

平成29年 1月



# 知っていますか？ 日本ワインと地理的表示

東京国税局 酒税課



# 1 日本ワインとは



## (1) 日本ワイン制定の経緯

国産ぶどうのみを原料としたワインも、海外原料を使用したワインも、日本で製造されたワインについては、「国産ワイン」として流通しており、消費者にとって、国産ぶどうのみを原料としたワインと海外原料を使用したワインとの区別が付きにくいという問題がありました。

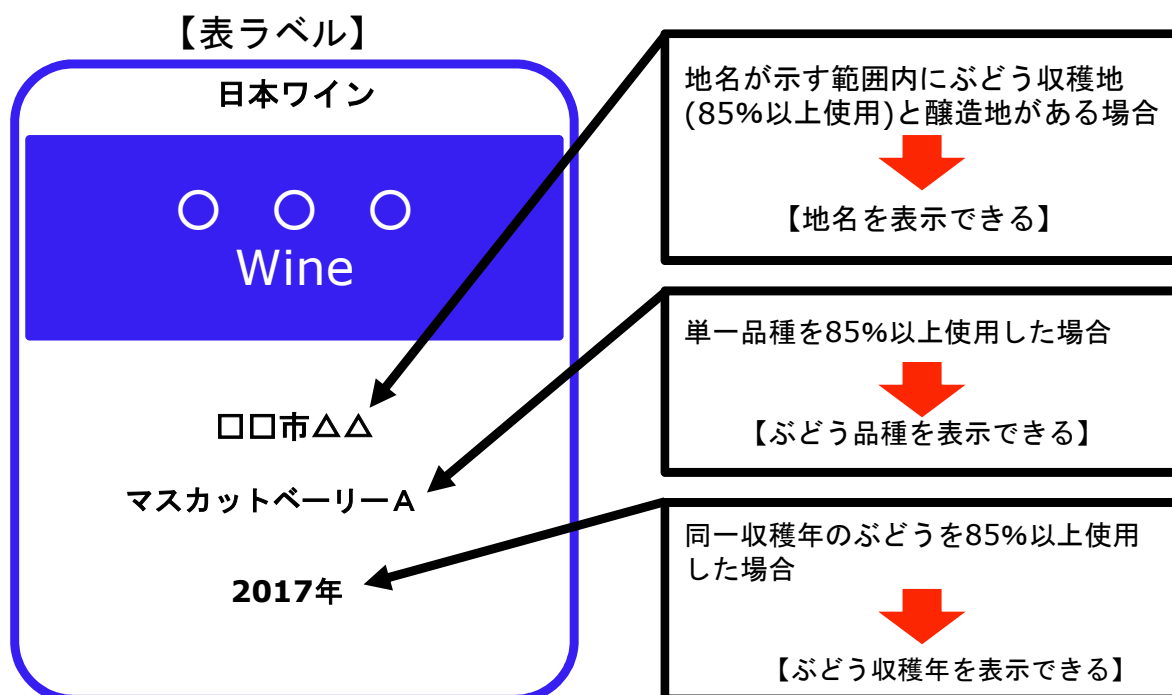
そのため

国産ぶどうのみを原料としたワインの保護・振興と消費者が安心して商品を購入できるよう、平成27年10月30日に国際的ルールを踏まえた「果実酒等の製法品質表示基準」が制定されました。

この表示基準では、日本国内で製造された果実酒のうち、国産ぶどうのみを原料とした果実酒が「日本ワイン」と定義され、その表示をすることとされたほか、日本ワインに限り、表ラベルに産地名、ぶどうの品種、収穫年が表示できることとされています。

※「果実酒等の製法品質表示基準」は、3年間の経過期間が設けられており、平成30年10月30日から適用されます。

## (2) 日本ワインの表示例



## 2 地理的表示とは

### 【 Geographical Indication (GI) 】

#### (1) 地理的表示制度の概要

EU等で普及している地理的表示制度は、酒類などにおいて、ある特定の産地に特徴的な原料や製法によって作られた商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

(例：ボルドー（ワイン）、シャンパーニュ（ワイン）等)

地理的表示に指定されると、他の同種の産品と差別化が図られ、付加価値の向上や輸出拡大が期待できるほか、地域ブランドとしての「ただ乗り」防止や、国際交渉を通じて、外国に対しても「地域ブランド」の保護のための取締りを求めることができるようになります。

#### (2) 我が国における酒類の地理的表示制度

##### ① 地理的表示の指定

酒類の地理的表示は、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準」により、国税庁長官が指定しています。

##### ② 指定を受けるための要件

原則として、酒類の産地からの申立てに基づき行われ、指定を受けるためには、酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること、酒類の特性を維持するための管理が行われていることの2つの要件を満たす必要があります。

##### ③ 地理的表示の保護

地理的表示の名称は、その地理的表示の産地以外を産地とする酒類、その地理的表示に係る生産基準を満たさない酒類に使用することができません。

##### ④ 表示方法

酒類の容器又は包装に地理的表示を表示する場合、使用した地理的表示の名称のいずれか一か所以上に、「**地理的表示**」、「**Geographical Indication**」、「**GI**」のいずれかの文字を併せて使用する必要があります。



### 3 地理的表示「山梨」の概要 ①

#### (1) 山梨県の気候・風土

山梨県は高い山々に囲まれた盆地であり、海洋の影響が少なく大陸的性格の気候を有しています。梅雨や台風の影響を受けにくい立地であり、日中は気温が上昇しますが、朝夕の気温低下が著しく、気温の日較差が大きい特色があります。

また、地勢が緩傾斜であることから、水はけや通風が良く霧の停滞も少ないです。

地質としては花崗岩及び安山岩の崩壊土から成り、埴壤土・壤土・砂壤土・砂土とバラエティに富み、概して土層が深く肥沃で排水も良好です。



#### (2) ワイン産地としての山梨県

山梨県の気候・風土など地理的特性は、ぶどう栽培に適しており、ぶどうの着色は良く、また、秋の冷風が糖度を始めとするぶどうの品質全体に良い影響を与えています。山梨県では、およそ1000年以上前からぶどう栽培が行われ、1870年ごろに日本で初めてワイン生産が始まったと言われています。

山梨県は、日本におけるワイン醸造の発祥の地であるとともに、現在においても日本最大数のワイナリーがあるなど揺るぎない知名度を確立しています。



平成25年7月、我が国で初めてのワインの地理的表示「山梨」が誕生しました。

※平成29年1月現在も我が国唯一のワインの地理的表示になります。

## 4 地理的表示「山梨」の概要 ②

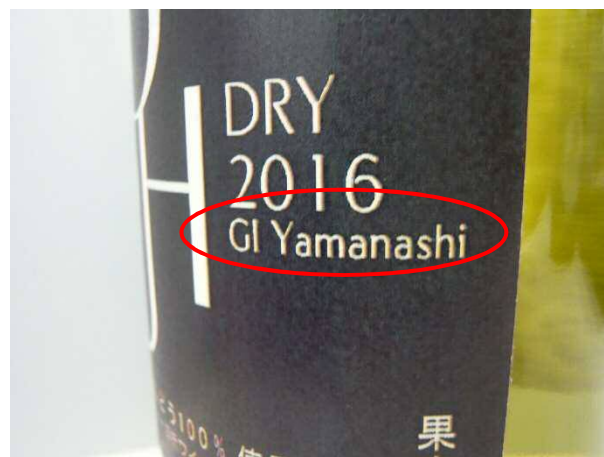
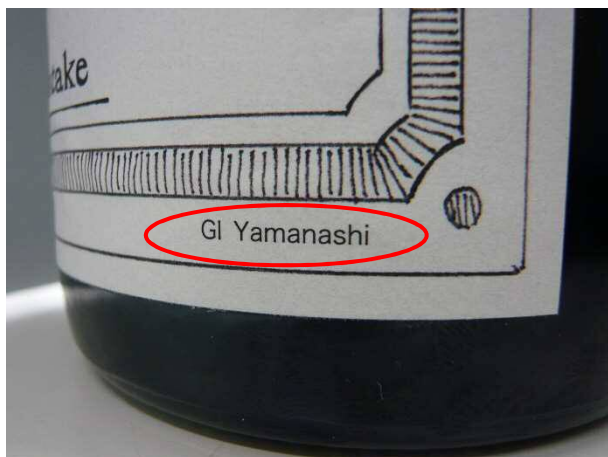
地理的表示「山梨」の使用が認められたワインについては、酒類の容器又は包装に「GI Yamanashi」又は「地理的表示山梨」と表示されています。

山梨県内で製造していることが事実であったとしても、次の生産基準に適合していないものは「GI Yamanashi」等の表示はできないこととされています。

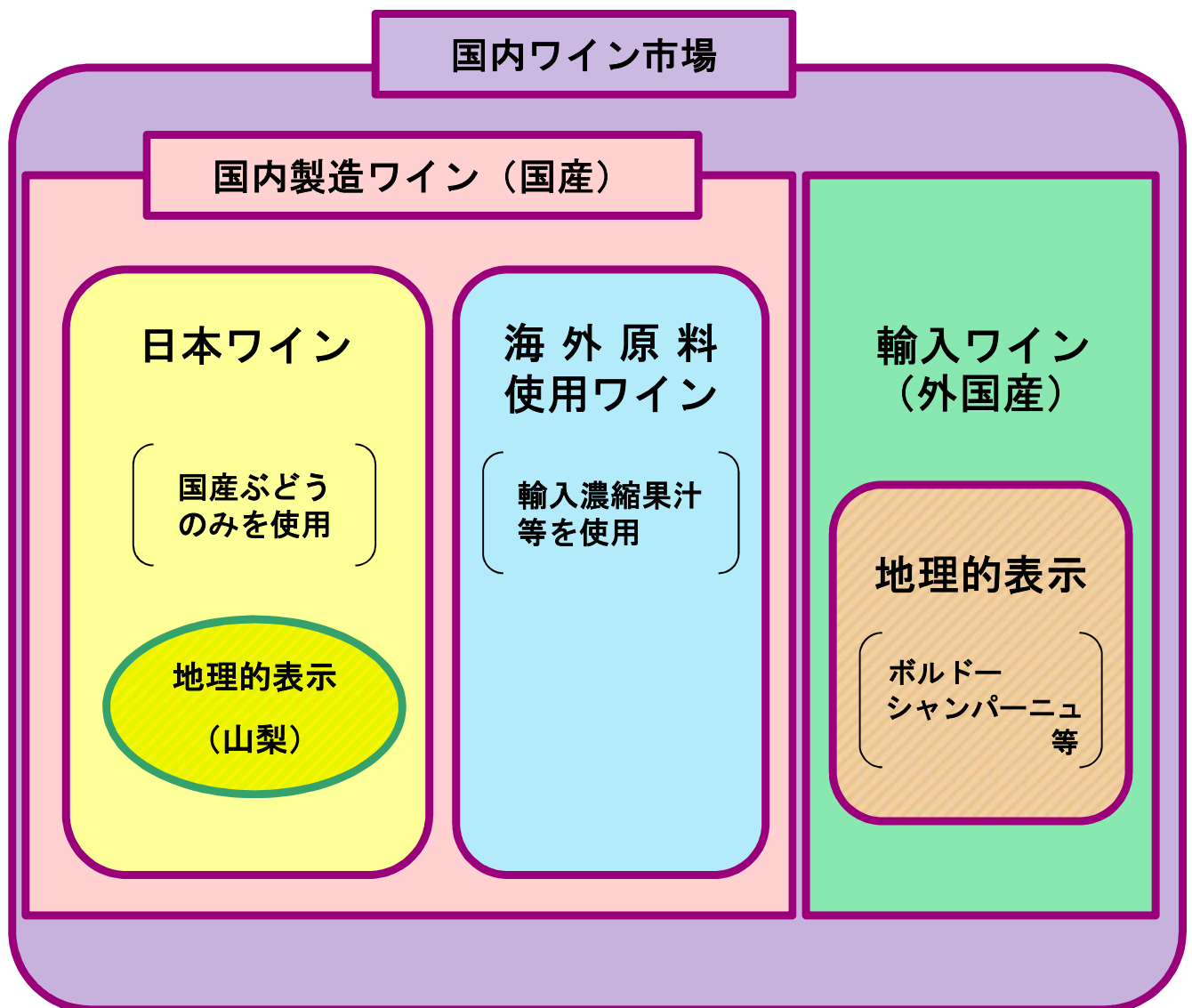
### 【地理的表示「山梨」の生産基準の概要】

- 原料ぶどうについて
  - ・ 山梨県で栽培されたぶどうを100%使っていること。
  - ・ ぶどう品種は甲州種、マスカット・ベリーA、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなど指定した品種に限る。
  - ・ 最低果汁糖度は使用できる原料によって一定の基準を満たしていること。
- 醸造について
  - ・ 山梨県内で醸造し、容器詰めしたワインであること。
  - ・ アルコール度数は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上。
  - ・ 補糖、補酸、除酸等について一定の制限があるほか、アルコール添加は禁止。
- 審査について
  - ・ 官能審査の前に分析値（比重、アルコール度、エキス分、総酸、揮発酸、総亜硫酸）やその他の事項の審査を行う。
  - ・ 官能審査を実施し、合否を判定する。

### 「GI Yamanashi」のラベル表示



## 5 国内製造ワイン・日本ワイン・輸入ワインの区分と地理的表示



国内では、「日本ワイン（国産ぶどうのみを原料として国内で製造されたもの）」のほか「海外原料使用ワイン（輸入濃縮果汁などを原料として国内で製造したもの）」や「輸入ワイン（外国産）」など様々なワインが流通しています。

地理的表示「山梨」の使用が認められたワインは、日本ワインのうち国税庁長官の指定を受けた産地において、厳格な生産基準に則って製造された希少性の高いワインです。

## 6 ワインのミニ知識

### 【ぶどう品種（代表的なもの）】

#### ○ 甲州

日本の在来品種。穏やかな風味で、やや甘口の飲みやすいワイン、キリッとした辛口ワイン、樽発酵で複雑さを加えたワインなど、様々なタイプのワインが造られています。

なお、平成22年には、日本固有の品種で初めてO I V（国際ブドウ・ワイン機構）に品種登録され、ワインラベルに「Koshu」と表示して輸出することが可能となり、近年では海外での評価も高まっています。



#### ○ マスカットベリーA

日本で交配された品種。軽いタンニンと、綿あめのような甘い香りが特徴です。最近では樽熟成させたものやメルローやカベルネ・ソーヴィニヨン等の欧州系品種とブレンドされたバランスの良いワインも造られています。

なお、平成25年に、甲州に続き、O I Vに品種登録(Muscat BaileyA)されています。



#### ○ カベルネ・ソーヴィニヨン

フランスのボルドー地方の代表的赤ワイン品種。渋味成分がしっかりしていて、色が濃いフルボディタイプの赤ワインになります。熟成することにより、豊かな味わいと華やかな熟成香が生まれます。



#### ○ メルロー

カベルネ・ソーヴィニヨンと並ぶボルドーの品種。渋味成分が柔らかで比較的早く熟成します。単品種のワインも造られていますが、カベルネ・ソーヴィニヨン等とブレンドされることも多く、味わいに丸さを与えます。



#### ○ シャルドネ

フランスのブルゴーニュ地方の白ワイン品種。柑橘系のフルーツの香りが特徴です。酸味の効いたキリッとしたワイン、樽発酵、樽熟成による高級感のあるワイン、スパークリングワインなど様々なタイプのワインになります。



### 【ワイン醸造関係】

#### ○ 赤ワインの製造方法

果皮に赤色素が含まれているぶどうを原料にします。ぶどうの軸を取って果粒を潰し、そのまま発酵させます。発酵後、果皮等を除くため搾汁し、澱引き、ろ過、熟成等を行って瓶詰めされます。

#### ○ 白ワインの製造方法

一般的に果皮に色素を含まないぶどうを原料にします。ぶどうの軸を取って果粒を潰した後、果汁を発酵させます。発酵後、澱引き、ろ過、熟成等を行って瓶詰めされます。

#### ○ ロゼワインの製造方法

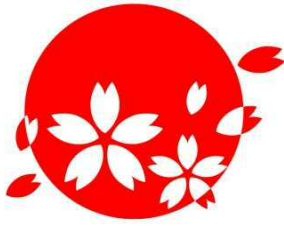
赤ワイン製造の途中で搾汁する方法、赤ワインと白ワインをブレンドする方法、果皮に赤色素が含まれた赤ワイン用ぶどうを搾汁して発酵させる方法など、様々な造り方があります。

#### ○ シュールリー製法

白ワインの発酵終了後、酵母などの澱を取り除かず、絡ませておく醸造法です。酵母が酸化を防ぐため、フレッシュさが保たれ、酵母の香味成分が厚みを与えるため、辛口のワインに仕上がります。

#### ○ 樽発酵

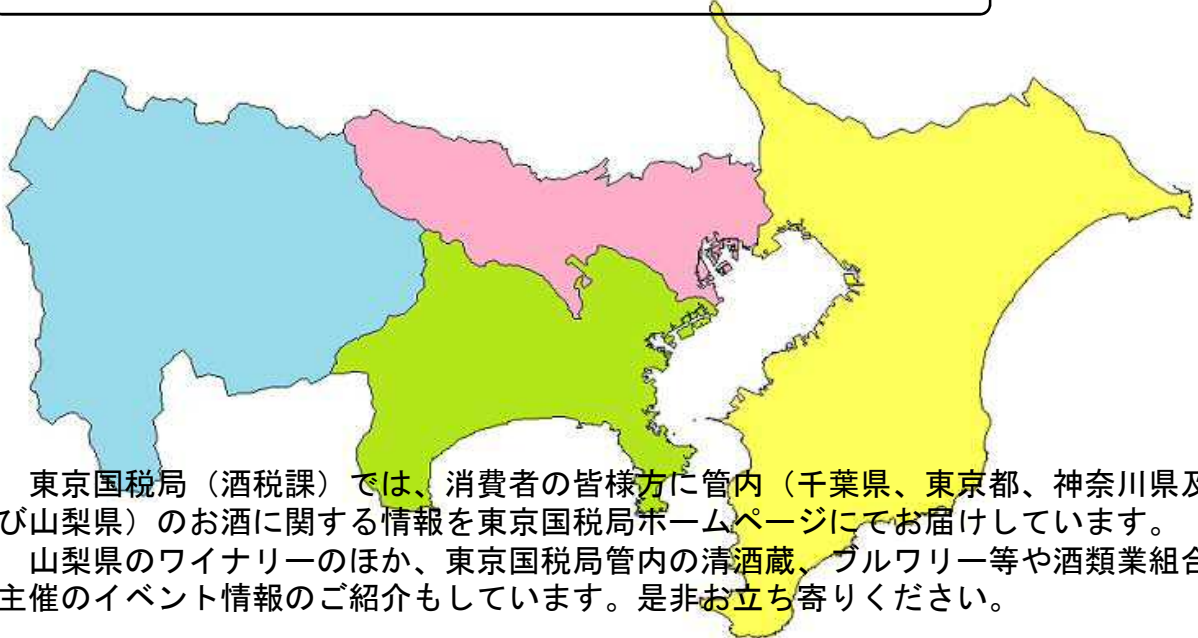
白ワインを発酵タンクではなく樽の中で発酵させるブルゴーニュ地方の伝統的な醸造方法です。発酵が終わってから樽に入れるのに比べ、樽の香りが穏やかになります。



Japan. "Kampai" to the world.

## お知らせ


山梨県のワイナリーは、お酒チャンネルー都三県でご覧になれます



東京国税局（酒税課）では、消費者の皆様方に管内（千葉県、東京都、神奈川県及び山梨県）のお酒に関する情報を東京国税局ホームページにてお届けしています。山梨県のワイナリーのほか、東京国税局管内の清酒蔵、ブルワリー等や酒類業組合主催のイベント情報のご紹介もしています。是非お立ち寄りください。

「お酒チャンネル」で検索！ <http://www.nta.go.jp/tokyo/shiraberu/sakechannel/index.htm>

## 国税に関するマイナンバー制度（法人番号を含む）の最新情報

- ・ 国税庁ホームページのトップページにある  をクリック <http://www.nta.go.jp/mynumberinfo/index.htm>
- ・ 国税庁法人番号公表サイト (<http://www.houjin-bangou.nta.go.jp>) では、法人等の3情報（①名称、②所在地、③法人番号）の検索・閲覧などができます。
- ・ 最新情報は随時更新しますので、それぞれのお知らせコーナーをご覧ください。



 国税局・税務署