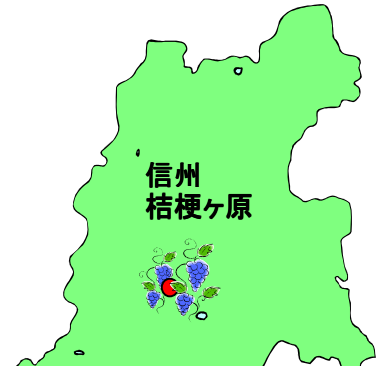


信州桔梗ヶ原便り 第1号

春先の台風並みの強風と、凍霜害の影響で、収穫減になるのではないかと心配された今年のぶどうの作柄も、ここにきて粒も伸び、例年並みにまで回復してきました。

圃場での作業は、6月初旬からの「新梢管理」(誘引・・・棚面にむらなく葉を配置するように枝を棚に縛り付ける作業)から、「夏管理」(副芽整理・摘心・・・養分をぶどうに行渡らせるため、また、風通しをよくするため主芽から出る副芽を整理したり、枝の先の余計な部分を切り落とす作業)へと移ります。

これから収穫までの約2ヶ月、ぶどうは栽培農家の皆さんの愛情と真夏の太陽の光をいっぱい受けて、今年も美味しい新酒になるためにすくすくと育つことでしょう。



信州
桔梗ヶ原

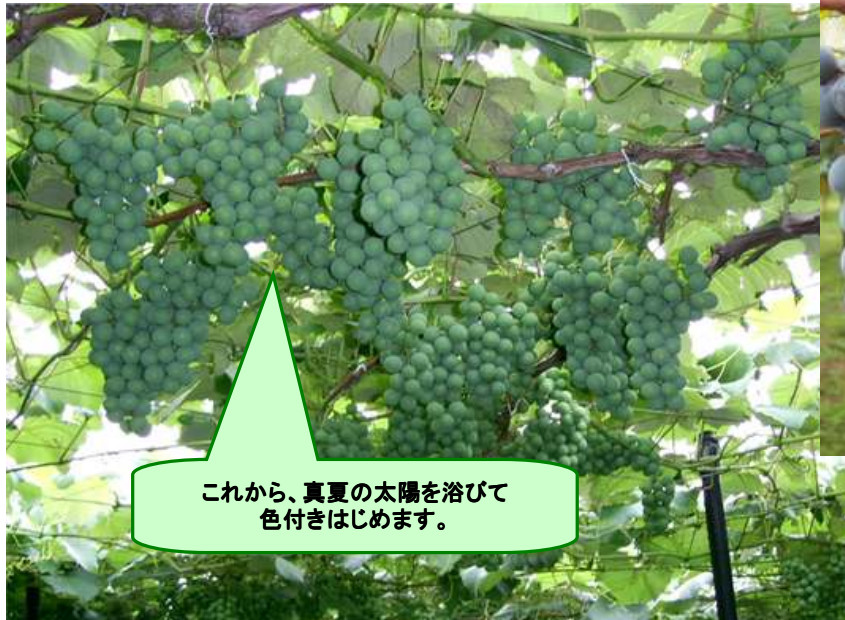
桔梗ヶ原は、標高が700mと高く、特にぶどうの成熟期の9月～10月にかけて、昼夜の寒暖差は大きくなり、色付きの良いぶどうが収穫されます。



7月26日のぶどうの様子

撮影場所: 信州桔梗ヶ原 中村鐵雄さん圃場

こちらは昨年の収穫期(9月中頃)のコンコード種ぶどうの様子です。
この状態になるまであと2ヶ月程かかります。



これから、真夏の太陽を浴びて色付きはじめます。



アルプス2007新酒『旬釀』**コンコード赤・ナイアガラ白**
容量: 600ml 価格: 1056円(税込) **店頭発売: 10月初旬予定**

新酒2007『旬釀』のお届けまで
約2ヶ月半程お待ちください。

