

WINE BREWERY TOUR SERA

せらワイナリー

- 実施日** 月・水～日曜、祝日
(①自由見学 ②スタッフによる案内)
- 時間** 9時～17時
- 所要時間** 約15分
- 人数** 1人～
- 費用** 無料
- 申込方法** ②WEBまたは電話で前日までに
要予約
- ツアー** 来園感謝デーの見学ツアー
第2・4土日に1日4回ほど開催



C フレンチオークの木樽で熟成させると、ワインに深みがプラスされる。樽貯蔵室の上部を土で覆うことで、1年を通して室温を安定させている



B 原料処理室が稼働するのは、ブドウが収穫される8月下旬～10月中旬のみ



世羅

せらワイナリー

A

最も大きな1万Lのタンクの横に立つ橋本さん。1000Lから1万Lまで、大小約40基のタンクがずらり ※実際の見学では、室内には入りません



E 「1時間に約1000本のワインを瓶に詰めることができます」と橋本さん



ワイナリーショップには、赤、白、ロゼなど各種ワインがそろう

大好評の
試飲コーナー



見学は通路から窓ガラス越しに行う。壁や窓にはワイン造りに関する情報を掲示

作っているのはこれ

百花(マスカット・ペベリー A201) 3000円(左)、百花(プリズハニーベリナス)2800円(右)など



昼夜の寒暖差が大きい
世羅町では、甘くておいしい
ブドウが育ちます

熟成したり、濁り成分を取り除くためにろ過を行う醸造室(写真A)。そして、ワインを瓶に詰めたり、ラベルを貼ったりするビン詰室(写真E)。樽貯蔵室は、ビン詰室の奥にある(写真C・D)。「せらワインの特徴は、フレッシュで飲みやすいこと。ブドウの風味を最大限に生かすように心がけています」と醸造主任の橋本さんが教えてくれた。

見学が終わったら、せらワインやワインを使ったお菓子を販売するワイナリーショップに立ち寄ろう。スパークリング以外全銘柄が試飲可能で、味や香りを確かめてから購入できるのがうれしい。迷った時は、ワインのプロであるショップスタッフに相談を。



醸造主任の
橋本悠汰さん

標高400～500mに位置する世羅台地の中心にあり、世羅町の気候と風土を生かしながらワイン造りに取り組むせらワイナリー。町内にある17戸の契約農家が栽培したブドウを原料に、世羅産ブドウ100%のワインを醸造している。

ワイナリーは自由に見学OKだが、事前予約をすればスタッフさんに案内してもらえらるほか、来園感謝デーのイベントで見学ツアーも開催される。内容は同じだが、解説を楽しめる事前予約制のスタッフさんの案内がおすすめ。熟成・瓶詰め・ラベル貼りなどの製造工程を窓ガラス越しに見て、ワイン造りのプロセスを学ぶことができる。

まずは、収穫されたブドウの処理を行う原料処理室(写真B)の前へ。次は、タンクでワインを

世羅産ブドウ100%!
せらワインができるまで