

은은한 맛과 향기에 싸여.

시마네 와이너리는 포도밭에서 수확된 포도를 담그는 작업장.

포도를 발효시켜 충분히 숙성시키는 양조장.

브렌딩한 포도주를 병에 담는 병입작업장 등

와인이 만들어지는 과정을 보고

실제로 시음을 하는 와인 제조공장입니다.



착즙(압착기)

수확된 포도는 화이트 와인의 경우 줄기를 제거하고 과쇄한 후 압착기에 넣어 짜낸 과즙에 효모를 침가하여 발효시킵니다. 레드 와인은 과쇄한 포도를 껍질과 씨도 함께 발효(전발효)시킵니다. 레드 와인의 빨간색은 포도 껍질이 가지는 색이 용출된 것입니다.



숙성(탱크저장)

발효된 후 와인 바닥에 효모와 주석(주석 산 칼륨) 등이 침전됩니다. 이것을 제거하는 작업이 백김(음겨담기)입니다. 백김을 마친 화이트 와인은 빠른 것은 6개월, 평균 1년 정도 숙성시킵니다. 레드 와인은 1년반에서 2년 정도 숙성을 필요로 합니다.



병입

숙성시킨 와인을 여과하면 맑고 투명한 와인이 됩니다. 이 와인을 병에 넣고 코르크 마개로 밀봉합니다. 와인은 매우 멜리케이트한 술이기 때문에 저온의 어두운 장소를 선택하여 조용히 눕혀서 보관해 주십시오.



시음직매관 박카스



시마네 와이너리 견학 안내

견학 요령

제조공장 견학(견학코스 설치)
시마네 와인 시음(시음·직판동)

견학 무료

견학시간

AM9:30~PM4:30

견학 소요시간은 10분(와인 시음, 쇼핑 등을 포함하여 40~50분입니다.)

휴업일

연중무휴

●주차장 / 버스 25대 · 승용차 350대 ●화장실 완비 / 현관홀 옆 (🚹🚺) · 시음직판동 옆 (🚹🚺) · 바베큐 하우스내 (🚹🚺) ●휠체어 이용 / 공장동 건학로는 2층 계단을 사용하기 때문에 이용할 수 없습니다만 시음동 · 바베큐 하우스는 가능합니다. 화장실은 현관홀 옆과 바베큐 하우스내에 설치되어 있습니다.



특산물 코너

시마네 와인 이외에 와인 양과자, 와인 노야끼(어묵) 등의 인기상품 외에 와인 기념품, 시마네 특산물 등 토산품을 풍부하게 갖추고 있습니다.

●영업시간 /

AM9:30 ~ PM5:00

(단, 4~9월은 PM6:00까지)

●휴업일 / 없음 (연중무휴)

시마네 와인과 포도 소프트 드링크 시음

시마네 와인의 은은한 맛과 향기를 당신 자신이 확인해 주십시오.

저희 와이너리의 대표적 와인을 준비하고 있습니다.

※어린이·자동차를 운전하시는 분은 그레이프 드링크를 권합니다.



시마네 와이너리 특유의
기분 좋은 맛.

바베큐 하우스

샤토 미센

시마네 와규 바베큐와 격조 높은 산미의
시마네 와인을 마음껏 맛보아 주십시오.

●영업시간 / AM10:30 ~ PM6:30

(단, 6~9월은 PM7:30까지)

●휴업일 / 연중무휴

●좌석수 / 500석

●예약·문의 / TEL (0853)53-1112(직통)



비스트로카페
샤르도네

유럽의 고풍스런 거리에 있는 것 같은
옥외 카페테라스가 설치된 비교적
세련된 카페.

●영업시간 / AM10:30 ~ PM4:00

●휴업일 / 부정기

●문의 / TEL (0853)53-0166(직통)



소프트 아이스크림과 고로케
유누 베루주

인기있는 오리지널 와인 소프트크림을
비롯하여 각종 소프트가 있습니다. 그리고
부드러운 시마네 와규 고로케도 인기입니다.

●영업시간 / AM9:30 ~ PM5:00

(단, 4~9월은 PM5:30까지)

●휴업일 / 없음 (연중무휴)

