



古代エジプトの壁画にワイン？

ワインは、主にぶどうの果汁を発酵させたもので、古代エジプトの壁画には、ぶどう栽培や醸造の様子が描かれているほど極めて歴史の古いお酒です。国産ワインの歴史は諸外国に比べて浅く、今から約150年前、明治時代の初期にワイン造りが始まりました。現在、お酒は主に3つに分類され、ワインはビールや日本酒とともに「醸造酒」に該当します。

ワインの作り方（一例）

白ワイン

皮を取り除き、果実のみを使用。
色は透明になります。



収穫したぶどうの枝から実を外し、ワイン造りに適した状態にしています。

収穫

除梗

圧搾

発酵させる前に、
果汁を絞り出します。

発酵

酵母を加え、
発酵させます。

熟成

伊勢市の景色を想像しながら
「伊勢ワイン」を楽しんでほしい。



ぶどうを収穫する様子。

除梗

黒ブドウを皮ごと使用。
果皮の色が抽出され
赤く色付きます。

発酵

酵母を加え、皮や種ごと発酵させます。

圧搾

酵母を加え、皮や種ごと発酵させます。

熟成

樽やタンクなどで
貯蔵し熟成させます。

赤ワイン

黒ブドウを皮ごと使用。
果皮の色が抽出され
赤く色付きます。

除梗

発酵

酵母を加え、皮や種ごと発酵させます。

圧搾

発酵したぶどうを
皮ごとつぶし、
果汁を絞り出します。

熟成

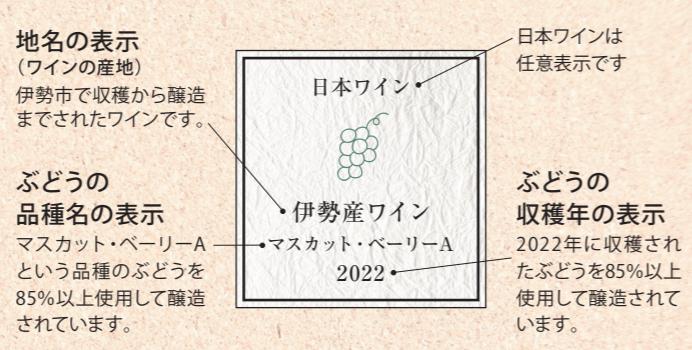
樽やタンクなどで
貯蔵し熟成させます。



白ワイン完成！

赤ワイン完成！

日本ワイン ぶどうの産地や品種、年号が表示できます
国内で造られるワインの中でも、国産ぶどうを100%使い
醸造されたものを「日本ワイン」と言います。日本ワインの
ラベルには、ぶどう産地や品種、年号が表示できます。伊勢
市内で収穫したぶどうを85%以上使ったワインには、「日
本ワイン」と「伊勢」の両方を表示できます。伊勢市の魅
力を発信する特産品として、高品質な伊勢産ワインに期待し
ています。



※国内製造ワインでも海外原料を使用したワインには地名・ぶどうの品種名・ぶどうの収穫年を表示することができません。



特集

伊勢ワイン特区 ～伊勢産ワインへの挑戦～

農林水産課(☎ 21-5645 FAX 21-5651)

特区を活用すると、ワイン醸造の初期投資費用が大幅に削減でき、小規模事業者でも参入しやすくなります。これにより、耕作放棄地の利用展開や、ぶどう農家の誕生が期待できます。

今号では、伊勢市でワイン造りに携わる人たちを紹介します。

伊勢市は、令和5年3月に内閣総理大臣からワイン特区の認定を受けました。

ワイン特区とは？

酒類製造免許を受けるためには、通常は年間最低6,000リットルの製造を見込む必要があります。特区に認定されることで、その基準が年間2,000リットルに緩和されます。

