

桔梗原平原葡萄酒物語



桔梗原平原葡萄酒 各廠家的推介品

「有朝一日這一片的土地定會成為一望無際的葡萄園，並定會成為我國屈指可數的葡萄酒產地」。立足於桔梗原的赤松林中的男子一定是默默地對自己發誓。這個男子的名字叫豐島理喜治(明治3年、明治9年)，明治23年開始種植葡萄，他就是桔梗原葡萄栽培歷史的創始人，出生於當年的東築摩郡裡山邊村的他，因受栽培葡萄的祖父等的影響，明治21年單身到在群馬縣妙義山麓經營葡萄園的小澤善兵衛氏那裡，以進修生的身份對葡萄的栽培、葡萄酒的釀造知識和技術孜孜不倦地學習、刻苦鑽研。第二年的22年將300棵樹苗帶回家鄉，在23年爭取到明治政府向民眾出售的官有地之宗賀村桔梗原一帶的土地。從此，開墾山林原野而葡萄的栽培歷史則由此開始。豐島氏曾嘗試栽培過20多品種的葡萄，不久他就發現了美國的康科德品種與本地的土壤適合，又加上種植簡單，就以種植其品種為中心擴大栽培面積。明治30年修建了釀酒庫，於36年創建了信濃殖產株式會社，開始釀製葡萄酒。據悉這也就是長野縣的葡萄酒釀造歷史的開端。鹽尻葡萄酒的歷史像似一帆風順，正與此相反從一開始就歷經坎坷，因當時的栽培技術並沒有發展到防除病蟲害、凍霜的水平，以致使每年的葡萄生產量不穩定。除此之外，又因為受到金融機構破產的影響，明治40年信濃殖產株式會社結束了僅四年的歷史。其後，在明治41年小泉八百藏氏、44年林五一氏遷入，並開始種植葡萄。小泉氏改變以往的樹立一根木棍將葡萄綁到木棍上的灌木栽培法，效法山梨縣的栽培技術，也就是引進了水平棚架栽培法。從而減少了霜災，也減輕了栽培的負擔。小泉氏也嘗試過葡萄酒釀造，大正元年，因遭受暴風的影響而致使大量的葡萄在成熟前被刮掉下來，嚴重影響到葡萄的出售。但是，小泉氏以退縮不前的精神戰勝眼前的困難，想出了利用被風刮掉下來的葡萄釀造葡萄酒。據悉這竟意想不到地走了紅運，銷售量可觀無比。大正3年，爆發第一次世界大戰。進口貿易停止，繼而陷入深刻的經濟蕭條。當然，葡萄產業也不例外，深受打擊，價格日漸暴落。出於這種情況，造成當時於進口歐美葡萄酒為原料的國內甜葡萄酒業界的進口原料減少，而開始在國內尋求原料。結果，使葡萄的價格不斷地上漲，使蕭條的葡萄業界形勢一變好轉。大正9年，據悉林五一氏打出桔梗原葡萄酒釀造量的最高記錄。進入昭和時代，林五一氏、鹽原武雄氏招攬名葡萄酒大公司，結果分別於昭和11年成功地招徠紅玉葡萄酒公司(現三得利)、13年招徠大黑葡萄酒公司(現梅洛)。其後，雖然受到太平洋戰爭的影響葡萄酒釀造一時受到抑制，但後來葡萄酒業界步入正軌並順利發展，今日已將葡萄酒改稱“Wine”。現今，鹽尻市內擁有9家酒廠和1所高校釀酒廠是聞名於世的葡萄酒產地。可以肯定地說各酒廠的歷史也就是鹽尻葡萄酒歷史的寫照。於平成14年引進長野縣原產地號稱管理制度，即對味覺、栽培方法、生產方法等制定一定的基準，以消費者的觀點對農產品、加工品進行審查的制度。在此制度的葡萄酒部門，多數鹽尻釀製的葡萄酒被評選認定。

(摘錄「廣報鹽尻」)

主要釀酒廠



(株式會社)阿爾卑斯

創業以來一直堅持與栽培農家**共同協商、研究的基本宗旨**，使用**品質優良**的葡萄為原料，在完整的工程、衛生管理體制下精心釀製味道醇和、技術高度的葡萄酒。2006 年以釀造・成熟為主題推出白麴香(MdV)系列品 (<http://www.alpswine.com/>)



(株式會社)林農園

自 1919 年創業以來，在廣闊的自家農園裡只專心種植釀造葡萄酒品種之外，還與簽訂合同的農家堅持提倡「好酒出自好葡萄」的口號，追求傳統技法結合最新技術的釀酒技術。(<http://www.goichiwine.co.jp/>)



(株式會社)井筒葡萄酒

於 1933 年創業以來，一直堅持從葡萄的栽培、釀造、瓶裝一貫加工生產體制，並不斷地追求研究桔梗原品種的品質和個性。(<http://www.izutsuwine.co.jp/>)



JA鹽尻市葡萄釀酒工場

是 100%使用本地農家精心栽培的葡萄釀造的葡萄酒。是保持各品種葡萄的特性(顏色、味道、風味)釀出的香氣怡人、自然風味十足的葡萄酒。(<http://www.ja-shiojirishi.iijan.or.jp/wain/>)



(株式會社)Kido 釀酒廠

雖然是一家三口人經營的小釀酒廠，但是一絲不苟地追求手工釀造技法。瓶瓶葡萄酒充滿了家人的滿腔心血。(<http://www6.plala.or.jp/kidowinery/>)



梅洛(株式會社)

以突出鹽尻市桔梗原個性的理念釀酒，1985 年推出的「桔梗原梅洛」榮獲世界評選會大金獎。其後，也曾多次獲獎。就這樣桔梗原的名字聞名於世並被世界承認。

(<http://www.mercian.co.jp/>)



信濃葡萄酒(株式會社)

誕生於桔梗原風土中個性豐富的可謂大地的恩惠之「信濃葡萄酒」，充滿了父子三代為追求地道口味，對釀酒傾注的滿腔熱忱。您可從一瓶一瓶的葡萄酒中領會到的(<http://www.sinanowine.co.jp/>)



三得利(株式會社)鹽尻釀酒廠

於 1936 年創業以來，一直為「紅玉甜葡萄酒」提供原料酒。現在，**協助各葡萄栽培農家為釀製能夠突出葡萄的優良特性**的高級葡萄酒而竭盡心力。(<http://www.suntory.co.jp/wine/>)