

神戸ワイン

ワインの原料

ワインはぶどうの果汁を直接
発酵させることから分かるように原
料ぶどうはワインの品質に決定
的な影きょうを与えています。
原料ぶどうの品質はぶどう品種さ
いはいい方法によって左右されます。
またぶどうの原料をワインにするじょ
うどう方法すなわちじょきょうはさい
から始まってあさくしほり汁
発酵オリビきじゅくせいびんづめひ
んじゅくも品質に大きな影き
ょうをあたえます。
さらにはうんはんほかんじょうけん
によっても品質が変わることが
あります。

【意味】

じょうきょう・・・くきから実を取ること

はさい・・・つぶをつぶすこと

あつさく・・・強い力でおしつける

じゅくせい・・・ちよとまねかせること

はっこう・・・こうその働きで米・麦・豆・
果物(くだもの)などがぶんか
いしてアルコールさんるい、
にさんかたんそができること

びんづめ・・・びんにつめること

なぜその特産物に
なったの？

ぶどうワインは、何年前からあるの？

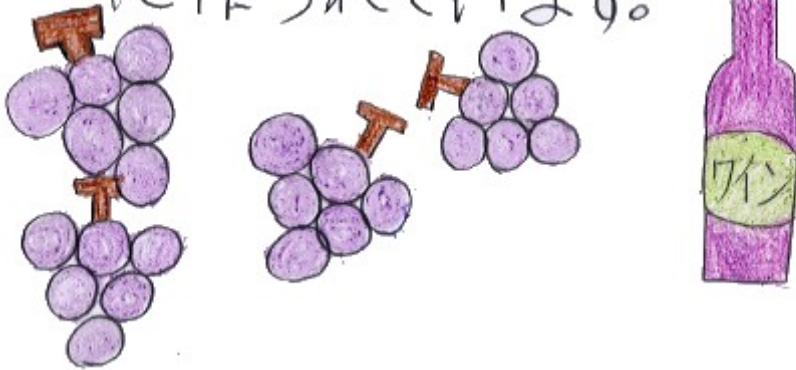
全国的にブランドになったの
は、15年前です

開園したのは、20年前です。
昭和59年秋です。

神戸産のぶどうに手間と時
間、愛情をかけることで生まれ

る、最上のワインは、西区にある、

『神戸市立農業公園』を中心
に作られています。



神戸ワインは、山に囲ま
れた場所にレストランや、
ホテルをつくりそれが評判
を呼んだそうです。

ワインは何日でできるの？

白ワインでは、3ヵ月以上で、赤ワイン

では、6ヵ月以上です。ほとんどの作業

を低温で行います。そこが、神戸

ワインの特ちょうです。

ブドウはどのように育てているの？

たなほうしき

ブドウの育て方に神戸ワインはあります。
どうを？というふつうはぶどうを育てるの
に、**たな方式**という上にぶら下げる
方式を使います。

ですが神戸ワインは**かきね方式**と
いうのを使っています。そのこうかは一
本の木にまんべんなく**太陽の光**
が当たるのでこうか**バツグン**
なのです。



かき根方式



神戸ワインの出来るまで

1. ぶどうを収かくします。
秋に**立**はに実た
ぶどうを収かく
します。



2. じゃまものはさい
収かくしたぶどう
は**果**とよはれ
るぶどうのくきの
部分を**取り**のぞき
ぶどうの**果粒**を
つぶします。



3. 圧さく
2.の仕事が**終わ**
るとすぐ**に**圧さく
機きの中で**果**と
と**果皮**や**種**などに分けます。



4 発こう

ぶ"と"う果汁に含まれ
る米粉が"こ"母の働
きでアルコールと炭酸
ガスで分解され
発こうが進みます。



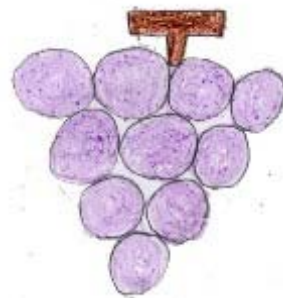
5 熟成

発こうを終えた
ワインをろかをして
タンクからフランス
産オークの新たるにうつ
しかえます



6 ひんづめ ひん熟成

約25度の低温
でひんづめし、赤
ワインはワインセラー
でさらに熟成、白ワイン
は出荷の日を待ちます。



感想

私はたな方式かき根方式などがあることがわかった。ワインのことを調べて良かったです。これからもいろいろなことを知りたいと思います。私はこの学習をどうしてわかった事を宝物にしたいとおもいます。(T. N)

私は、ワインのことを調べて、手間、時間、愛情をこめて育てているんだということが分かりました。

後、果実、果皮、種に分けるということが初めて分かりました。

ワインを調べて本当に良かったです。(M. S)



ワイン・ぶどうを調べてよかったことは、かき根方式やたな方式のことが、わかってよかったです。(M. K)

私が、ワイン・ぶどうのことを調べてよかったことは、いろいろなことを知ったことです。とくに私が勉強になったことは、ぶどうの育て方は、かき根方式と、たな方式の二通りの育て方があることを初めて知りました。そして、かき根方式と、たな方式のちがいは、かき根方式の育て方は、1本の木に、まんべんなく日が当たってぶどうが育っていくことが分かりました。たな方式の育て方では、ふつうのぶどうと育て方がいっしょだということが分かりました。どれも分かって良かったです。(N. S)

いろんな事が知れて良かったです。(T. T)