

金賞受賞ワイナリー
秩父ワイン 源作印

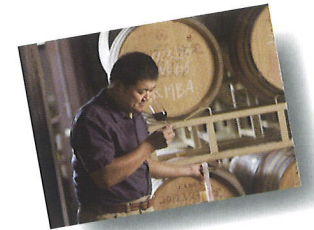
両神村の源作じいさん。
ボルドーの味を造る。



「おお、これはボルドーの味!! フランスの本場のワインの味です。」
1959年、創始者・浅見源作が作ったワインを口にした2人のフランス人神父が叫びました。「秩父生葡萄酒」今の「源作印ワイン」が始めて認められた瞬間です。その後、著名な文人から一般の人まで、ファンをふやし続けています。
丹精込めて造った「源作印ワイン」を、どうぞ心ゆくまでご賞味ください。

奥秩父のふとところで育まれて。

秩父で初めてワインを造った源作の信念は、「お天道さまがつくったぶどうを発酵させて、よく寝かせて、健康なワインをつくる」ことでした。
このワイン造りへのひたむきな姿勢は、今の五代目になってもしっかりと受け継がれています。
秩父の自然と人の思いが、1本1本に宿っているのです。



五代目・島田昇

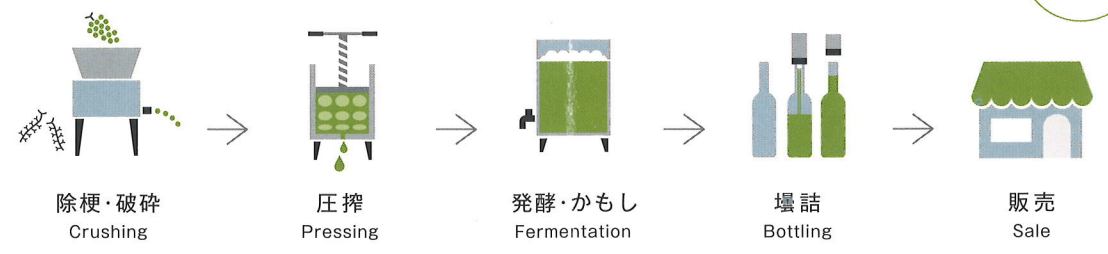


人の夢が生み出した味と香り。

見学コース • Field frip course

ブドウ達がどのようにワインへと生まれ変わるのかをぜひ御覧ください。

要事前
予約





生きた土からのみ
本物のブドウの味が生まれる。

すこやかに育まれたブドウから、
手をかけて愛情こめてワインに造り上げています。

〈秩父ワインで使われているブドウの種類〉

- カベルネ・ソーヴィニヨン ○カベルネ・フラン ○メルロ
- シャルドネ ○山ぶどう ○甲州 ○マスカット・ベリー A ○シラー
- タナ ○アリカント ○ブラック・クイーン ○プチ・ヴェルド

名前にも脈々と息づく、 創始者・浅見源作の熱意。



1889年、秩父・両神村に生まれた浅見源作。浅見家は「あたらし屋」という屋号のとおり、新しもの好き・アイデアマンの家系でした。源作自身、英語や自転車などに興味を持つ、チャレンジ精神に富んだ少年だったとか。1933年、

息子・慶一の愛読書「ロビンソン・クルーソー漂流記」からヒントを得てブドウ造りを開始し、1936年にワイン造りに成功。1940年に「秩父生葡萄酒」として売り出すもの、時代はまだ厳しいものがありました。日の目を見たのは、1959年にフランス人神父により「ボルドーの味」と賞賛されてから。以来、知る人ぞ知る秩父の銘醸ワインと、評価も高まってきました。1985年、源作は95年の生涯を終えますが、その情熱は今もなお、名前とともに「源作印ワイン」に伝えられています。

【秩父ワインへのアクセス】



- 「三峰口」駅よりタクシーで30分 ■「西武秩父」駅よりタクシーで30分
- 「西武秩父」駅より小鹿野行き西武バスで40分「原町」下車徒歩15分

ワインの製造工程順にまわられるワイナリー見学コースがあります。
ご参加希望の方は、下記電話番号にて事前にご予約ください。

There is a winery tour course that is arranged in the order of the wine production process. If you wish to participate, please make a reservation in advance using the following phone number.

醸造元 (有) 秩父ワイン

CHICHIBUWINE Co., Ltd

埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄41
TEL 0494-79-0629
FAX 0494-79-1151

41 Ryokamisusuki Ogano-machi,
Chichibu-gun, Saitama-ken Japan

営業時間 8:30~17:00 (年末年始を除く)

<http://chichibuwine.co.jp/>



[www.facebook.com/
Chichibuwinegensaku/](http://www.facebook.com/Chichibuwinegensaku/)

自家農園のぶどう

メルロをはじめ、シャルドネ等々様々なブドウが健康に育っています



5代目 島田 昇



品種
シャルドネ 100%
(切れ味良い辛口)
シャルドネ (白)



品種
山ぶどう 100%
(ミディアムボディー)
山ぶどう (赤)



品種
カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン、メルロ
(フルボディー)
G-3 (赤) 2014

小鹿野町唐沢地区にある自社畑からの秩父ワイン最高峰の3作品



品種
メルロ
カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン
(フルボディー)
KARASAWA (赤)
2007



2017年
銅賞受賞

品種
メルロ100%
(フルボディー)
KARASAWA (赤)
リムーザンオーク



2017年
銅賞受賞

品種
メルロ100%
(フルボディー)
KARASAWA (赤)
メルロ2015



品種
カベルネソーヴィニヨン
マスカットベリーA
(フルボディー)
限定 (赤)

醸造元 (有) 秩父ワイン
CHICHIBUWINE Co.,Ltd



埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄41

TEL : 0494-79-0629 FAX : 0494-79-1151

源作印 赤

源作印 白

源作印 ロゼ

GKT 赤

GKT 白

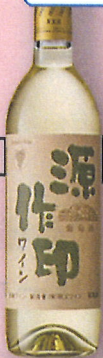
源作づくり 赤

源作づくり 白

巨峰



品種
マスカットベリー-A
軽 重
やや淡麗型



品種：甲州
甘 辛
キレのある辛口



品種
マスカットベリー-A
甘 辛
爽やかな辛口



品種
マスカットベリー-A
C. ソーヴィニオン
軽 重
香り豊かな赤



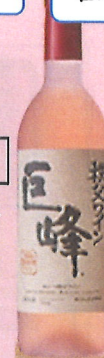
品種：甲州
甘 辛
スッキリと辛口



品種
マスカットベリー-A
C. ソーヴィニオン
軽 重
軽快な渋味

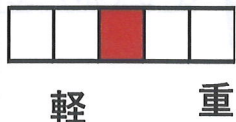


(甲州 グリ)
甘 辛
爽やかな辛口

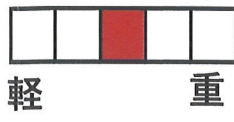


品種：巨峰
甘 辛
香り豊かな甘口

MBA種
赤



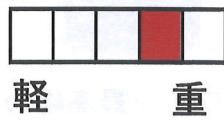
軽 重
ミディアムボディー



軽 重
ミディアムボディー



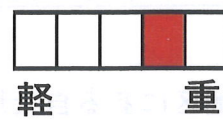
MBA+
カベルネソーヴィニオン



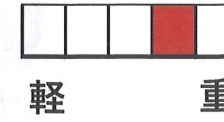
軽 重
フルボディー



2011年
銅賞受賞



軽 重
ふくよかな赤



軽 重
フルボディー

MBA 赤2017

MBA 赤2018

MBA +CS 赤2002

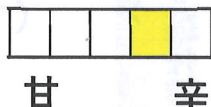
低温かもし樽貯蔵

低温かもし樽貯蔵2017

甲州種
白



2011年
銀賞受賞



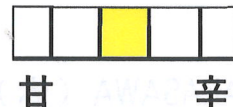
甘 辛
キレのある辛口



甘 辛
キレのある辛口



2010年
銀賞受賞



甘 辛
コクのある辛口



風味豊かでやや辛口



素晴らしき2010年のみ
醸造された幻作品
コクのある辛口

シュール・リー-2010

シュール・リー-2019

甲州樽2007

古酒 2002

甲州シュール・リー-2010



源作印

INFORMATION

おいしいワインをもっと美味しく



ワインの保存方法

- ① 瓶は横に寝かせて保存してください。
コルクが乾燥して空気が入るとワインが酸化してしまいます。
- ② 温度変化の少ない場所に置いてください。
7~18℃の間で10℃前後が理想的です。
- ③ 湿度はコルクが乾燥しないよう少し高め(65~80%)が適しています。
- ④ 振動の激しい所、陽当りの良い所、臭いの強い物のそばにおかないでください。



栓が開けにくい時

- ① コルク栓が硬い時、5mm程、中に押し込んでから引き抜くと簡単に開栓できます。



ワインの不純物について

- ① オリについて
熟成したワインの瓶の底にはよく沈殿物(オリ)が見られます。これはブドウとタンニンが沈殿したもので品質に関係なく、人体にも無害です。
 - ② 酒石について
ワインの瓶の底やコルクにキラキラした結晶がついていることがあります。これは酒石と呼ばれ、ワインの成分である酸性酒石酸カリウムの結晶です。
 - ③ カビについて
コルクにカビが付着していることがあります。これはむしろ良い状態で保存されていた証拠といえますが、開栓前によく拭きとってください。
- ※ オリも酒石も自然が育んだもので、ワインの品質にはまったく問題ないばかりでなく、むしろ優れた品質の証明ともいえます。ただ、どちらも味わう際には舌にあたりざらついた感じがしますので、十分瓶底に沈殿させてグラスには入れないようにすると良いでしょう。



賞味期限について

- ① ワインは、酸素によって酸化が進むことで風味が変わり、やがて劣化していきます。
一般的に店頭に並んでいるワインは飲み頃になっています。目安として、白ワインで1~2年以内、赤ワインで2~3年以内にお飲みいただくことをお勧めいたします。



残ったワインの利用法

- ① お料理に…ビーフシチューなどの煮込み料理、マリネ、ドレッシングなどに
- ② お菓子に…ケーキの風味付けや果物のシロップ煮に
- ③ 飲み物に…ホットワインや果汁とあわせてパンチに

(有) 秩父ワイン

埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄41 TEL 0494-79-0629 FAX 0494-79-1151