

本年もどうぞ  
よろしくお願ひいたします

ワイナリーからみなさまへ

otegami

ワイナリー奥出雲葡萄園

島根県雲南市木次町寺領 2273-1  
TEL 0854-42-3480  
【レストラン予約専用番号】  
TEL 0854-42-2911  
営業時間:10:00~17:00  
定休日:火曜日(祝日の場合は翌日)  
http://www.okuizumo.com



気持ちを新たに今年も良いスタートができました!

二〇二〇年の幕開け  
謹んで新春のご挨拶を  
申し上げます。

皆様、新しい年をいかがお過ごしでしょうか? 今年も改元後初めて迎えた新年、またオリンピックの開催年でもあり、2020年という年がとて前向きで輝いた響きに聞こえますね。

昨年を振り返ると、奥出雲葡萄園は食の杜にワイナリーを構えてから20周年という節目の年でした。記念の年に、あれもしたい、こ

れもしたいと色々目論んでいますが、正直なところ、日々の業務に追われて思うように出来なかった。消化不良の感が少なからずありました。夏以降の雨がちな天候にも悩まされ、ブドウの生育にも影響がありました。ブドウの生育にも影響が、それでもスタッフ一同何とか与えられた環境の中でのベストな仕込みが出来た様頑張りました。

今年も食の杜での21年目。旧工場での起業から数えると29回目の仕込みシーズンを迎えることになりました。

奥出雲葡萄園の  
ヴィンテージワインを  
販売いたします

申込期間:2月1日(土)~2月29日(土)  
※先着順ではありません

■お一人様各1セット限り  
■発送の場合、送料を別途いただきます。  
※数量限定のため、希望者多数の場合は抽選となります

昨年の20周年  
記念企画に続き  
今回も!

申し込み  
方法

直接、ワイナリーショップへお越しいただくか  
電話・メール・FAXでお申し込みください。  
当選された方にはご連絡をさせていただきます。

『魅惑の小公子セット』

◎小公子2006年~2017年  
(計12本) 各750ml 77,777円(税別)

小公子ファンにはたまらない垂直12年セット。  
お一人で楽しむのもよし、お友達と共同購入してパーティーを  
するのにもよし、新年特別セットです!

『ワイナリー長の思い出ワインセット』

①シャルドネ2005  
②シャルドネ樽発酵2009  
③小公子sweet2011  
④ソーヴィニヨンブラン2014  
⑤メルロ2015  
⑥小公子2003  
各750ml 36,500円(税別)

思い出ワインセット内容

①収穫イベントなども行って、ひときわ思い入れのあるブドウ品種であるシャルドネ。当然我が社のフラッグシップと呼べるワイン。毎年毎年お天気を心配しながら栽培し、収穫したブドウの出来に一喜一憂していますが、その中でも2005年は当たり年、上質なシャルドネが収穫できた思い出の年です。それから15年...、長い年月を経て熟成を重ねた深い味わいになっているハズ!!

②奥出雲ワインシャルドネ、シャルドネアンウツテッドに続いて、3番目のシャルドネアイテムとして、樽を使って発酵させる醸造方法に初めてトライしたのが2008年。その翌年、ブドウの熟度が素晴らしいヴィンテージとなった年のワインです。

③小公子を冷凍してから搾り、高糖度の圧搾果汁を得るクリオエキストラクション製法で造ったデザートワイン。2010年当時に限定で生産していましたが、諸々の事情でその後生産を終了し、恐らく今後もしばらくは造らないであろう幻の小公子甘口ワイン。

④2000年代前半から試行錯誤したソーヴィニヨンブランの醸造は、2010年代からようやく奥出雲らしさの形が出来るようになりました。2014年は、実は長雨が続き完熟前で泣く泣く収穫した年です。未熟なために単独での醸造を行ってもよいものか迷いながら仕込みましたが、仕上がったワインは、心配をよそに出来たものになりました。早稲刈りしたことによってソーヴィニヨンブランらしい香りが出せた年でした。それから5年の熟成を経て、フレッシュ感と熟成感が程良く調和して味わいが深まりました。

⑤2015年の思い出は...ワイナリー恒例行事となったままちゃりGPレースに初参加した年です。というのはこじつけになりますが、このセットの中にメルロを入れたくて、ちょうど良い熟成感が出てきた2015ヴィンテージを選んだが為の、思い出コメントです。(笑)

⑥1998年の初ヴィンテージから始まり、我が社の赤のフラッグシップワインとなった小公子。2003年は少しずつ生産量が増え、小公子ワインのスタイルの原型が固まりました。リリースから15年という長い期間、地下保管庫で大切に熟成させてきました。ワイナリーに残るワインも僅か十数本...小公子の特有的な味わいがどのように円熟味を増しているかとても楽しみです!



今年もスタッフ揃ってワイナリーそばの  
室山にある氏神さまへ  
初詣に行きました。(1月4日)

ここ数年、日本のワイン業界は活気を帯びていて、新しいワイナリーが次々と誕生しています。興味深い日本のワインが次々にリリースされ増え続けています。そんな中で奥出雲葡萄園はどの様に進むべきか?改めてそのことを自分自身やスタッフに問い掛け確認しながら歩んでいく年になります。

まずは栽培技術を磨き良いブドウを作る。真摯に品質重視のワイン造りを行うこと。そして奥出雲ワインをキーワードとしてた

くさんのお客様とのコミュニケーションを図り、皆さんが繋がる場として奥出雲葡萄園が在るということ。そんなひとつひとつに、丁寧に元気に取り組みたいと思います。

皆様、今年も引き続きどうぞよろしくお願ひいたします。

ワイナリーで皆様のお越しをお待ちしています。

ワイナリー長 安部紀夫



レポート 葡萄畑から

2020年の葡萄畑は剪定からスタートしています。昨年は天候不良や日照不足で葡萄の栽培に頭を悩ました一年でした。今年の冬も異常と思えるほどの暖かい日が続く、例年とは違う気配。いろいろな不安も抱いてしまいま



すが、実り多き秋を迎えるために、一枝一枝愛情を込めて作業しています。

今年も  
開催します!

「薪割りの会」参加者募集!

毎年恒例の「薪割りの会」を今年も開催!初めての方も大歓迎!まだまだ寒い時期ですが、一緒に身体を動かして、心もからだも暖まりましょう!

令和2年3月15日(日)  
日時 集合時間/AM8:45  
開始時間/AM9:00(~12:00頃まで)  
※小雨決行、荒天中止

工程:集合後、説明を受けたのち作業開始、昼食後自由解散  
場所:奥出雲葡萄園(雲南市木次町寺領2273-1)  
定員:20名程度(※薪割りの参加は原則大人のみ)  
参加費:無料 準備するもの:汚れてもいい服装、軍手

お申し込み

参加希望の方は3月6日(金)までに、必要事項を電話でお知らせください。参加人数は20名程度で締め切らせていただきますので、お早めにご連絡ください。傷害保険を掛けますので、お申し込みの方全員のお名前、ご住所、年齢をお知らせください。  
《必要事項》ご参加人数・お名前・ご住所・連絡先TEL&FAX



ワイナリー店内や  
庭カフェのストーブに使う  
薪を割ります!





# レストランから

## 安来産の小麦粉で作る手打ちパスタ

島根県安来市の比田地区で作られた小麦で手打ちパスタの「タリオリーニ」を作りました。  
減農薬で栽培された「せときらら」という品種の小麦です。フランスパンなどにも使われる準強力粉で、比田産のものは他のものと比べても特にミネラル分が豊富なことが特徴です。アメリカやカナダから輸入される小麦粉の安全性が問題視されているさなかに、国産でしかも



安来産小麦粉のタリオリーニ、渡り蟹のアウローラソース



地元産の安心な小麦粉を使用できることをとても有難く思います。  
材料はシンプルに小麦粉と木次の米卵、塩、エクストラヴァージン・オリーブオイルを使用しました。材料を全て混ぜ合わせ、力を込めてよく捏ねます。捏ねあがった生地をしばらく寝かせて生パスタ生地の出来上がりです。一生懸命に手で捏ねあげた生地はとても可愛らしく見えるものです。(笑)

ここから様々なバスタへと変化していくのですが、今回はバスタマシンで薄く伸ばし、カッターで麺状にカットして、タリオリーニに仕上げました。  
手打ちパスタ特有の食感は、一度ハマると癖になりますよね！意外と簡単にできるものですので是非ご家庭でも作ってみてください。家で作るのは大変！という方は杜のレストランまで是非お越しください。

(レストランシェフ W)



## 杜のレストラン

ワインとお食事をお楽しみいただけます

※各種コースもございます(予約制)

◇ランチタイム 11:30~14:00

◇カフェタイム 10:00~11:00

14:30~16:30

定休日: 火曜日(祝日の場合は翌日)



ワイナリーHPでメニューをご覧ください

**CLOSED**

庭カフェよりお知らせ

冬季休業中  
再開が決定しましたら  
店頭・HP等で  
お知らせいたします



またお会いできるのを  
楽しみにしております!



レストラン予約専用番号を開設しました! **TEL.0854-42-2911**

※レストランは席数が限られていますので、事前のご予約をお勧めします

熟した果実やドライフルーツのような香り、フルーティな甘さも感じる白ワインです



ピノグリ 2019

750ml 2,640円(税込)

4/13 発売  
果実感を楽しめる柔らかな味わい



ソーヴィニオンブラン 2019

750ml 2,640円(税込)

4/13 発売  
ラベル色のような爽やかな飲み口の白ワイン



小公子 UNWOODED 2019

750ml 2,970円(税込)

3/19 発売  
注目の山葡萄品種「小公子」から造ったフレッシュな赤ワイン



シャルドネ アンウッド 2019

750ml 2,640円(税込)

3/19 発売  
青リンゴや柑橘系の香り、酸味を楽しめる白ワイン



きすぎのさくら

720ml 1,870円(税込)

2/22 発売  
桜の季節にぴったりの華やかなピンク色のロゼワイン



シャルドネ樽発酵 2018

750ml 4,180円(税込)

2/22 発売  
心地よい酸味やさしい樽香と果実味を持った白ワイン



梅垣 2018・梅垣白 2019

720ml 2,750円(税込)

1/29 発売  
毎年待つてくださるファンも多い梅垣シリーズ!



★「梅垣・梅垣白」は、ワイナリーの売場でご購入いただくかお電話にてご注文ください※お一人様2本まで

ワイナリーショップ限定ワイン販売決定!!

2月上旬にワイナリーショップ限定販売のワインをリリースします  
奥出雲葡萄園が試験的に栽培している葡萄で造ったワインを数量限定で販売!  
詳細は、HP、Facebook、Instagramでお知らせします。

おまかせしました!



3/4 発売  
欠品となっていた「杜のワイン赤」を再リリースします  
750ml 1,980円(税込)

2020年1月~4月 / ワインリリース情報

## ワイナリーショップおすすめ商品のご案内



セミドライフィグ  
ドライフィグ  
レッカーバロン  
(広島県尾道市)  
<https://www.leckerbaron.jp/>

①セミドライフィグ  
4枚(個包装)  
1,080円(税込)

朝もぎの完熟蓬莱柿を有機赤ワインで煮詰め、まるごとセミドライに仕上げられています。

②ドライフィグ(くし形)  
40g  
1,080円(税込)

朝もぎの完熟蓬莱柿を一口サイズのくし形にカットしてそのままドライフルーツにしています。自然のままの味をお楽しみください。

今回ご紹介するのは、日本古来種 尾道産の「蓬莱柿」を使った【レッカーバロン】の「セミドライフィグ」と「ドライフィグ」です。蓬莱柿は「ホウライシ」と読みます。柿という漢字が使っていますがイチジクの品種です。尾道は全国でも有名な生産地で生産量はトップです。どちらも無添加、無着色、オイルコーティング無しのドライイチジクです。  
抗酸化物質や食物繊維の多いイチジクは女性に大人気。私のオススメは、セミドライとチーズを合わせてワインと一緒に!他にも、お茶うけ、お菓子やパン作りにもお使い頂けます。パッケージもオシャレなので贈り物にも最適ですよ。(スタッフ U)

## 第10回 西国葡萄酒祭出店決定!

中国地方のワイナリー・ヴィンヤードで構成されている「中国果実酒協会」主催で、初めてとなる日本ワインイベントに出店が決定しました!日本ワインの中でも希少価値の高い中国地方のワインをズラリと揃え、造り手から直接話が聴ける貴重なイベントとなる予定です。

日時 2020年3月1日(日)  
第1部 11:00~14:00(受付開始10:15~)  
第2部 16:00~19:00(受付開始15:15~)  
会場 ACTIVEINTERCITY広島2F SUZU Café Hiroshima  
(広島県広島市東区若草町12-1)  
人数 各部先着100名様  
料金 お一人様 6,000円(ワイン12杯・お料理代含む)  
※当日はワインの販売も行います

【参加ワイナリー】北条ワイン醸造所、島根ワイナリー、奥出雲葡萄園、サッポロビール(株)岡山ワイナリー、ひるぜんワイナリー、セラアグリパークからワイナリー、広島三次ワイナリー、黒髪山葡萄園、福山わいん工房、福山健康舎、domaine tetta、瀬戸内醸造所 以上12社  
※お車を運転してのご来場は固くお断りいたします。参加を希望される方は、西国葡萄酒祭のfacebookから、申込みフォームにてお申込みください。



WEBサイトからの商品注文も、支払い方法の選択が可能になりました!



ホームページをリニューアルしました!

多くの写真も使って、ワイナリーの想いや活動、レストランやショップなどの施設がよりイメージ出来やすい内容となっております。  
ワインのリリース情報やイベント情報なども従来通りお伝えしていきますので、FacebookやInstagramも併せてぜひご覧ください。

## 地下展示ギャラリーのご案内

ANIMAL chiku chiku ~2月2日(日)まで  
彫紙アート展

雲南市創作市民演劇写真展 2月5日(水)~2月29日(土)まで  
写真展

ちょー。の編み物部屋 ちょー。 3月1日(日)~3月18日(水)まで  
編み物展

新年第一弾、地下ギャラリー展示は彫紙アート作家、chiku chikuさんの作品展示です。作品の販売もあります。  
「彫紙アート」、初めてその作品を観たとき平面的な紙が何層にも重なり、立体感や奥行きが表現され、その描かれた動物達の表情にとっても驚きました。離れて観れば一枚の絵のように見えますが、少し角度を変えたり、近づいて観れば、その見え方も変わります。皆様もこの機会に是非ご覧下さい。(スタッフ S)

chiku chiku さん  
2019年1月 山陰初  
彫紙アート展(個展)開催  
2019年 全国彫紙アート展入賞

彫紙(ちようし)アートとは..紙の色彩アートです。5枚以上の紙を重ねアトナイフで彫って描き、紙の色だけで立体感を表現したもの。色彩豊かで奥行きがあり、近づいて色々な角度から見ることによって、重ねた紙の断面や立体感を楽しむことができます。

