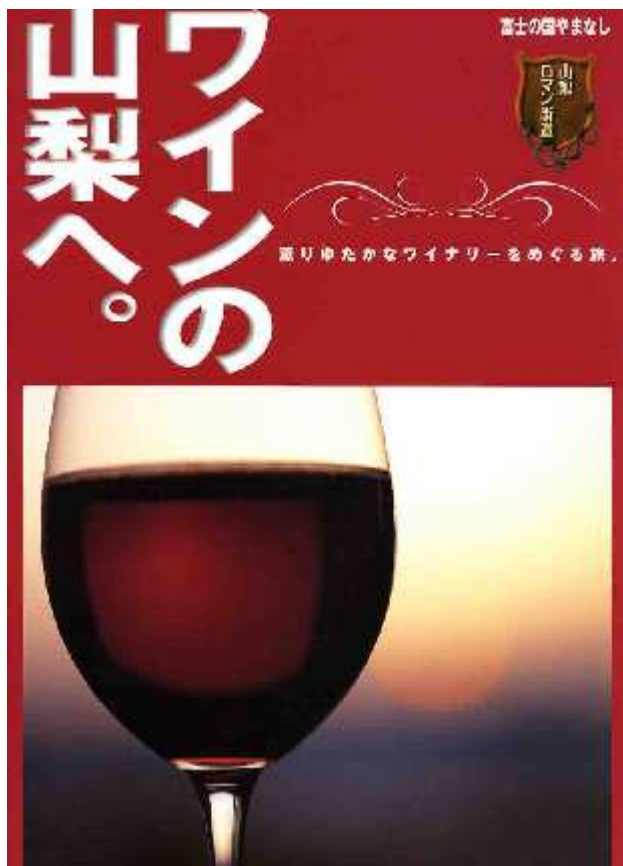




山梨のワイン紹介パンフレットより

山梨のワイン 試飲会

東京同窓会イベント
第二部



Watching

ワイン工場の見学と試飲の旅に出かけよう。



工場見学とワインの試飲

山梨には見学と試飲のできるワイン工場が67カ所もあります。ワインが出来上がるまでの行程を自分の目で確かめてみませんか。きっとワインの味わいも深まるはずです。

オリジナルのマイボトルを作ろう

山梨のワイン工場では、あなただけのオリジナルラベルをつけたマイボトルが作れます。旅の素敵な記念にぴったりのセッティングしてみてください。

ワイン工場のイベントに参加しよう

ワイン工場では工夫を凝らしたさまざまなイベントが開催されています。参加してみたい人は、各ワイナリーに直接問い合わせしてみてください。

(工場・日時指定)

Spot

山梨には工場以外にも、ワインのスポットが点在。

山梨県を訪れたが、ワイナリーまで足をのばす時間がない。そんな人におすすめしたいのが甲府にある「山梨県地場産業センター」。ここでは、山梨県で作られるさまざまなワインの展示や販売が行われています。試飲も行っている。自分の舌で確かめてから、お気に入りのワインを手に入れることができます。他にも、富士吉田市の「郡内地域産業振興センター」、身延町の「富士川ふるさと工芸館」でも、展示・販売や試飲が行われているので、近くへ行ったら、訪れてみませんか。また、勝沼のワイナリーを見学するなら、立ち寄ってみたいのが、「ワインセンター」。ここはワインの醸造・調合・貯蔵管理技術を研究する場所ですが、展示ロビーには明治、大正時代のワインづくりの風景を写した写真や当時の圧搾機などの資料が展示され、山梨ワインの歴史をかいま見ることができます。

日本一のワインの里、山梨には82の

ワイン工場があります。

その内67のワイン工場が見学できます。

おいしいワインを探しに出かけませんか。



ワインアドバイザーの紹介

大森優子(旧姓雨宮・平成4年甲府一高卒)



平成8年:山梨大学生物化学工学科 生物コース卒

平成8年:モンデ酒造株式会社(石和町)入社

平成11年:(社)日本ソムリエ協会認定

ワインアドバイザー取得



ワインアドバイザー資格

酒類業界(卸、小売)、各種専門学校講師として3年以上従事、または2年以上従事、且つ協会入会后2年経過し、現在も従事し、協会が実施する資格試験に合格した方。

山梨ワインの歴史・ワインの効用

**文明開化はワインから。百二十年の
歳月が育んだ山梨ワインの歴史。**

正確なところはわかっていませんが、古代エジプトの壁画やアッシリアの古文書によると、ワインの歴史は紀元前3500年にさかのぼるようです。その後、フェニキア人により、ギリシャに伝達。さらに、地中海沿岸に広められ、古代ローマ文化と融合。ローマ人の手により北方へ伝わり、17世紀のコルクの発見などを経て現代のワイン文化として開花しました。日本で初めてぶどうが栽培されたのは山梨県の勝沼。いまから800年ほど前のことでした。そして、「文明開化はワインから」を合言葉に、明治3年に甲府の山田・詫間氏らによってワイン醸造が始められました。明治10年には勝沼の2人の青年がワインの醸造技術を学ぶために、フランスへ留学。これに刺激され山梨のワイン醸造は一気に広がりました。現代の甲州種を中心とした「山梨ワイン」へと結びついています。

**「お酒は百薬の長」。
ワインがカラダにいいってホント？**

酒石酸・りんご酸・コハク酸・クエン酸・乳酸・酢酸などの有機酸、体内でアルカリ性物質になるカリウム・カルシウム、そしてミネラル。ワインは単なるアルコール飲料ではなく、たくさんの天然成分が含まれています。ワインにはアルコールとさわやかな酸味で食欲を増進させたり、消化を助ける働きがあります。また、肉料理などの酸性食品を中和し、新陳代謝を盛んにする効果ももっています。最近では、カリフォルニアの研究者により、赤ワインに含まれる「ポリフェノール」がカラダに効くらしいという報告もされています。このポリフェノールは、動脈硬化の防止や、ガン、アルツハイマー症にも効果があると考えられ、現在、研究が進められています。



山梨のワイン紹介パンフレットより

ワインの基礎講座

おいしい
ワインの
楽しみ方

基礎講座

料理別おいしいワインの選び方

一般的に魚には白、肉には赤といわれます。それは、白ワインのさわやかな酸味がさっぱりとした魚料理に合い、赤ワインの渋みが肉料理の脂肪の甘みと相性が良いとされるからです。しかし、魚も肉も調理方法や味付けにより、味はいろいろです。ワインと料理の組み合わせは、自分で試しながら良い組み合わせを探していくのが一番。ワインを知る楽しみもまた増えます。

ワインをおいしく味わう方法

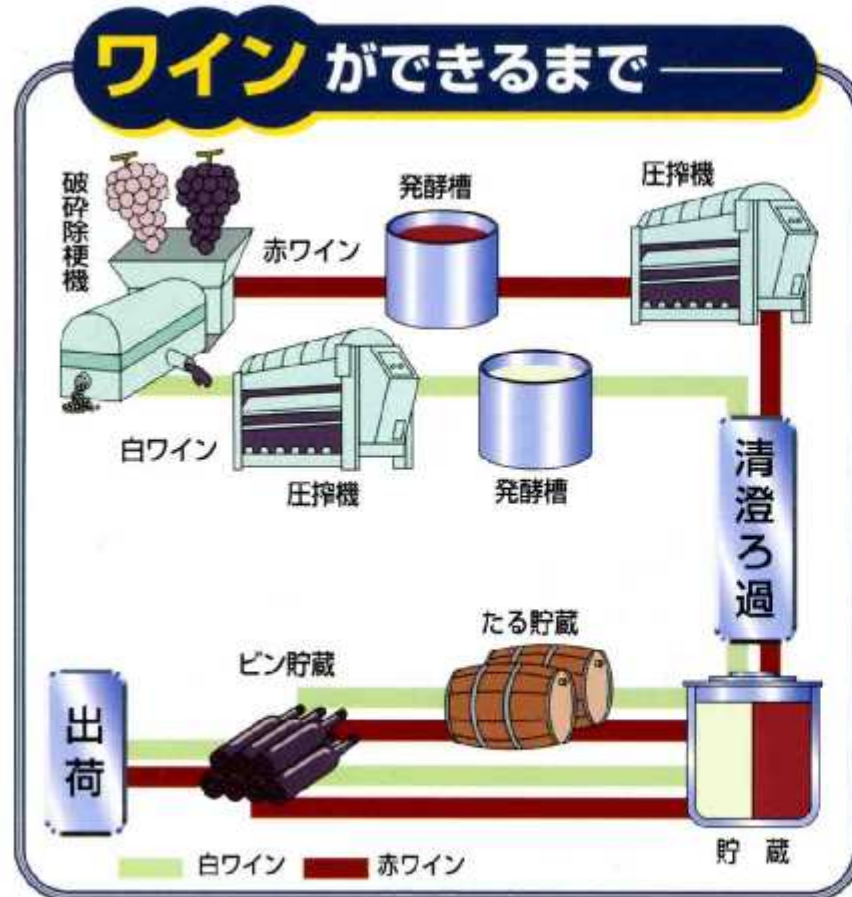
ワインにはそれぞれ飲みごろの温度があります。白ワイン・ロゼワインは5〜10℃、赤ワインは15〜20℃くらいで飲むと良いとされています。急冷を避け、冷蔵庫などでゆっくりと冷やしたほうがおいしくワインを味わうことができます。また、ワインはビールなどと違いグラスになみなみつくのはタブー。グラスの1/2〜2/3にとどめ、まずは透明に輝く色と香りを楽しみ、最後に口に含んで味わいます。適当な量を舌の先からのどにかけてころがすように味わって飲むとよいでしょう。



ワイン用語の基礎知識

アロマ…ぶどうの持つ芳香のこと。品種によりかなりの違いがあります。
ブーケ…発酵、成熟の過程で生まれる香りとアロマを複合した香りです。
フルーティ…若々しいワインの香りで、ぶどうの品種特有の風味のことです。
ライトボディ…ワイン成分がやや低く、軽やかな風味のことです。
ビンテージ…ぶどうの収穫年号のことです。
セラー…ワインの貯蔵庫。風味の熟成を深める場所です。
ワイナリー…ぶどうを発酵させ、ワインを醸造する場所です。

ワインの出来るまで



白ワインの作り方
ぶどうを破砕搾汁したのち、果汁のみを発酵させます。皮から渋味が溶け出してこないで、果実香に富んだ軽いすっきりとしたワインとなります。

赤ワインの作り方
ぶどうを破砕して、果皮と果汁を一緒に発酵させます。1週間から10日くらいすると果皮に含まれているアントシアンと呼ばれる赤い色素が溶け出し、赤ワイン特有の色がつきます。この時、果皮と種からタンニンが溶け出し渋味がつきます。色が充分出たところで果皮と種を取り除き、液のみを移し、さらに発酵させます。

ワインのぶどうは生食用ではなく、ワイン用に改良された品種が使われます。ワインは酵母を使った醸造酒で、醸造法はビールや日本酒と同じです。しかし、ぶどうには酵母として使える糖が含まれているため、行程は意外と簡単。ぶどうさえ潰せば、自然界に存在する酵母の働きで、発酵するからです。

**作り方も違う赤ワインと白ワイン。
ワインの製造工程を知っておこう。**

おいしいワインになる葡萄

おいしいワインになるぶどうたち

ワインの味はぶどうで決まります。山梨のワインがとびきりおいしいのは、きれいな水と空気の中ですくすくと育った健康なぶどうがあるからこそ。ここでは、バラエティ豊かで個性あふれるぶどうたちの中から選りすぐりをご紹介します。ぶどうを知ればワインの味もひときわ格別！



シャルドネ CHARDONNAY

香り豊かで気品のある白ワインに！

美しい緑色で、白ワインの原料としては代表的な品種です。酸度が高く強い香りがあるのが特徴で、若くてフレッシュなものから力強い辛口までさまざまなワインができます。

ピノ・ノワール PINOT NOIR

ピロードのような喉越し。

小粒の実が密集した小さめの房。果皮が薄いので、明るいバラ色のワインになります。絹やピロードにたとえられるなめらかな喉越しが魅力。



甲州種

KOUSHU-SHU

日本のぶどうの
歴史そのもの。

約800年以上前から栽培されているといわれる品種。紫紅色の粒は、適度な酸味としみみのある素朴な風味で、生食にも適します。話題の甲州種ワインの原料です。



メルロー MERLOT
まろやかで濃厚な赤ワインに！
 フランスをはじめ世界中で栽培されています。濃い紫色の果皮をもち、まろやかで濃厚な赤ワインに。他の品種よりも短期熟成で飲めるのも特徴。



CABERNET FRANC
カベルネ・フラン
すっきりとした気品のある赤ワインに！
 フランスの品種で、小粒の串をつけます。カベルネソーヴィニヨンとブレンドされることが多く、ソーヴィニヨンの個性をのびたてる名脇役でもあります。もちろん単独のワインも美味。



リースリング
フレッシュな酸味と花の香り。
 ドイツの辛口白ワインの原料としてもおなじみ。フルーティな酸味のある白ワインになります。花や蜂蜜を思わせるさわやかな香りです。

RIESLING



マスカット・ベリーA
MUSCAT BAILAY A
バランスのとれた風味は生食でも人気！
 甘みも酸味も濃厚で味わい豊か。生食でも人気のぶどうです。色素の濃い黒色の粒は、赤ワインの原料としても最適で、国産赤ワインの代表的な品種。



カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNET SAUVIGNON
格調高く個性豊かな赤ワインの女王！
 フランス・ボルドー地方の著名品種。小粒で果皮が厚く、やや青みがかった実をつけます。濃い赤色と華やかな香り。どっしりとした独特の味わいをもつ、寿命の長いワインになります。

ほどよい「しぶみ」が大人気。和食にも合う甲州種ワインをお見逃しなく！

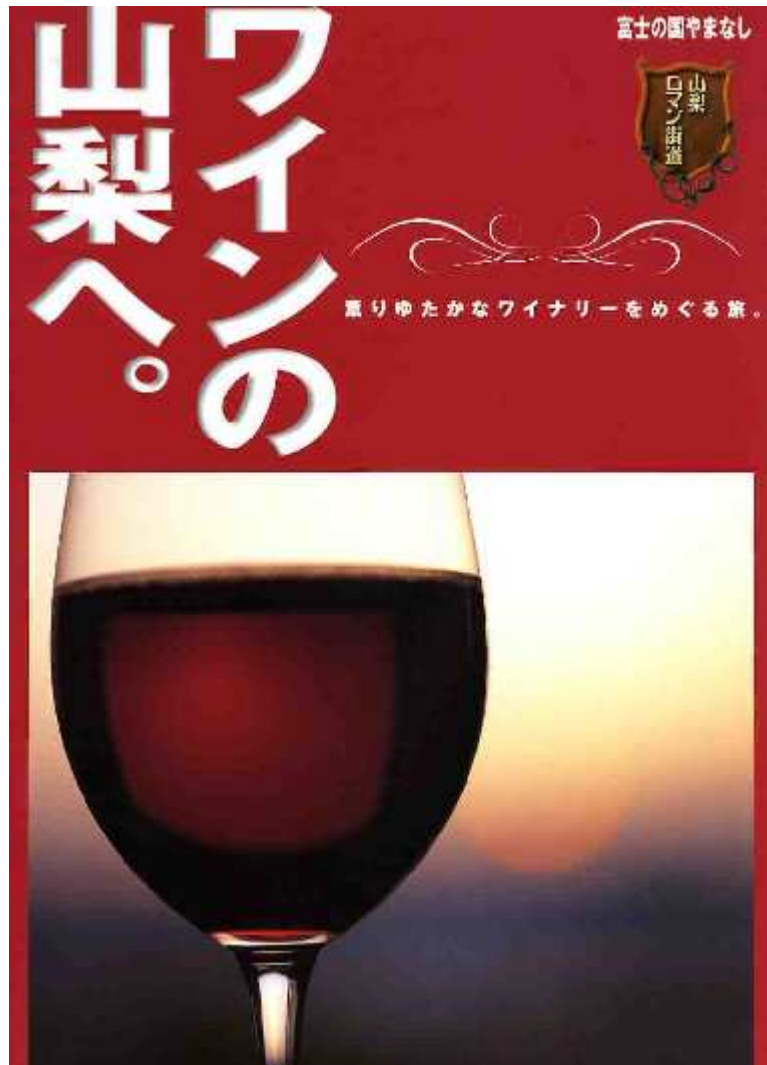
フレンチやイタリアンの料理を前にしてどんなワインが合うのか思いを巡らせるのは楽しい一時です。でも、山梨県特産の「甲州種ワイン」には、和食との組合せというもう一つの楽しみ方もあります。すっきりとした辛口のこの白ワインは、味噌や醤油ベースの日本料理と相性ピッタリ。それぞれの味が意外なほどに引き立ちます。料理の種類を選ばずに楽しめる「甲州ワイン」。ぜひお試しください。



山梨生まれのワインです！
山梨県産ワイン
統一マーク

山梨県をぶどうの葉にみたて、星型にぶどうの房を配したマーク。実はこれ、「ワインのスーパースター」をイメージした「山梨県産ワイン統一マーク」です。県内産のぶどうを100%原料にして、製造から瓶詰まですべて山梨県で行われたワインを、味や香りなど厳しい検査でチェック。合格したワインだけに付けることを許された、県産ワインの証です。

写真提供：
 山梨県ワインセンター



**ワインに関するお問い合わせ
山梨ワイン酒造組合**

甲府市東光寺町3-13-25
TEL:055-233-7306

**ワインスポット
ワインセンター**

東山梨郡勝沼町勝沼2517
TEL:0553-44-2224

**観光のお問い合わせ
山梨県観光課**

甲府市丸の内1-6-1
TEL:055-233-1555~7
055-235-2722

山梨県東京物産観光センター

東京都港区南麻布3-6-5
TEL:03-3444-2567

ワイン試飲会協賛社

アルプスワイン株式会社

〒405-0068

東八代郡一宮町狐新居418

TEL:0553-47-0383

FAX:0553-47-2152

<https://www.alpswine.co.jp/>

中央葡萄酒株式会社

〒409-1315

東八代郡勝沼町等々力173

TEL:0553-44-1230

FAX: 0553-44-0924

<https://www.grace-wine.com/>

丸藤葡萄酒工業株式会社

〒409-1314

東八代郡勝沼町等々力173

TEL:0553-44-0043

FAX:0553-44-0065

<http://www.rubaiyat.jp>

矢作洋酒株式会社

〒405-0059

東八代郡一宮町上矢作606

TEL:0553-47-5911

FAX: 0553-47-5353

<http://www.yahagi-wine.co.jp/>

アルプスワイン株式会社

<https://www.alpswine.co.jp/>



アルプスワイン株式会社 出品ワイン

甲州 白

特に当たり年の甲州種を
遅摘み房選びしたヴィン
テージワイン
甲州種の特徴である
さっぱりした風味を
前面にだし、すっきりとした
飲み口に仕上げた。



ルナール・ダルジャン 赤

マスカット・ベリーAとカベルネ
ソービニヨンの混醸で
渋み、酸味、香りを絶妙な
バランスで融合させた
ミディアムタイプの赤ワイン

アルプスワイン株式会社



製造ワインの一覧

アルプスワイン株式会社

ぶどう畑から



2004年5月 一宮町神沢地区

いよいよ自社ぶどうの栽培が本格的にスタートしました。ご覧のとおりまだまだ始まったばかり。これから随時栽培記録をお伝えしていきます。

2004年5月 一宮町神沢地区

一宮町の神沢(かんざわ)という地区の3ヶ所にアルプスワインの畑があります。そこには、赤ワイン専用品種カベルネ・ソービニヨとメルローとシラー、白ワイン専用品種シャルドネを植えました。このぶどう達がこれからどのようなワインになるのでしょうか(まだまださきの話か・・・)



ALPS WINE



アルプスワイン株式会社

●ご案内図

中央自動車道 勝沼I.C

一宮御坂I.Cから約5分

A. 勝沼バイパス 上岩崎・原交差点

B. 御坂バイパス 下黒駒北交差点

C. 県道塩山市川線

一宮南小入口交差点



東八代郡一宮町狐新居418

TEL:0553-47-0383 FAX:0553-47-2152

中央葡萄酒株式会社

<https://www.grace-wine.com>



中央葡萄酒株式会社

出品ワイン



甲州種は千年に亘り勝沼で栽培された日本原種の白ワイン用品種です。グレイスワインでは甲州種ワインの味わいの基本を「果実味を重視したシュール・リー製法」としています。発酵後、5ヶ月間澱引きをしないで静置しワインと澱を接触することにより、辛口でフレッシュな味わいに旨味とコクが加わりまろやかな仕上がりとなります。



収穫地は韮崎市穂坂地区。マスカットベリーAは川上善兵衛が育成した、日本で最も広く栽培されている赤ワイン用品種。鮮やかな彩紅色に輝くワインから、イチゴを思わせるフルーティーな香りが爽やかに広がり、渋みは軽やかで、気軽に飲める心地よさが特徴です。

中央葡萄酒株式会社

中央葡萄酒

GRACE WINE

一九三三年、中央葡萄酒は日本のブドウとワイン産業の発展の地である徳島県に創業。主にグレイスワインの名で広く親しまれています。広葉を産する上や気象と対応し、時代の技術を手がけながら、ワインの品質を高めるための努力を怠りません。以上の努力は、自然に対する人間の働きかけの反響であるとの信念を胸に、日本のワインが世界の発展の中心で、豊かな価値を生み出すための一翼を担いたいと考えています。

中央葡萄酒は、ヨーロッパ産のブドウ品種を取り入れ、独自の醸造技術と、最新の醸造設備により、品質を高め、お客様に最高のワインを提供することを目的としています。また、お客様の健康と安全のために、厳格な品質管理と衛生管理を実施しています。

特別栽培限定ワイン キュヴェニシエシリーズ

中央葡萄酒は、特別栽培限定ワイン「キュヴェニシエ」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、特別栽培限定ワイン「キュヴェニシエ」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、特別栽培限定ワイン「キュヴェニシエ」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、特別栽培限定ワイン「キュヴェニシエ」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。

伝統品種・甲州産使用 グレイス甲州シリーズ

中央葡萄酒は、伝統品種・甲州産使用の「グレイス甲州」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、伝統品種・甲州産使用の「グレイス甲州」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、伝統品種・甲州産使用の「グレイス甲州」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、伝統品種・甲州産使用の「グレイス甲州」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。

勝沼ワイナリーズクラブ認証 勝沼ボトルシリーズ

中央葡萄酒は、勝沼ワイナリーズクラブ認証の「勝沼ボトル」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



中央葡萄酒は、勝沼ワイナリーズクラブ認証の「勝沼ボトル」シリーズを展開しています。このシリーズは、自然の恵みと最新の醸造技術により、最高の品質を実現しています。



製造ワインの一部

中央葡萄酒株式会社

Report

イベント報告

創作和食とグレイスワインのコラボレーション・イベント
「日本ワインを味わう飲み、甲州ワインの魅力」

東京で楽しめる店



下記の5店舗で同時開催。
開催期間: 7月1日(木)から7月31日(土)まで

月の蔵 新宿店

〒163-0690東京都新宿区西新宿1-25-1
新宿センタービル53F TEL:03-3343-3151

月の蔵 銀座店

〒104-0061東京都中央区銀座8-0-18
奥村ブックスビルB1 TEL:03-5508-1183

月の蔵 横浜店

〒201-0062神奈川県横浜市中区根木町1-1-67
クロスゲート4 TEL:045-663-2662

月の蔵ホームページ

<http://www.sanwa-kosen.co.jp/tukirokura/tsukiroonew.html>

一羽

〒104-0061東京都中央区銀座8-7-15
第二岩月ビルB1 TEL:03-3574-0283
<http://www.sanwa-kosen.co.jp/ichiwa/ichiwa.html>

結庵

〒163-0252東京都新宿区2-6-1
新宿住友ビル52F TEL:03-3342-5371
<http://www.sanwa-kosen.co.jp/yuian/yuian.html>



各店舗でお飲みいただけるワインのリスト

中央葡萄酒株式会社



[交通のご案内]

車: 中央道勝沼インターから約10分

電車: JR中央本線塩山駅・勝沼ぶどう郷駅から車で約10分

<http://www.rubaiyat.jp>

MARUFUJI WINERY

A photograph of a white building with a dark tiled roof, identified as the 'Ristorante'. The building has a central entrance with a small balcony above it. There are two arched windows on either side of the entrance. The building is surrounded by a paved area and some greenery.

明治23年5月、創業者大村治作は、自宅の邸に小さな葡萄酒醸造所を通りました。以来、親子4代、一人一人多くの人に本物の味を知ってもらっただけでなく、とやがちにワイン通り一箇にこつとよんできました。そして2001年バルバイヤートは三連絶頂に達しました。国産の原料などない、だわり伝統の辛口甲州がはじめ、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルネなどの欧州の代表品種の専攻、醸造を試みながら、世界に誇る日本のワイン造りをめざしています。21世紀も一歩一歩、さらに力強く、切り拓いてゆきます。

News

丸藤葡萄酒工業株式会社

出品ワイン

ルバイヤート

甲州 白

レモンイエロー。
和食に合うワインをテーマ
にシュールリー製法で
澁刺とした香りと厚みの
ある味わいを表現。
香味を残すべくあまり
ろ過しない。
勝沼町産甲州種100%
使用



ルバイヤート

赤

明るいいルビー色。やや若い
が軽やかで飲みやすい。
レストランでのハウスワイン
として人気がある。
マスカットベリーA種、
カベルネソーヴィニヨン種
ブラッククイーン種



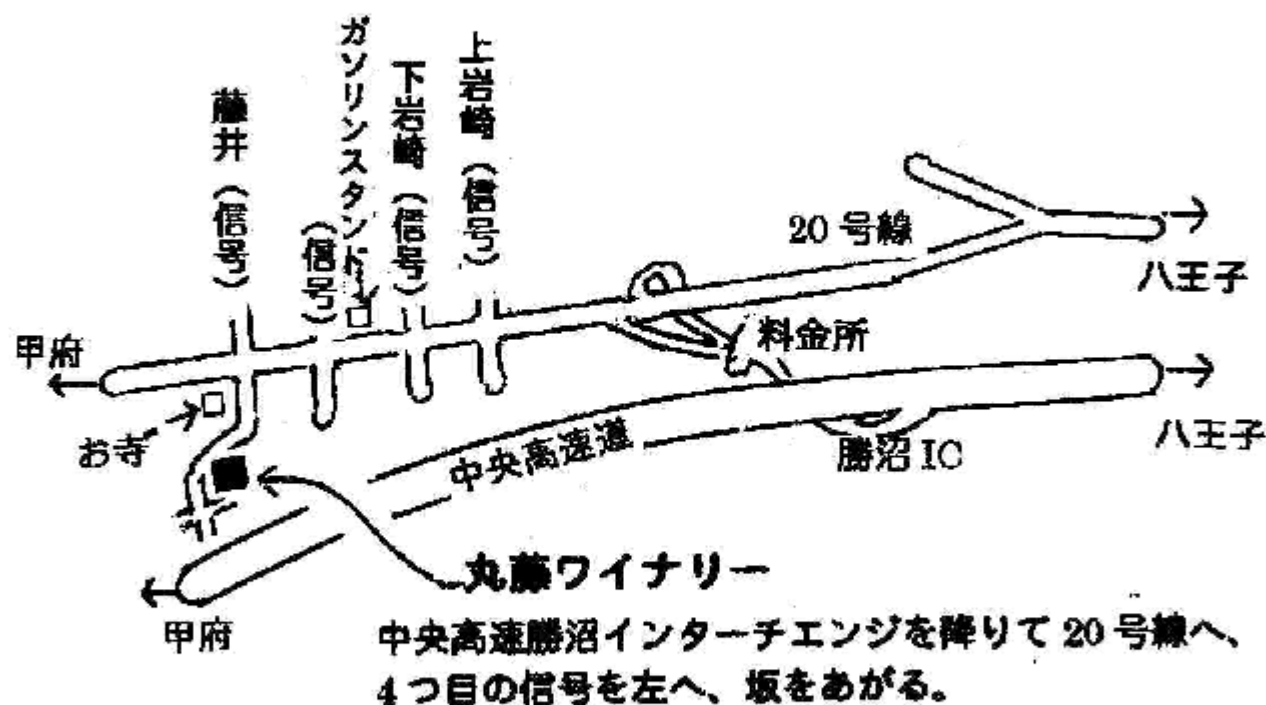
丸藤葡萄酒工業株式会社



製造ワインの一覧

**R MARUFUJI
WINERY**

丸藤葡萄酒工業株式会社



丸藤葡萄酒工業株式会社

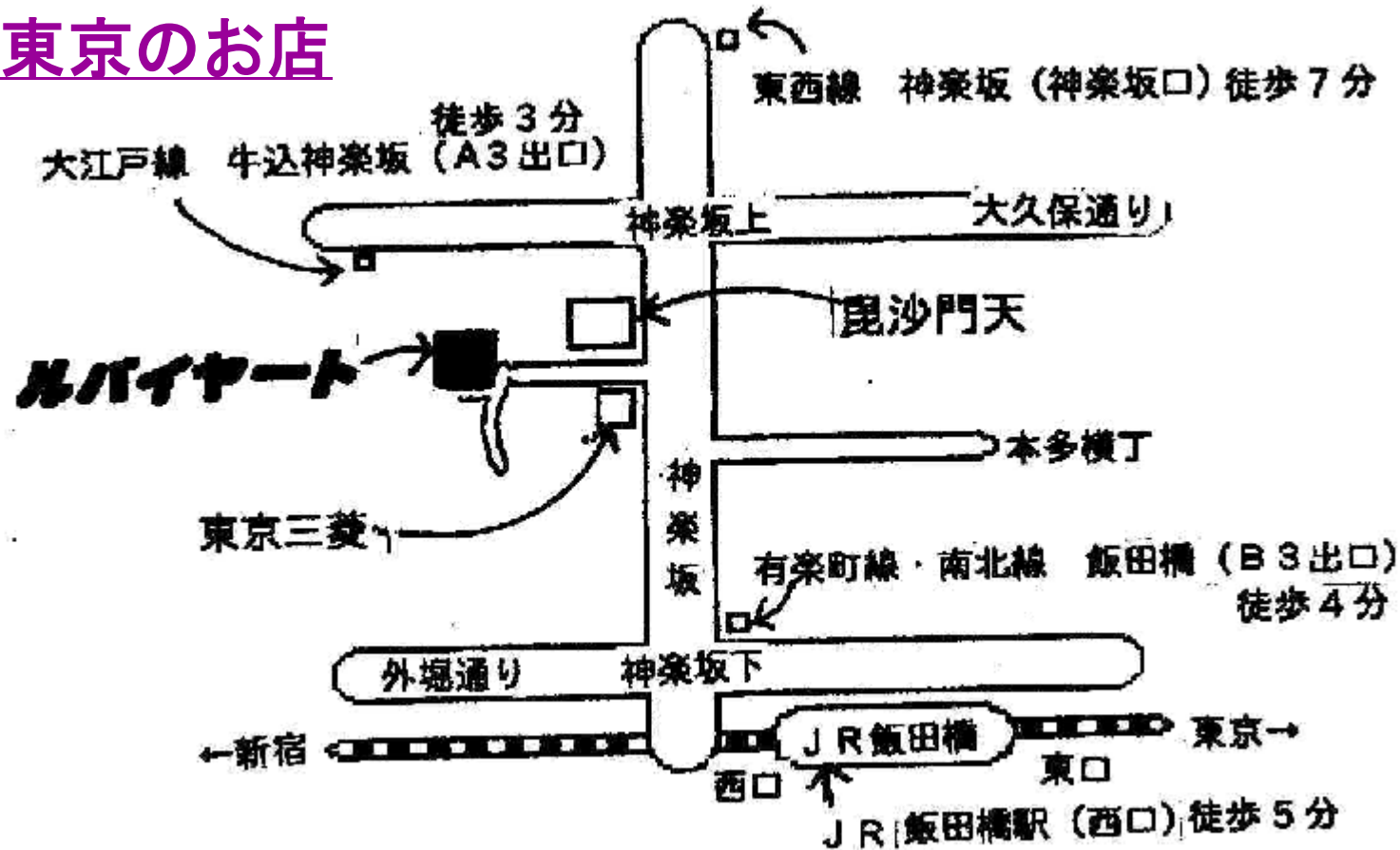
〒409-1314 山梨県東山梨郡勝沼町藤井 780

電話 0553-44-0043 FAX 0553-44-0065

URL <http://www.rubaiyat.jp> E-mail: marufuji@rubaiyat.jp

丸藤葡萄酒工業株式会社

東京のお店



〒162-0827 新宿区若宮町10-7 TEL&FAX:03-5228-3908

<http://homepage3.nifty.com/rubaiyat/>

矢作洋酒株式会社

<http://www.yahagi-wine.co.jp/>



矢作洋酒株式会社

出品ワイン

甲州浅間

白 甲州種100%

フルーツ王国山梨生まれの甲州蒲萄。
自社農園で有機肥料栽培で丹念に育てた
甲州種を100%使用し3年貯蔵の芳醇で
優美な均整のとれ絹のような滑らかでま
ろみのある中甘口のワイン

赤 カベルネソービニオン種・ベリーA種

もともと日本人に指示されるミディアム
ボディのスムーズテイスト。それでいて
壮健で力強い芳香は高貴な夢心地に
誘いバランス良く料理を引き立てます



矢作洋酒株式会社



製造ワインの一覧

矢作洋酒株式会社



本社蔵

自社農園甲州種



大正3年創業

やはぎ

蔵元 矢作洋酒株式会社

山梨県東八代郡一宮町上矢作606

TEL0553-47-5911

FAX0553-47-5353

秋の収穫



矢作洋酒株式会社



東八代郡

一宮町上矢作606

TEL: 0553-47-5911

FAX: 0553-47-5353

ワインアドバイザーの紹介

大森優子(旧姓雨宮・平成4年甲府一高卒)



平成8年:山梨大学生物化学工学科 生物工学卒
平成8年:モンデリス株式会社(石和町)入社
平成11年:(社)日本ソムリエ協会認定

ワインアドバイザー取得



JAPANESE SOMMELIER ASSOCIATION

ワインアドバイザー資格

酒類業務(即、小売)、各種専門学校講師として2年以上従事、
または2年以上従事、且つ協会入会後2年経過し、現在も従事し、
協会が実施する資格試験に合格した方。

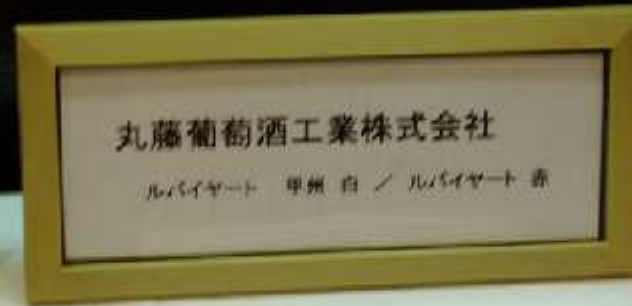




アルプスワイン株式会社

甲州 白 / ルナール・ダルクワン 赤





矢作洋酒株式会社

甲州浅間 白 / 赤



矢作洋酒株式会社
甲州浅間 白 / 赤
〒201-8501 東京都千代田区千代田 1-1-1
TEL. 03-3211-1111