年、白神山地の飲料のラインナップに新たに加わったのは、藤里町の中心部で栽培されているブドウの品種、ヤマ・ソーヴィニヨンから造られたワインである。ヤマ・ソーヴィニヨンは、カベルネ・ソーヴィニヨン品種と、山ブドウとして知られる野生ブドウ種のハイブリッドとして、ワインにバランスの取れた酸味と深み、黒スグリの香味を与えている。白神山地ワインは、これらの特徴を生かした辛口のミディアムボディのワインで、赤身の肉料理を中心としたボリュームのある食事とよく合う。

ヤマブドウは日本固有種で、涼しい山岳地帯でよく見られる。明治時代（1868〜 1912年）に野生のヤマブドウからワインが作られたという記録があるが、他のブドウの品種を使った方法に比べると手間がかかる。標準的なワイン用のブドウとは違い、ヤマブドウは雌雄異株であり、雄株、雌株が分かれている。雄株は実をつけないが、受粉させるためには近くで育てなければならず、全体的な収量が低下する。ヤマブドウはまた、種が大きく、実から採れる果汁の量は他の品種よりもはるかに少ない。このような不利な点はあるが、ヤマブドウは豊かで複雑な風味を持っている。

1980年代、山梨大学の教授が、フランスのボルドー地方で生まれたカベルネ・ソーヴィニヨンブドウとヤマブドウの交配を始めた。この教授は、600株以上を用いた実験を経て、1990年に日本でのワイン栽培に適した、耐病性の高いハイブリッドを種苗登録し、ヤマ・ソーヴィニヨンが誕生した。

1998年、藤里白神ぶどう生産者組合がヤマ・ソーヴィニヨンの栽培を開始し、5年後に最初の白神山地ワインが生産された。2020年には、高級化粧品会社のアルビオンが藤里に共同研究施設とワイナリーを建設。ワイナリーを見学することができ、その場で白神山地ワインを購入することができる。また、白神山地世界遺産センター藤里館の近くにある「ホテルゆとりあ」や、藤里の酒店でボトル入りワインを購入することができる。