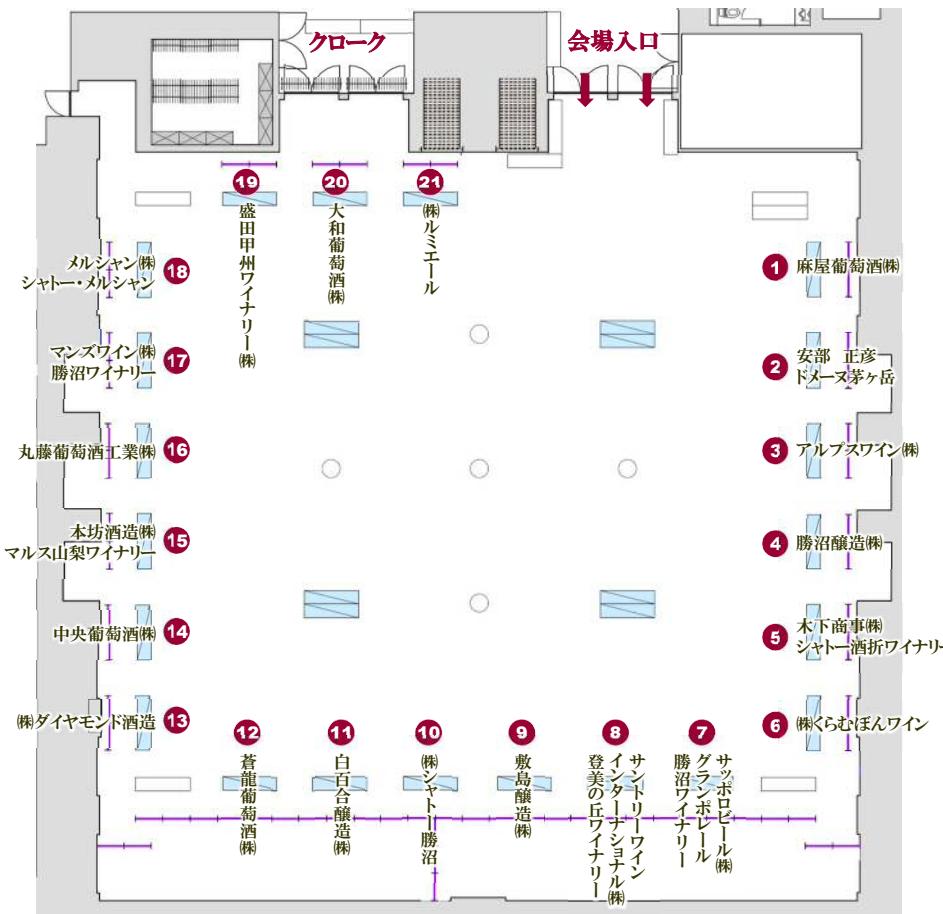


## 地下1階・試飲会場レイアウト



## 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、難しそう」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 →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・产地・収穫年・価格などを考慮して総合的に評価
白	色調 →緑がかった金色など 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

齊藤 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】



齊藤 浩 氏

山梨県ワイン醸造組合  
会長

【パネリスト】



筒井 真理子 氏

女優  
やまなし大使

# 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	麻屋葡萄酒園	0553-44-1022	<a href="http://www.asaya-winery.jp/">http://www.asaya-winery.jp/</a>
	□ 赤 麻屋花鳥風月ルージュ 2014	山梨県勝沼町産マスカット・ベリーA種100%使用。軽やかな酸味と果実味が調和した赤ワイン。	
②	□ 白 麻屋勝沼甲州シャンルリー 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。	
	安部 正彦 ドメーヌ茅ヶ岳	080-5534-1674	<a href="http://d-kayagatake.com/">http://d-kayagatake.com/</a>
③	□ 赤 2015 アダージョ上ノ山	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。	
	アルプスワイン舗	0553-47-0383	<a href="http://www.alpswine.co.jp/">http://www.alpswine.co.jp/</a>
④	□ 赤 Japanese Style Wine ベイリーA 2015	笛吹市産マスカット・ベリーA種を100%使用し、ステンレスタンクにて醸造した軽やかな赤ワイン。フランボワーズやチェリーを思わせる香り、軽快な酸と豊かな果実味が広がります。	
	□ 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。	
⑤	勝沼醸造舗	0553-44-0069	<a href="http://www.katsunuma-winery.com/">http://www.katsunuma-winery.com/</a>
	□ 赤 アルガーノ モンテ 2015	日本固有のマスカットベリーA種を優しく丁寧に醸しフレンチオーク樽でゆっくりと貯蔵しました。柔らかくスムースな味わいをお楽しみください。	
⑥	□ 白 アルガーノ クラレーザ 2015	日本固有のマスカットベリーA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。洋食のみならず和食との相性がよいのが特徴です。	
	木下商事㈱シャトー酒折ワイナリー	055-227-0511	<a href="http://www.sakaoriwine.com/">http://www.sakaoriwine.com/</a>
⑦	□ 赤 マスカットベリーA樽熟成2013	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ヶ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。	
	□ 白 甲州ドライ 2016	山梨県産甲州種を使用した、すっきりとした辛口で日常の食事にとてもよく合うワインです。同ワインの2015は昨年の伊勢志摩ミントでも提供されました。	
⑧	御ぐらむほんワイン	0553-44-0111	<a href="http://www.kurambon.com/">http://www.kurambon.com/</a>
	□ 赤 ベルカント マスカットベリーA 樽貯蔵 2015	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。	
⑨	□ 白 スパークリング 白 エンソレイエ 甲州スパークリング	柚子やカボスのような柑橘の香りが特徴で、しっかりした果実味がある、味わい深い辛口スパークリングワイン。	
	サッポロビール㈱ グランボーレル勝沼ワイナリー	0553-44-2345	<a href="http://www.sapporobeer.jp/wine/">http://www.sapporobeer.jp/wine/</a>
⑩	□ 白 グランボーレル山梨勝沼 自園シャルドネ樽発酵2015	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。	
	サンタリーワインインター・ナショナル㈱ 登美の丘ワイナリー	0551-28-3233	<a href="http://www.suntory.co.jp/factory/">http://www.suntory.co.jp/factory/</a>
⑪	□ 赤 登美 赤 2012	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、つく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。	
	□ 白 登美 白 2014	徹底した収量制限により育てた完熟した自社畑シャルドネのみを使い、フレンチオークの小樽で発酵・熟成させた芳醇な味わいの日本ワイン。	
⑫	敷島醸造㈱	055-277-2805	<a href="http://www.mountwine.co.jp/">http://www.mountwine.co.jp/</a>
	□ 赤 メルロー 2014	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。果実味豊かでコクのある赤ワインです。	
⑬	□ 白 甲州シャンルリー 2015	自社畑、菩提農場で収穫された甲州種をシャン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。	
	側シャトー勝沼	0553-44-0073	<a href="http://www.chateauk.co.jp/">http://www.chateauk.co.jp/</a>
⑭	□ 赤 2014 山梨ベリーA	果実の旨味を残すために、丹精込めて醸し発酵を致しました。マスカット・ベリーAの香りと果実味が豊かで余韻も長くふくよかな味わいをお楽しみいただけます。	
	□ 白 2014 山梨甲州	山梨県特産の品種である甲州種を使用して醸造しました。華やかな香りとフレッシュ感が特徴。果実の爽やかさを感じるワインです。後味に程よい酸味が心地よく広がります。	
⑮	白百合醸造㈱	0553-44-3131	<a href="http://www.shirayuriwine.com/">http://www.shirayuriwine.com/</a>
	□ 赤 ロリアン セラーマスター・ マスカットベリーA 2016	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。特に和食と好相性です。	
⑯	□ 白 ロリアン 勝沼甲州 2015	勝沼町産甲州ぶどうのみを使用し、シャン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	
⑯	蒼龍葡萄酒園	0553-44-0026	<a href="http://www.wine.or.jp/soryu/">http://www.wine.or.jp/soryu/</a>
	□ 赤 山梨のベリーA 樽熟成 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に広がります。	
⑰	□ 白 トライシオナルリッチテイスト 甲州 2015	キレのある酸、ふくよかな果実味、ミネラル感が特徴のシャンルリー製法による甲州の辛口ワインです。	
	側ダイヤモンド酒造	0553-44-0129	<a href="http://www.jade-dtj.ne.jp/~chanter/">http://www.jade-dtj.ne.jp/~chanter/</a>
⑲	□ 赤 シャンテYAMAすかっべリーA Yeube2014	笛崎市總坂産MBA種100%使用。樽熟成1カ月	
	□ 白 シャンテ甲州樽発酵 2015	甲州市勝沼町産甲州種100%使用。中樽にて発酵、樽熟成5カ月	
⑳	中央葡萄酒園	0553-44-1230	<a href="http://www.grace-wine.co.jp/">http://www.grace-wine.co.jp/</a>
	□ 赤 グレイス カベルネソーヴィニヨン 2014	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。	
㉑	□ 白 グレイス 甲州 2015	山梨県勝沼町産甲州使用。近年、和食との相性や風土性が国内外で評価されロンドンをはじめヨーロッパへ輸出されています。	
	本坊酒造㈱ マルス山梨ワイナリー	055-262-4121	<a href="http://www.homboco.jp/marswine/">http://www.homboco.jp/marswine/</a>
㉒	□ 赤 シャトーマルス プレステージ 總坂三之蔵ルージュ 2012	山梨県總坂産葡萄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。	
	□ 白 彩紅藤 甲州 2015	山梨県産甲州種100%。やわらかくぐるみのある味わいの和食にベストマッチなやや辛口白ワイン。	
㉓	丸藤葡萄酒工業㈱	0553-44-0043	<a href="http://www.rubaiyat.jp/">http://www.rubaiyat.jp/</a>
	□ 赤 2009 ドメーヌ ルバイヤート	勝沼町内の自社畑ブティック、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルローのブレンド。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。	
㉔	□ 白 2015 ルバイヤート 甲州シャンルリー	勝沼町産甲州種を100%使用。シャンルリー製法で淹制剂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。	
	マンズワイン㈱ 勝沼ワイナリー	0553-44-1151	<a href="http://www.manns.co.jp/">http://www.manns.co.jp/</a>
㉕	□ スパークリング 白 甲州酵母の泡	キュヴェ・クローズ方式で造り上げた本格的スパークリングワインです。繊細な泡立ちが長く続くワインです。	
	□ 白 ソラリス 古酒 甲州 2005	甲州種葡萄の出来の良かった年のワインを10年以上育成した特別なワインです。	
㉖	メルシャン㈱ シャトー・メルシャン	0553-44-1011	<a href="http://www.chateaumerician.com/">http://www.chateaumerician.com/</a>
	□ 赤 総坂マスカットベリーA セレクテッドヴィンヤーズ 2014	赤ベリー、チェリー系の香りがするワインです。甘く優美な果実味と長い余韻を感じるワインです。	
㉗	□ 白 甲州きいろ香 2015	ライム、グレープフルーツなど柑橘系の香り豊かなワインです。さわやかな酸味とミネラル感を感じるワインです。	
	盛田甲州ワイナリー㈱	0553-44-2003	<a href="http://www.chanmoris.co.jp/">http://www.chanmoris.co.jp/</a>
㉘	□ 赤 シャンモリ山梨マスカットベリーA	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。	
	□ 白 シャンモリ山梨甲州	香味のバランスが良く、余韻も程よく、スタンドードの域を超えた味わいです。	
㉙	大和葡萄酒㈱	0553-44-0433	<a href="http://www.yamatowine.com/">http://www.yamatowine.com/</a>
	□ 赤 ベリー瑛	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の豊かな香りと果実味が表現されたワインです。	
㉚	□ 白 時分	甲州の柑橘系の香りほどよい酸味を最高の瞬間に仕上げたワインです。	
	側ルミエール	0553-47-0207	<a href="http://www.lumiere.jp/">http://www.lumiere.jp/</a>
㉛	□ 赤 石蔵和飲	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的なワインです。	
	□ 白 スパークリング 白 甲州	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じこみました。	