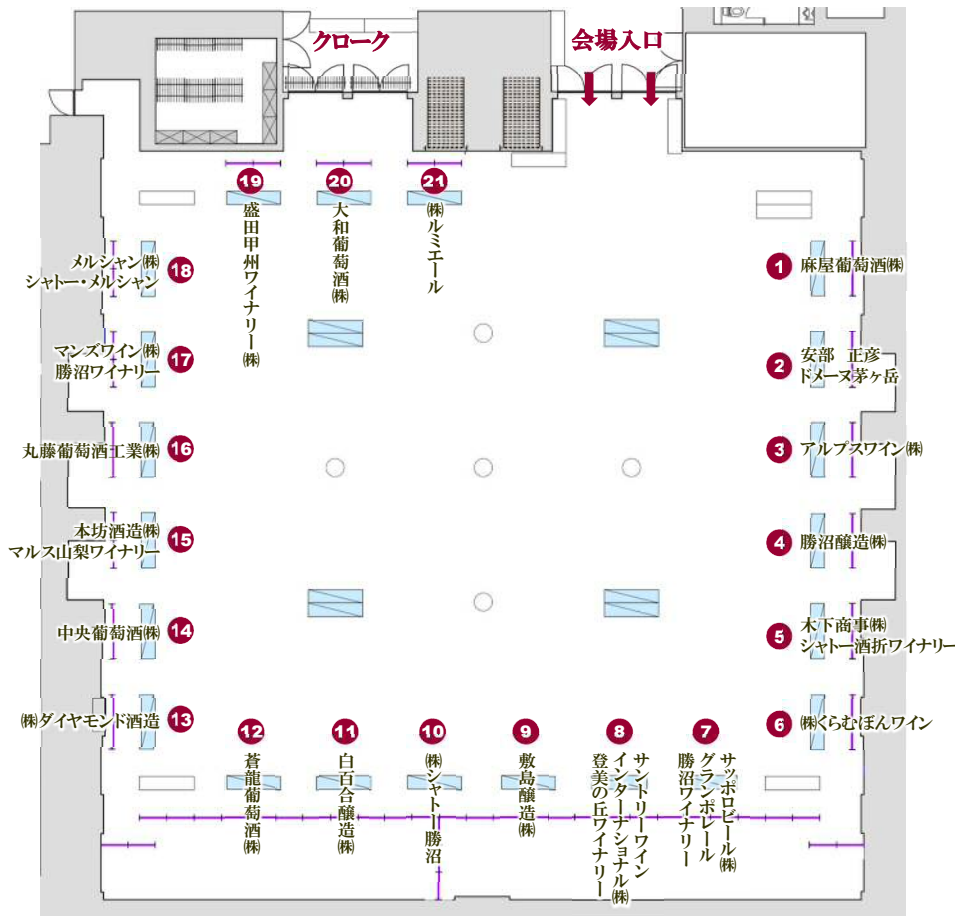


地下1階・試飲会場レイアウト



ワインのテイスティングについて

ワインは、ぶどうの品種によって色・香り・味が異なります。ワインのテイスティングを楽しみたいけど「分かりにくい、難しい」と思われる人は、まずはぶどうの品種の違いを感じるところから始めると良いと思います。

※テイスティングのポイント

	色(外観)	香り	味	総合評価
赤	色調 一紫、赤、褐色など 清澄度	原料に由来する香り 発酵に由来する香り 貯蔵・熟成により生じる香り	ボディ 酸味 渋味 バランス	外観・香り・味を品種・産地・収穫年・価格などを考慮して総合的に評価
白	色調 一緑がかった黄金色など 清澄度	同上	甘味 酸味 バランス	同上

出典：独立行政法人酒類総合研究所「酒販サポートニュース」

山梨ワインシンポジウム

～GI Yamanashiを知って楽しむ集い～

プログラム

- 13:30** 開会～主催者挨拶
- 13:35** 基調講演
「GI Yamanashiと山梨ワイン」
田崎 真也 氏 国際ソムリエ協会会長 日本ソムリエ協会会長
- 14:05** 山梨ワインを語るパネルディスカッション
～その魅力と今後の展望～
【モデレーター】 後藤 奈美 氏
【パネリスト】 大村 春夫 氏 / 奥田 徹 氏 / 木田 茂樹 氏
齋藤 浩 氏 / 田崎 真也 氏 / 筒井 真理子 氏 (五十音順)
- 《会場移動》
- 15:10** GI Yamanashiワイン試飲会
- 16:30** 閉会

出演者

【基調講演/パネリスト】



田崎 真也 氏
国際ソムリエ協会会長
日本ソムリエ協会会長

【モデレーター】



後藤 奈美 氏
独立行政法人 酒類総合研究所
理事長

【パネリスト】



大村 春夫 氏
丸藤葡萄酒工業株式会社
代表取締役

【パネリスト】



奥田 徹 氏
山梨大学大学院総合研究部付属
ワイン科学研究センター長

【パネリスト】



木田 茂樹 氏
株式会社ルミエール
代表取締役

【パネリスト】



齋藤 浩 氏
山梨県ワイン造り組合
会長

【パネリスト】



筒井 真理子 氏
女優
やまなし大使

東京国税局

GI Yamanashiワイン試飲会出展者リスト

ブース 番号	事業者名		電話番号	ホームページアドレス
	商品名		商品紹介	
1	麻屋葡萄酒			
	赤	麻屋花鳥風月ルージュ 2014	0553-44-1022	http://www.asaya-winery.jp/
	白	麻屋勝沼甲州シュールリー 2015	山梨県勝沼町産甲州種100%使用。果実味豊かなボリューム感のある辛口白ワイン。	
2	安部 正彦 ドメーヌ茅ヶ岳			
	赤	2015 アダージュ上ノ山	080-5534-1674	http://d-kayagatake.com/
	自園で栽培した完熟したマスカットベリー-Aを用いた果実味豊かなワインです。			
3	アルプスワイン			
	赤	Japanese Style Wine ベリー-A 2015	0553-47-0388	http://www.alpswine.co.jp/
	白	Japanese Style Wine デラウェア 2015	種ありのデラウェア種を100%使用し、ステンレスタンクにて醸造した辛口の白ワイン。しっかりとした酸、ピュアで豊かな果実味が口いっぱいに広がります。	
4	勝沼醸造			
	赤	アルガノ モンテ 2015	0553-44-0069	http://www.katsunuma-winery.com/
	白	アルガブランカ クラレーザ 2015	日本固有の甲州種からシュールリー法により食に合う辛口ワインを醸造しました。洋食のみならず和食との相性がよいのが特徴です。	
5	木下商事シャトー新酒ワイナリー			
	赤	マスカットベリー-A樽熟成2013	055-227-0511	http://www.sakaoriwine.com/
	白	甲州ドライ 2016	山梨県産マスカットベリー-A種を使用し、フレンチオークで12か月間樽熟成を行った、軽快でチャーミングな赤ワインです。	
6	餅くらむぼんワイン			
	赤	ベルカント マスカットベリー-A 樽貯蔵 2015	0553-44-0111	http://www.kurambon.com/
	スパークリング 白	エンソレイエ 甲州スパークリング	ベリー系の果実香と樽香があり、果実味と酸味のバランスが取れたミディアムボディ。	
7	サッポロビール 樽貯蔵 樽熟成2015			
	白	エンソレイエ 甲州スパークリング	0553-44-2345	http://www.sapporobeer.jp/wine/
	ワイナリー内の自社ぶどう園で栽培されたシャルドネ種ぶどうから醸造した辛口のワインです。			
8	サントリーワインインターナショナル 登美の丘ワイナリー			
	赤	登美 赤 2012	0551-28-3233	http://www.suntory.co.jp/factory/
	白	登美 白 2014	徹底した収量制限により育てた自社畑ぶどうのみを使い、つづり手の技と情熱が結実した、登美の丘ワイナリーのフラッグシップワイン。	
9	敷島醸造			
	赤	メルロー 2014	055-277-2805	http://www.mountwine.co.jp/
	白	甲州シュールリー 2015	自社農場栽培されたメルロー種を厳選し樽貯蔵しました。果実味がコクのある赤ワインです。	
10	シャトー勝沼			
	赤	2014 山梨ベリー-A	0553-44-0073	http://www.chateauk.co.jp/
	白	2014 山梨甲州	自社畑、菩提農場で収穫された甲州種をシュールリー製法で醸造しました。ぶどう本来の果実香と清涼感ある酸味が一体となった辛口タイプです。	
11	白百合醸造			
	赤	ロリアン セラマスター マスカットベリー-A 2016	0553-44-3131	http://www.shirayuriwine.com/
	白	ロリアン 勝沼甲州 2015	マスカットベリー-Aの華やかな風味と鮮やかな赤色が特徴です。特に和食と相性が高いです。	
	勝沼町産甲州ぶどうのみを使用し、シュールリー製法で醸造した辛口で旨味のあるワインです。			

ブース 番号	事業者名		電話番号	ホームページアドレス
	商品名		商品紹介	
12	若龍葡萄酒			
	赤	山梨のベリー-A 樽熟成 2015	0553-44-0026	http://www.wine.or.jp/soryu/
	白	トラディショナルリッチテイスト 甲州 2015	苺ジャム、ラズベリーの甘い香りと、それを包み込むように、オーク樽からのバニラ香がグラスいっぱい広がります。	
13	機ダイヤモンド酒造			
	赤	シャンテY Aますかつとベリー-A Ycube2014	0553-44-0129	http://www.jade.dti.ne.jp/~chanter/
	白	シャンテ甲州樽発酵 2015	千葉県産MBA種100%使用。樽熟成18カ月	
14	中央葡萄酒			
	赤	クレイス カベルネソーヴィニヨン 2014	0553-44-1230	http://www.grace-wine.co.jp/
	白	クレイス 甲州 2015	日照時間日本一を誇る山梨県北杜市明野町にある自社畑「三澤農場」産ブドウを使用。	
15	本坊酒造 丸山山梨ワイナリー			
	赤	シャトーマルス プレストージ 樽熟成三之蔵ルージュ 2012	055-262-4121	http://www.hombo.co.jp/marswine/
	白	彩紅藤 甲州 2015	山梨県産甲州種100%。欧州系葡萄による力強さと複雑さが楽しめる本格派の赤ワイン。	
16	丸藤葡萄酒工業			
	赤	2009 ドメーヌ ルバイヤート	0553-44-0043	http://www.rubaiyat.jp/
	白	2015 ルバイヤート 甲州シュールリー	勝沼町内の自社畑産プティヴェルド、カベルネソーヴィニヨン、メルローのブレンド。複雑さや熟成感が楽しめる、飲み応えのあるワインです。ミディアムボディ。	
17	マンズワイン 勝沼ワイナリー			
	スパークリング 白	甲州 酵母の泡	0553-44-1151	http://www.manns.co.jp/
	白	ソラリス 古酒 甲州 2005	勝沼町産甲州種を100%使用。シュールリー製法で薄刺として厚みのある辛口ワインに仕上げました。和食との相性がよいワインです。	
18	メルシヤン シャトー・メルシヤン			
	赤	総坂マスカットベリー-A セレクトドヴィンヤーズ 2014	0553-44-1011	http://www.chateaumercian.com/
	白	甲州さいろ香 2015	赤いベリー、チェリー系の香りがするワインです。甘く優しい果実味と長い余韻を感じるワインです。	
19	盛田甲州ワイナリー			
	赤	シャンモリ山梨マスカットベリー-A	0553-44-2003	http://www.chanmoris.co.jp/
	白	シャンモリ山梨甲州	イチゴやベリーのような甘い香りが程よく引き出され、すっきりした飲み口のワインです。	
20	大和葡萄酒			
	赤	ベリー瑛	0553-44-0433	http://www.yamatowine.com/
	白	時分	ミネラル分豊富な原料を選んで醸造することにより、ベリー-Aの豊かな香りや果実味が表現されたワインです。	
21	機ルミエール			
	赤	石蔵和歌	0553-47-0207	http://www.lumiere.jp/
	スパークリング 白	スパークリング甲州	山梨県産マスカットベリー-Aを使い、1901年に造られた国登録有形文化財「石蔵発酵槽」で仕込む特殊製法により複雑で個性のあるワインです。	
	ほんのりとした苦み、素朴な味わいを包み込み、甲州種の魅力を自然な泡にこじこめました。			