

# 上富良野で醸造 白ワイン発売へ

## 多田農園



1本ずつラベルが貼られた  
多田農園の自家醸造ワイン

【上富良野】上川管内上富良野町の多田農園は11日、昨秋開設したワイナリーで醸造したワインを初めて発売する。野生酵母にこだわった白ワイン。9月下旬ごろには自家栽培ブドウのピノ・ノワールやメルロ―を使ったワインの発売も予定している。

これまではワイン醸造を岩見沢市のワイナリーに委託していた。農園のワイナリーで醸造する第1号ワイン

ンは「キャンベル&ナイヤガラ」で、後志管内余市町産のブドウ品種キャンベルとナイヤガラを50%ずつ混ぜた。辛口だが、ナイヤガラ特有の甘い香りが漂う。自然発酵のため、タンク内での1次発酵に要した期間は培養酵母に比べおよそ3倍の1カ月間。仕込みと瓶詰めを経て、従業員が10日、瓶1本ずつにラベルを貼った。

多田繁夫社長(65)は「野生酵母ならではのまろやかな味を出すことができた」と手応えを語る。750ミリ入り税込み2376円。1350本製造し、当面は農園内の店舗や、町内と同管内中富良野町の小売店で販売する。札幌の小売店や新千歳空港など道内、東京や奈良など道外にも順次、卸す予定。