



第3回

奥越前の豊かな自然とぶどう畑を楽しむ

ワイン醸造体験ツアー

～収穫から仕込みまで～

2017.9.17 Sun - 18 Mon

1泊2日



♪ ぶどう収穫の後は、ゆったり温泉 & BBQ ♪

ツアーのお楽しみポイント

- 1. 赤ワインになるぶどうの収穫 & 仕込み** (ぶどうの除梗破碎!)
ヤマソーヴィニヨンという赤ワインになるぶどうを収穫。たわわに実ったぶどうにテンションがあがります～!
- 2. 夕食は、大自然の中で BBQ!**
白山ワイナリーのワインとバーベキューで交流会! 全国から集った参加者の人たちで会話も弾みます!
- 3. 夜は九頭竜温泉でのんびり～。**
満点の星空を見ながら、露天風呂でゆったり。旅の疲れ、畑仕事の疲れも吹っ飛びます♪

スケジュール

- 9.17** [日]
- 9:30 集合 (@スターランドさかだに)
 - ヤマソーヴィニヨン収穫
 - 11:30 ワイナリーへ移動 (徒歩10分)
 - 12:00 昼食 (特製弁当)
 - 13:00 収穫したぶどうを計量
 - 仕込み (除梗破碎)
 - 16:00 ホテルへ移動 (バス送迎)
 - 16:30 チェックイン 温泉入浴可 (内湯・外湯ともに)
 - 18:00 BBQ & ワイン
 - 20:00 自由時間 (館内お風呂は 24:00 まで)
- ※雨天の場合は内容を一部変更して開催いたします。
- 9.18** [月・祝]
- 7:00 朝食
 - 8:30 ワイナリーへ移動 (バス送迎)
 - 9:15 搾入れ (パンチング=ピジャージュ)
 - 11:00 そば打ち体験 + 昼食 (@スターランドさかだに)
 - 13:00 解散



- 場所 白山ワイナリーブドウ畑・白山ワイナリー醸造所
- 料金 一般 / 25,000 円 (税込)
ワインの樹オーナー / 23,000 円 (税込) 同伴者 1 名まで同料金
- 募集人数 ... 30 名 (20 歳以上といたします) 定員になり次第締め切ります。
- 締め切り ... 8 月 20 日 (日)



持ち物

長靴・帽子・お茶などの水分・剪定ばさみ(なくてもOK)・汗拭きタオル・雨合羽・着替え・洗面用具等

お申し込み方法

まずは、お電話・FAX・メールにてお申し込みください。フェイスブックからでもお申し込みいただけます。後ほど、ワイナリーより振込用紙をお送りいたします。8 月末日までに体験料金をお振込みください。期日までにご入金のない場合はキャンセルとみなします。

※台風直撃などの事情により開催できない場合は返金いたします。ただし、諸経費を差し引いた額となります。料金には、体験料金(そば打ち含む)、宿泊、入泉料、食事 4 食、保険料を含みます。

宿泊: ホテルフレアール和泉 平成の湯 (温泉)
大野市下山 63-2-24 Tel. 0779-78-2536 <http://www.hotelfrearuizumi.com>
お部屋については、できるだけ個別にお取りいたしますが、ホテルの予約状況によってはシェアしていただくこともあります。



当日はご自由に見学していただけます。体験されない方も気軽にワイナリーへ遊びに来てください。

お申込み・お問い合わせは

白山ワイナリー
Hakusan Winery

(株)白山やまぶどうワイン

〒912-0146 福井県大野市落合2-24

Tel.0779-67-7111 Fax.0779-67-7112

E-mail hakusan@yamabudou.co.jp

facebook 白山ワイナリー

<http://www.yamabudou.co.jp>