

蒜山葡萄酒厂的山葡萄酒

蒜山葡萄酒厂自 1987 年便开始出产本地特有的葡萄酒，酿酒的原料是一种名为“山葡萄”的野生葡萄。

什么是山葡萄？

山葡萄(*Vitis coignetiae*)是一种光泽深红的葡萄，果实小而酸。这是一种遍布全日本的野生葡萄品种，但受气候影响，蒜山的山葡萄果实颜色更深，口味也略甜。它们的单果直径在 1 厘米左右，籽大且多，因此，远没有其他选育品种那样多汁。但山葡萄果汁中的多酚含量却格外高，据说其中含有的抗氧化物非常有益于健康。

怎样种植山葡萄？

早在 1979 年，酒厂就开始尝试种植适于酿酒的山葡萄，确定如何栽培是一个漫长的实验和试错过程。第一步，是挑选合适的葡萄植株。蒜山一带生长着大约 1000 株山葡萄，酒厂需要选出甜度最高、酸度最低的植株加以栽培，单单这一步，就花了差不多 10 年时间。

选定植株种下，到葡萄藤成熟并开始结果，又花费了 5 年。研究葡萄架的搭建也需要时间，人们经历了无数次的失败，才终于找到正确的方式，成功帮助葡萄植株抵御住蒜山地区的大雪。与许多葡萄园纵列分行单株栽种不同，这里的葡萄更适合几株集中栽

种在大约 2 米高的水平吊棚中，因为这样植株才能顺利度过大雪纷飞的季节，免于冻死。

蒜山葡萄酒厂目前已建成 8 万平方米的葡萄园，每年产出 18~20 吨山葡萄。只是园中的葡萄植株依然需要持续不断的精心呵护，而这种呵护并不仅限于常规的剪枝和检查。比如，几乎所有人工培育的葡萄都能实现自花授粉，因为它们的花朵都自带雌蕊和雄蕊，而山葡萄却是雌雄异株。雄性植株不结果实，但仍必须在附近种植，以便进行授粉，这也是山葡萄产量受限的一个因素。为了提高产量，工人们需要确保尽可能多的雌花能够成功授粉。

山葡萄酒有哪些种类？

蒜山葡萄酒厂出品 100%山葡萄酿制的红葡萄酒和桃红葡萄酒。此外，也有一些混合品种，其中一款红酒加入了“山葡萄·赤霞珠”的变种（山葡萄与赤霞珠的杂交品种）混合酿制，另一款则是与神户的霞多丽葡萄混合酿制的白葡萄酒。发酵过程是在现代不锈钢发酵桶内完成的，红酒熟成则是存放在法式橡木桶中进行，这种木桶尤其适用于引发出葡萄本身的浓郁风味。酿制完成的葡萄酒酒体饱满，色泽深邃，单宁却意外的温和，加上酸度高，很适合长期存放。

近年来，蒜山葡萄酒厂的山葡萄酒频频在“日本葡萄酒挑战赛”上获奖，这些成果证明酒厂 40 年来孜孜不倦栽培本土野生葡萄的努力最终获得了成功。