

GI Yamanashi

16

本坊酒造 マルス山梨ワイナリー

□ シャトーマルス 穂坂三之蔵ルージュ 2014

自社『日之城農場』産及び
穂坂地区契約栽培のカベル
ネとメルローを主体に、長
期樽熟成を経た、複雑で力
強い味わいが特徴のフルポ
デーの赤ワイン。



□ シャトーマルス ヴィオニエ&甲州 2016

山梨県産のヴィオニエ種を
主体に、甲州種をブレンド。
ヴィオニエ由来のフルーテ
ィーでふくやかな味わいと、
甲州種由来のスッキリとし
た味わいが絶妙にマッチし
た優雅な白ワイン。



本坊酒造株式会社
055-262-4121
www.homboco.jp/

17

まるき葡萄酒

□ いろ甲斐ノワール 2015

甲斐ノワールは山梨で
交配して作られた醸造用
専用品種。鮮やかな赤
紫色、アーシーな香り程
よい酸味と渋みがバラ
ンスよく調和しており、2年
以上を経て今が飲み頃
を迎えています。



□ いろグラン甲州 2016

ぶどうを窒素ガス置換の
プレス機で搾る事により、
果汁を酸化させずに醗酵さ
せます。柑橘系の香り、濃
縮感ある味わい、爽やかな
酸味と甲州種独特の柔かな
味わいが特に和食に合いま
す。2017JWC金賞受賞。



まるき葡萄酒株式会社
0553-44-1005
www.marukiwine.co.jp

18

丸藤葡萄酒工業

□ 2011 プティドメヌ ルバイヤート

自社畑のボルドー品種をア
サンプラージュ。香りは熟し
た果実や木樽からのロー
スト香、腐葉土の香りなどが
調和。味わいは滑らかで広
がりがありバランスが良く、
アフターの余韻にはビター
チョコレートを感ずります。



□ 2016 ルバイヤート 甲州樽貯蔵

上品でふくやかな樽香と果
実味が程よく調和、複雑で
飲みごたえのある味わいと
滑らかな酸が口中に広が
ります。甲州種本来の香り
や味わいを大切に厚みと
温かみのあるワインです。



丸藤葡萄酒工業株式会社
0553-44-0043
www.rubaiyat.jp

19

マンズワイン 勝沼ワイナリー

□ ソラリス 古酒甲州 2005

日本古来の品種である甲州
種を厳選し、醸造した後、
酸素を断った状態で10年
間以上タンクで熟成させた
甘口白ワインです。



□ 甲州 酵母の泡 セック

加圧タンク内で二次発酵さ
せたワインをボトリングする
「シャルマ」方式(キューブ
・クローズ方式)で製造。
甲州種特有の上品な香り
とほどよい酸味が調和した心
地良い口当たりが特長です。
やや辛口で料理と一緒に
楽しむのに最適です。



マンズワイン株式会社
0553-44-1151
mannswine-shop.com/

20

大和葡萄酒

□ 古代甲州

指定文化財・百年樹「甲龍」
から枝分けした甲州種を
使用。漫画「神の雫」にも
掲載。すっきりした味わい
のなかにコクのある辛口を
醸し出し和食メニューにも
マッチする。サクラアワード
2017.2018二年連続金賞
受賞。



□ ハギースパーク重畳

ミネラル分豊かな甲州種を
厳選して樽熟成し、ほのか
なオークの香りとほどよい酸
味のバランスにすぐれた辛
口スパークリングワイン。ワ
インコンクールでは受賞常
連となっている。



大和葡萄酒株式会社
0553-44-0433
yamatowine.com

21

ルミエール

□ プレステージュラス マスカットペイリーA 2014

その年の特に優れた生産
者のぶどうのみで仕込むベ
リーAの最上キュベ。熟した
イチゴやチェリー、プラムな
ど香りにやわらかな樽の風
味が溶け込んだボリューム
のある豊かな味わいです。



□ ルミエールスパークリング 甲州 2015

甲州種で造る爽やかな風
味のスパークリングワイン。
瓶内二次発酵による滑らか
な泡立ち、オレンジなど柑
橘類や桃の花の香り、程よ
い酸味のある辛口で、和食
や洋食など様々な料理と相
性の良いワインです。



株式会社ルミエール
0553-47-0207
www.lumiere.jp/

22

ロリアンワイン 白百合醸造

□ ロリアン セラーマスター マスカット・ペイリーA

山梨県産の厳選したマスカ
ット・ペイリーAを使用。華
やかな風味と鮮やかな赤色
が特徴の飲みやすい赤ワイ
ンです。和食との相性も良
いです。



□ ロリアン 勝沼甲州

勝沼町産の甲州ぶどうの
みを使用し、シュール・リ
ー製法で醸造した辛口で
旨みのあるワインです。漫
画「美味しんぼ」、「神の
雫」に登場。



白百合醸造株式会社
0553-44-3131
www.shirayuriwine.com/

23

山梨県

□ 山梨ワイン(赤)

山梨県果樹試験場の試験
圃場産の『カベルネ・ソー
ヴィニオン』を原料として
使用。凝縮した豊かな香
味のワインです。



□ 山梨ワイン(白)

山梨県甲州市勝沼町産の
『甲州』のみを原料として
使用。繊細でさわやかな香
味のワインです。



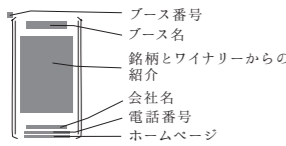
山梨県産業技術センター

東京国税局主催
GI Yamanashi
を聴いて唸く集い

テイステイングワインリスト

2018.3.24

リストの見方



ブース番号
ブース名
銘柄とワイナリーからの紹介
会社名
電話番号
ホームページ

ワインの種類

赤ワイン スパークリング
白ワイン ロゼ

ぶどう品種 (ボトル横表示)

- ・甲州: 甲州
- ・甲斐: 甲斐ノワール
- ・Ali: ベーリー・アリカントA
- ・BQ: ブラッククイーン
- ・Ch: シャルドネ
- ・CF: カベルネ・フラン
- ・CS: カベルネ・ソーヴィニオン
- ・Di: デラウェア
- ・MB: マスカット・ベリーA
- ・Me: メルロ
- ・PV: プティ・ヴェルト
- ・Se: セミヨン
- ・Vi: ヴィオニエ

テイ스팅にご用意したワインは、全て「GI Yamanashi」の表示が認められたものです。

1 **あさや葡萄酒**

□ **麻屋限定醸造 ブラッククイーン 2014**

ライト ————— フル

勝沼町産ブラッククイーン種100%使用。果実味溢れる味わいと心地良い酸味、樽熟成による凝縮感が調和したミディアムタイプの赤ワイン。根菜類をはじめ、山椒や黒胡椒をアクセントにしたお肉料理とも好相性。



麻屋葡萄酒株式会社
0553-44-1022
www.asaya-winery.jp

2 **アルプスワイン**

□ **ジャパニーズスタイルワイン ベーリーA 2016**

ライト ————— フル

明るいガーネット色で、甘い香りを抑えた、食事に合わせやすいワイン。コールドマセレーションによりマスカット・ベリーA特有のイチゴ様の甘い香りを極力抑えた醸造が特徴。テリヤキ味の食べ物と相性が良い。



アルプスワイン株式会社
0553-47-0383
www.alpswine.co.jp

3 **勝沼醸造**

□ **アルガブランカ イセハラ 2016**

甘口 ————— 辛口

単一畑「伊勢原」のみの甲州ぶどうを使用したワインです。当地でしか成し得ない特徴的なアロマが甲州種の概念を覆します。



勝沼醸造株式会社
0553-44-0069
katsunuma-winery.com/

8 **サドヤ**

□ **ミュール赤**

ライト ————— フル

自社農場産カベルネ・ソーヴィニオンを使用。オーク樽で貯蔵後、一升瓶で熟成させるサドヤ独自の育成法を用い、ワイン数年分をブレンドしたマルチヴィンテージワインです。



株式会社サドヤ
055-253-4114
www.sadoya.co.jp/

9 **サントリー 登美の丘ワイナリー**

□ **登美の丘 赤 2015**

ライト ————— フル

自園産ぶどう100%にこだわり、土づくりから瓶詰めまでを一貫しておこなう「登美の丘ワイナリー」の名を冠した定番ワイン。やわらかなタンニンと、フレッシュで伸びやかな果実味が心地よく調和したエレガントな味わい。



サントリーワインインターナショナル株式会社
03-5579-1000 (代表)
www.suntory.co.jp/wine/nihon/

10 **サン.フーズ 葎崎工場**

□ **にらさきワイン 樽熟成ベリーA**

ライト ————— フル

甲州種ワイン本来の持つ、メロン、バナナのような熟した果物の香りとさわやかな酸味、木樽による熟成から生まれたバニラの心地よい香りを持ちます。



株式会社サン.フーズ
0553-32-3343
www.sanfoods-kumano.jp/

11 **シャトー勝沼**

□ **黄金の丘 山梨ルージュ**

ライト ————— フル

いちごのような香りと豊かな果実味、まろやかな渋みを持つマスカットベリーAの特性を素直に表現し、チャーミングで親しみやすいワインにしました。



株式会社シャトー勝沼
0553-44-0073
chateau.co.jp

4 **木下商事 シャトー酒折ワイナリー**

□ **マスカットベリーA 樽熟成 2014**

ライト ————— フル

225Lの小樽で12ヶ月間熟成。口に含むと若々しい酸味で、赤系の果実味が繊細で細やかなタンニンとバランスよく感じられます。果実味と樽由来のスモーキーな香味が絶妙に調和したミディアム・ライトな1本。



木下商事株式会社
055-227-0511
www.sakaoriwine.com

5 **くらむぼんワイン**

□ **ベルカント マスカットベリーA 樽貯蔵 2016**

ライト ————— フル

ラズベリーやカシスのような果実香と樽香が心地良く、果実味の中に渋みがうまく溶け込んでいます。食事に合うベリーAをテーマに造りました。



株式会社くらむぼんワイン
0553-44-0111
www.kurambon.com

6 **グランポレール 勝沼ワイナリー**

□ **グランポレール 山梨甲州樽発酵 2016**

甘口 ————— 辛口

甲州の華やかなアロマと樽発酵による柔らかな樽香の絶妙なハーモニー、しっかりした酸味と辛口ながら後口に果実由来の甘さを感じさせるワインです。収穫地：甲州市勝沼町 新樽比率：20% 樽熟成期間：4ヶ月



サッポロビール株式会社
0553-44-2345
www.sapporobeer.jp/wine/gp/

7 **グレイスワイン**

□ **キュヴェ三澤 赤 2015**

ライト ————— フル

標高700m、日照時間に恵まれた自社管理農場三澤農場にて丹精込めて育てたカベルネ・ソーヴィニオンを中心に醸造。畑での選別、手徐梗、徹底した選果を経て、醸造家の高い理想を体現したエレガントな1本。



中央葡萄酒株式会社
0553-44-1230
www.grace-wine.com

12 **シャトー・メルシヤン**

□ **城の平カベルネ・ソーヴィニオン**

ライト ————— フル

勝沼町に所有する『城の平ヴィンヤード』で、1984年よりカベルネ・ソーヴィニオンを垣根式栽培。優れた区画のブドウを厳選したキュヴェが紡がれる、造り手の夢と情熱を注ぎ込んだワインです。



メルシヤン株式会社
0553-44-1011
www.chateaumercian.com

13 **シャンモリワイナリー**

□ **シャンモリ 山梨 マスカット・ベリーA**

ライト ————— フル

山梨県産マスカット・ベリーA種ぶどうを使用。マスカット・ベリーA特有の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。



盛田甲州ワイナリー株式会社
0553-44-2003
www.chanmoris.co.jp/

14 **蒼龍葡萄酒**

□ **山梨のベリーA 樽熟成 2016**

ライト ————— フル

ラズベリー、苺ジャムのような甘い香りと、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一杯に広がります。



蒼龍葡萄酒株式会社
0553-44-0026
www.wine.or.jp/soryu/

15 **フジッコワイナリー**

□ **フジクレール メルロー隼山 2016**

ライト ————— フル

牧丘にある契約農家のメルローを100%使用。栽培地は日照時間が長く、風の流れるも良い冷涼な地域で、こだわりと思い入れを持った栽培者が栽培しています。醸し発酵、樽熟成を行い、丹念に仕上げた逸品です。



フジッコワイナリー株式会社
0553-44-3181
www.fujiclairwine.jp