

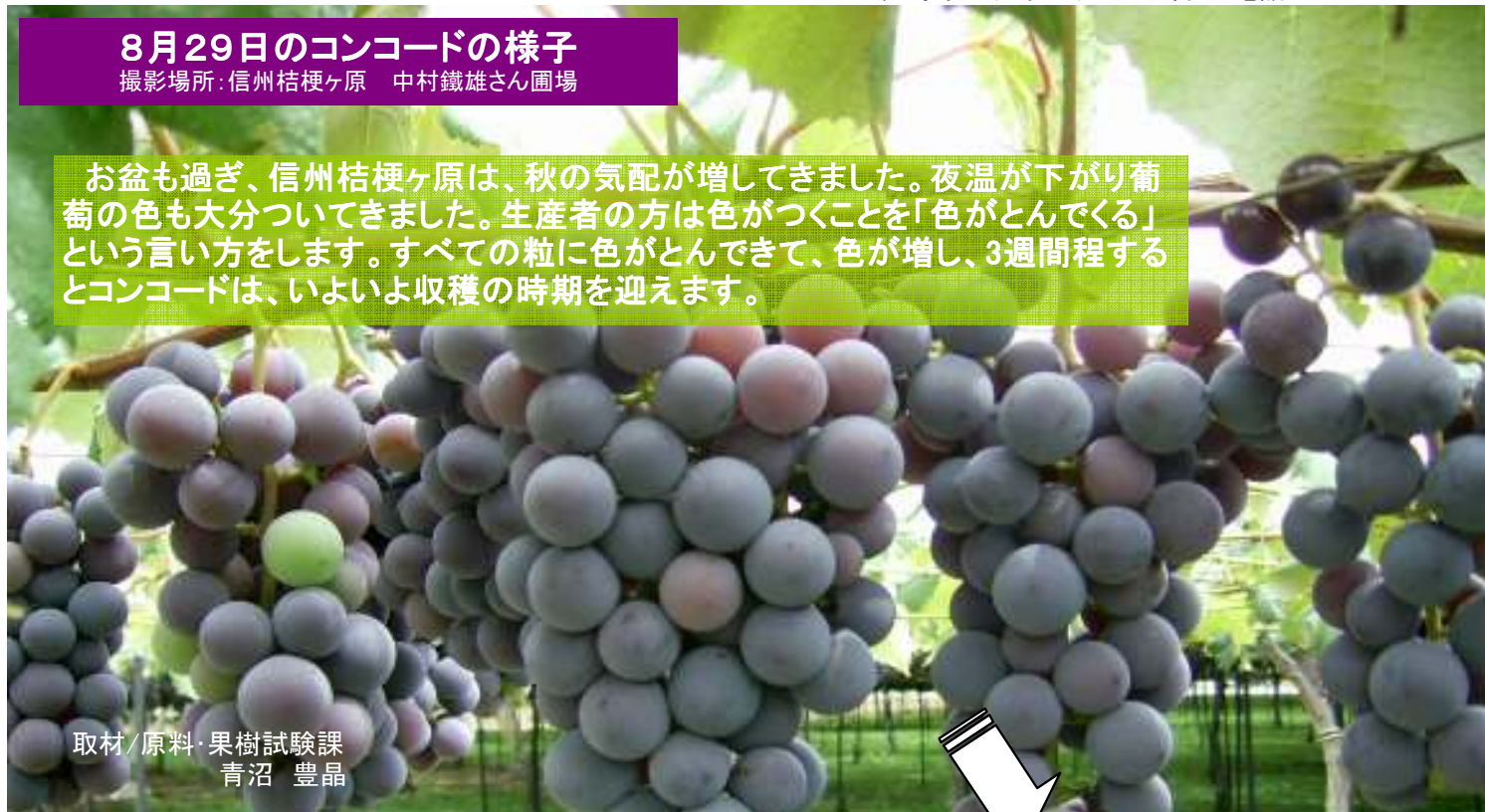


長野県塩尻市塩尻町260番地 電話0263-52-1150

8月29日のコンコードの様子

撮影場所: 信州桔梗ヶ原 中村鐵雄さん圃場

お盆も過ぎ、信州桔梗ヶ原は、秋の気配が増してきました。夜温が下がり葡萄の色も大分ついてきました。生産者の方は色がつくことを「色がとんでくる」という言い方をします。すべての粒に色がとんできて、色が増し、3週間程するとコンコードは、いよいよ収穫の時期を迎えます。



取材/原料・果樹試験課
青沼 豊晶



コンコードのとなりにには、メルローが栽培されています。
メルロー: フランス原産の赤の高級酒の原料として有名。
酒質はスマイル香があり、デリケートでソフト。



収穫期(9月中旬)のコンコード

アルプス2008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2008『旬釀』のお届けまで
約1ヶ月程お待ちください。

