

最高品質のぶどう栽培に適した大地　New Zealand ～ Hawke's Bay ～

気候

ニュージーランド第二のワイン産地ホークス・ベイ地方は、ぶどう栽培に適した海洋性気候で、日照時間が長く、温暖で降雨量が少ないことが特徴です。
「1 日の中に四季がある」と言われるほど、昼夜の気温差が大きい自社畑では、このような日照時間の長さと寒暖差がぶどうに十分な糖度と凝縮した風味をもたらします。

土壌

澄み切った水が流れるナルロロ川沿いの、マンガタヒ・ヴァレーの川床に位置しており、1 世紀以上堆積した水はけの良いローム層、砂利・石灰質粘土質が層を造っています。
川土質特有のミネラル、養分に富んだ土壌です。



ORGANIC への取り組み

2005 年自社単一ぶどう畑開墾当初より、減農薬栽培 (Sustainable Winegrowing New Zealand) の認証を受け、安全で美味しいワイン造りを行ってきました。
2013 年より、オーナー大沢泰造の開墾当初からの目標であった、Organic(有機栽培) へ完全移行し、現在、BioGro NZ (オーガニック生産協会) の厳しい基準と査察のもと、2016 年に認証取得。

「安全で美味しいワイン」をお届けできるよう、栽培から醸造まで一貫したワイン造りに取り組んでいます。

【お問い合わせ】 大沢ワインズ　Cellar Door　〒521-0081　滋賀県米原市多和田 605-10　TEL：0749 54 2344　FAX：0749 54 2336
【オフィシャルサイト】 http://www.osawawines.com