

白神山地的葡萄酒

2003 年，一位新成員加入了白神山地原產飲品的陣營：葡萄酒。這裡的葡萄酒採用藤里町中心區栽種的「山地蘇維濃」葡萄釀製。山地索維農是卡本內蘇維濃（赤霞珠）與野生山葡萄的雜交品種。地道的山地蘇維濃葡萄酒酸度平衡，層次豐富，帶有黑加侖風味。白神山地出品的中等酒體乾型葡萄酒充分展現了這些品質，適合搭配以紅肉為主餐。

「山葡萄」又名「紫葛葡萄」，是日本原生品種，通常生長在氣溫較低的山區。早在明治時代（1868-1912），就有關於使用野生山葡萄釀酒的記錄，只是總體製程要比其他葡萄繁複得多。不同於常規的釀酒葡萄品種，山葡萄雌雄異株。儘管雄性植株不結果，但仍必須在附近種植，以便進行授粉，這是導致山葡萄產量受限的原因所在。此外，山葡萄籽大且多，遠沒有其他品種那樣多汁。儘管缺點不少，山葡萄卻擁有一個最大的優點：風味豐富、複雜。

1980 年代，山梨大學的一位教授開始嘗試將山葡萄與來自法國波爾多地區的卡本內蘇維濃葡萄雜交。在經過 600 多次不同植株的實驗後，他終於成功培育出一種抗病性強、既適合釀酒也適合在日本種植的雜交品種。新品種於 1990 年代登錄備案，山地蘇維濃就此誕生。

1998 年，藤里白神葡萄生產者協會開始種植山地蘇維濃葡萄。5 年後，第一批白神山地葡萄酒面世。2020 年，高級化妝品品牌「奧碧虹」（Albion）在藤里町成立了一所

聯合研究機構兼葡萄酒廠。遊客可以進入酒廠參觀，並現場購買白神山地葡萄酒。此外，在白神山地世界遺產保護中心藤里館附近的「優多利亞藤里酒店」（Hotel Yutoria Fujisato）以及藤里町多家酒類零售店中，均有賣白神山地葡萄酒。