



MANNS WINES

SOLARIS



MANNS WINES

SOLARIS

日本の大地が育み、マンズワインが
誇りをもってつくるプレミアム日本ワイン
「ソラリス」シリーズのこだわり

1

凝縮感を生み出す徹底した
グリーンハーベスト



年ごとに生育状況や天候を読みつつ、最高のぶどうを得るために「グリーンハーベスト＝摘房」を行い、残した房に養分を集中させます。トップキューベにおいては、一つの枝に一房だけを残すという厳しい収量制限を課しています。

2

熟度の高いぶどうを作るための
マンズ・レインカット栽培法



雨の多い日本で健全なワイン用ぶどうを育てるために開発した、垣根をビニールで覆って雨を防ぐ「マンズ・レインカット栽培法」。これが、ぶどうを病害から守り、よく熟するのを待った理想的なタイミングでの収穫を可能にします。

3

健全なぶどうのみを徹底的に選別する
収穫



ぶどうは収穫の段階で厳しく選別します。カビや病気の実はもちろん、一見健全そうでも茎が枯れて養分が十分にいきわたっていない実等も排除します。一房一房注意深くチェックをして完熟したぶどうのみを収穫しています。

4

洗練された味を実現する
完全手除梗・選果



赤ワイン用ぶどうは、除梗機にかけた後さらに人の手で丹念に除梗します。3mm程度の梗の切れ端や収穫時に取り切れない腐敗果等、一粒一粒を人の目で、また香りから見つけ出して取り除く「完全なる選果」を目指します。

世界のVIPをもてなしてきたソラリス

「ソラリス」シリーズ立ち上げ初期の2005年、ワイン大国フランスのシラク大統領(当時) 来日時晩餐会に「ソラリス 信州 東山 カベルネ・ソーヴィニオン 2000」が提供されました。これを機に、世界の要人を迎える重要な席や国際会議、また国際線エアライン等にも度々採用されています。近年では、2017年メイ英国首相(当時)に「ソラリス 信州 小諸 メルロー」、同年トランプ米大統領(当時)に「ソラリス 信州 東山 カベルネ・ソーヴィニオン」、2019年マクロン仏大統領に「ソラリス マニフィカ」、2022年ショルツ独首相に「ソラリス 信州 小諸 メルロー」等が来日時の饗応に提供されました。

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える
おそれがあります。お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。

Shikuma River Wine Valley

千曲川ワインバレー

マンズワインが上田から小諸にいたる千曲川ワインバレーに契約栽培地を拓いたのは1971年、その中心地に小諸ワイナリーを開設したのは1973年のことです。当初は長野県の在来品種である龍眼(善光寺ぶどう)を中心に栽培。1981年にワイナリー内にシャルドネの植付を開始しました。1988年小諸市大里地区を季節外れの大雪が襲い、ぶどう棚の多くが倒壊。復興農家と欧州系ぶどうのレインカット垣根栽培法をスタートしたことが、後のプレミアム日本ワイン「ソラリス」への足掛かりとなりました。

標高約550m、小諸よりも比較的温暖な上田市東山の畑で、マンズワインがカベルネ・ソーヴィニオンの植付を開始したのは1994年。南向きのなだらかな斜面は山を削った造成地で、農地履歴のないまっさらな土壌でした。ここ東山のカベルネ・ソーヴィニオンは初生りから手応えがあったため、周辺に自社管理畑を広げ、メルローの植付も開始しました。東山のぶどうは樹齢を重ねるごとにどんどんポテンシャルを上げています。



マンズワイン小諸ワイナリー
栽培・醸造責任者 西畑 徹平

東山 (長野県上田市)

HIGASHIYAMA VINEYARD

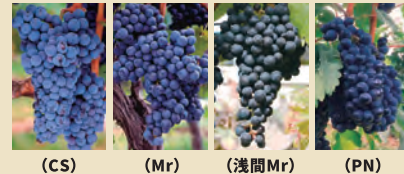
マンズレインカット

雨の多い日本で、完熟した健全なぶどうを収穫するために独自開発した栽培法です。ぶどうの垣根をビニールで覆い、雨が直接ぶどうにかかることを防ぎます。



東山の主な栽培品種

カベルネ・ソーヴィニヨン(CS)、メルロー(Mr)
浅間メルロー(浅間Mr)、ピノ・ノワール(PN)



(CS)

(Mr)

(浅間Mr)

(PN)

標高：約 550m

約410m

約370m

A

(CS)

E

(CS)

B

(Mr)

F

(CS)

D

(CS)

G

(PN)

H

(CS/浅間Mr)

C

(Mr/CS)

鴻の巣

こうすたいせきがん
鴻の巣(堆積岩)

東山の畑の裏に露出する地層。およそ2000万年前から500万年前は海の底だった一帯が地殻変動により長い年月をかけて隆起したものだ。



カベルネ・ソーヴィニヨン/メルローの最適地「東山」

上田地区は小諸地区よりも温暖なエリアなのでカベルネ・ソーヴィニヨン/メルローを中心的に栽培しています。中でも東山エリアは海底が隆起した土壌(堆積岩が多い)のため水はけがよく、ぶどう栽培に適しています。収穫時期が遅いためリスクも増えますが、熟すまでの状態を維持できるのは「マンズレインカット」栽培の最大の効果。



小諸ワイナリー (長野県小諸市)

MANNS WINES KOMORO WINERY

標高：約 650m

定温倉庫

ソラリスとして瓶詰めされたワインは急激な温度変化や振動、光の影響がない、この定温倉庫でしっかりと温度管理されます。

定温倉庫

醸造所

ワイナリーショップ

ワイナリーショップ



ワイナリーショップでは、ソラリスやワイナリーでしかご購入いただけない限定ワインもご用意しています。

品種園

国際品種を中心に垣根仕立てのぶどう樹が32種類植えられています。その中にはマンズワインが独自に交配したぶどう品種もあります。

- ・信濃リースリング(シャルドネ×リースリング)
- ・浅間メルロー(メルロー×[シャルドネ×龍眼(善光寺)])
- ・シャルドネ・ドウ・コライユ(甲州×シャルドネ)



約70m

品種園

ワイナリー内圃場(Ch)

約40m

ワイナリー内圃場 シャルドネ (Ch)



30aの小さな優良区画。1981年に植え付けされたシャルドネは、日本国内では非常に貴重な古樹です。この畑からトップレンジ「ソラリス小諸シャルドネヴィエイユ・ヴィーニュ」が造られます。

龍眼 (善光寺)



奥信濃に古くから伝わる龍眼ぶどうとマンズワインの出会いは1967年。3代目社長・茂木七左衛門が民家の庭先で偶然発見し、絶滅しかけていた品種の復活に貢献しました。記念すべき原木を小諸ワイナリーに移植。その樹齢は100年を超えています。

ばんすいせん 万酔園



信州の風土を模した約三千坪の本格的な日本庭園「万酔園」。四季それぞれに美しい趣のある景観をお楽しみいただけます。庭園の地下にはセラーが広がっています。

万酔園

あずまや
四阿

中門

龍眼
(善光寺)

茶室

地下セラー

ティナハ