

ワイン造りの工程

クラッシャー行程

熟成した葡萄はクラッシャーに移され葡萄の葉と茎が取り除かれてから潰されます。オプション：葡萄によってはこの行程がバイパスされ直接に全体がプレス機にかけられる場合もあります。

発酵行程

赤葡萄の殆どは発酵機によって初期発酵(糖分をアルコールと炭酸ガスに変換)され、白葡萄の多くは発酵前にプレスされます。イーストが添加され発酵行程が開始されます。オプション：白葡萄によっては小型のオーク材の樽内で発酵されます。

プレス行程

発酵終了後、赤葡萄はプレス行程に移され葡萄の皮と種からワインが分離されます。

タンク行程

発酵後、殆どのワインは大型のステンレス又は縦型のオーク材タンクに貯蔵されます。

バレル行程

貯蔵後、赤ワインとフルボディーの白ワインは小型のオーク材の樽に入れられバレル・エイジングにより熟成されます。

フィルター行程

バレル・エイジングの後、ボトリングされる前に白ワインによっては更に安定させ透明度をあげるためにファイン及びフィルター処理されます。オプション：ワインによってはファイン及びフィルター処理は行われません。

エイジング行程

多くのワインはボトル内で更にエイジングされます。即、飲酒される場合もあります。

ボトル行程

完成したワインはボトリングおよびラベル表示処理されます。