

包圍在芳醇的味道與芬芳中。

島根葡萄酒廠是將現采葡萄釀製成葡萄酒的釀造廠。
造訪葡萄發酵至沉靜蘊釀的酒窖。
如何將調配後的葡萄酒裝瓶。
邀您親身目睹葡萄酒的釀造過程及實地品嚐。



榨汁(壓榨機)

白葡萄酒的釀造是將採收的葡萄去梗破皮在倒進壓榨機裡將榨出的葡萄汁加酵母發酵。紅葡萄酒則將去皮的葡萄連同果皮及葡萄籽一起發酵(前段發酵)。紅葡萄酒的紅色就是由葡萄皮溶解析出的成分。



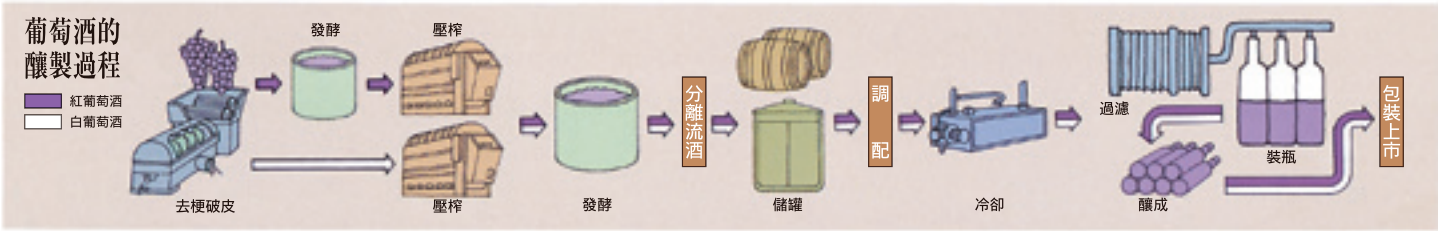
釀成(儲罐)

由於發酵，葡萄酒的底部有酵母和酒石(酒石酸鉀)沉澱。去除沉澱的作業稱為分離流酒。分離流酒之後，白葡萄酒最少要6個月、平均需要一年左右可以釀成。紅葡萄酒則必須要一年半至兩年左右。



裝瓶

釀成的葡萄酒經過濾後晶瑩透澈。將葡萄酒裝瓶以軟木塞密封。葡萄酒容易變質，保存時需輕輕橫置於低溫陰涼處。



島根葡萄酒廠參觀指南

參觀要領
釀造廠參觀(參觀路線設置)
品嚐島根葡萄酒(試飲販賣館)

免費參觀

參觀時間

上午9:30~下午4:30
參觀所需時間為10分鐘
(包含試飲及購物約40~50分鐘)

公休

年中無休

●停車場/巴士25台，私家車350台●化粧室/玄關大廳旁(男女)・試飲銷售館(男女)・烤肉餐廳內(男女)●輪椅使用/通往2樓工廠路線階梯無法使用輪椅，試飲賣場、烤肉餐廳可以使用。玄關大廳和烤肉餐廳內設有化粧室。



試飲銷售館巴克斯



名產販售賣場

島根葡萄酒之外，另有葡萄酒西點、葡萄酒野燒(魚糕)等熱門商品與酒類相關產品及島根特產，種類豐富齊全。

●營業時間/
上午9:30~下午5:00
(4~9月至下午6:00)
●公休/無(年中無休)

島根葡萄酒的軟性飲料試飲

本酒廠提供代表性的葡萄酒，邀您親身品嚐它的香郁及口感。
※未成年及駕駛朋友另準備葡萄汁，歡迎試飲。



島根葡萄酒廠獨有的美味。

彌山堡

請盡情品嚐島根和牛BBQ與島根葡萄酒優雅的酸味。

●營業時間/上午10:30~下午6:30
(6~9月至下午7:30)

●公休/年中無休
●席數/500席
●預約及洽詢專線/TEL (0853) 53-1112(直通)



夏多內

彷如歐洲古老街頭、瀟灑洋溢的露天咖啡。

●營業時間/上午10:30~下午4:00
●公休/不確定

●預約及洽詢專線/TEL (0853) 53-0166(直通)



軟質冰淇淋雪糕及可樂餅 玉女・貝傑拉克

人氣的原創葡萄酒軟質冰淇淋等多種品種冰淇淋。鬆軟而熱騰騰的島根和牛可樂餅也頗受好評。

●營業時間/上午9:30~下午5:00
(4~9月至下午5:30)

●公休/無(年中無休)

