

白神山地的葡萄酒

2003 年，一位新成员加入了白神山地原产饮品的阵营：葡萄酒。这里的葡萄酒采用藤里町中心区培植的“山地索维农”葡萄酿制。山地索维农是卡百内索维农（赤霞珠）与野生山葡萄的杂交品种。地道的山地索维农葡萄酒酸度平衡，层次丰富，带有黑加仑风味。白神山地出品的中等酒体干型葡萄酒充分展现了这些品质，适合搭配以红肉为主菜的全餐。

“山葡萄”又名“紫葛葡萄”，是日本原生品种，通常生长在气温较低的山区。早在明治时代(1868-1912)，就有关于使用野生山葡萄酿酒的记录，只是总体操作要比其他葡萄繁复得多。不同于常规的酿酒葡萄品种，山葡萄雌雄异株。尽管雄性植株不结果，但仍必须在附近种植，以便进行授粉，这是导致山葡萄产量受限的原因所在。此外，山葡萄籽大且多，远没有其他品种那样多汁。尽管缺点不少，山葡萄却拥有一个最大的优点：风味丰富、复杂。

20 世纪 80 年代，山梨大学的一位教授开始尝试将山葡萄与来自法国波尔多地区的卡百内索维农葡萄杂交。在经过 600 多次不同植株的实验后，他终于成功培育出一种抗病性强、既适合酿酒也适合在日本种植的杂交品种。新品种于 20 世纪 90 年代登录备案，山地索维农就此诞生。

1998 年，藤里白神葡萄生产者协会开始种植山地索维农葡萄。5 年后，第一批白神山地葡萄酒面世。2020 年，高级化妆品品牌“澳尔滨”(Albion)在藤里町建立了一所联合

研究机构兼葡萄酒厂。来访者可以进入酒厂参观，并现场购买白神山地葡萄酒。此外，在白神山地世界遗产保护中心藤里馆附近的“优多利亞藤里酒店”(Hotel Yutoria Fujisato)以及藤里町的多家酒品零售店中，均有白神山地葡萄酒出售。