

# 地理的表示「山梨」 ～ GI Yamanashi ～

は、ワインの地域ブランドです。

※「GI」=Geographical Indication(地理的表示)

山梨県は、日本におけるワイン醸造の発祥の地と言われており、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。



## お酒の地理的表示制度について

お酒の地理的表示は、「正しい産地」であること、「一定の基準」を満たした品質であることを示しています。

お酒の地理的表示は、産地からの申立てに基づいて、国税庁長官が指定しています。

指定を受けるためには、その産地ならではの酒類の特性が明確であることと、その特性を維持するための管理が行われることが必要です。

地理的表示「山梨」は、2013年7月に国税庁長官の指定を受け、日本初のワインの地理的表示となりました。

## ～ GI Yamanashi の基準～

以下の基準に適合したものだけが、「GI Yamanashi」を表示することができます。

### 原料の 基準

- ・山梨県で収穫されたぶどうのみを使用していること。
- ・ぶどう品種は、甲州、マスカット・ベリーAなど42品種に限られていること。
- ・一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること。

### 製法等 の基準

- ・山梨県内で醸造、貯蔵、容器詰めしたものであること。
- ・アルコール度数は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上であること。
- ・補糖、補酸等には一定の制限があること。

### 品質の 基準

- ・地理的表示「山梨」管理委員会が官能審査などの品質審査や表示審査を厳格に行っています。
- ・GI Yamanashi を表示するためには、この審査に合格しなければなりません。
- ・このように、産地が品質を保証する役割を担っています。

# GI Yamanashi,

the geographical indication (GI),  
is the regional wine brand in Japan.

Yamanashi Prefecture, the birthplace of Japanese wine, where is one of the biggest winery in Japan, has built its lasting fame in the wine markets.



## What's GI of alcoholic beverages?

The above GI stands for Geographical Indication (GI) of alcoholic beverage labeling system and officially designated by Commissioner of National Tax Agency. It shows the labeled alcoholic beverage is produced within the production area and fulfills certain production standards.

The designation of GI requires that the characters of a liquor product or agriculture product unique to a specific production area (quality, recognition in society etc.) have been established.

GI Yamanashi is the first wine geographical indication in Japan designated in July, 2013.

## ~ The criterion of GI Yamanashi ~

The only wine can indicate “GI Yamanashi”, which fulfills the criterion described below.

### Material standard

- Produced by only the grapes harvested in Yamanashi prefecture.
- The grape varieties are limited only to 42 kinds including Koshu, Muscat Bailey A.
- Produced by only the grapes containing more than certain levels of sugars.

### Production standard

- Being brewed, stored, and bottled in Yamanashi prefecture.
- The alcohol content is not less than 8.5% in the case of brut wines, and not less than 4.5% in the case of sweet wines.
- The chaptalization and the acidification are limited to meet criterion.

### Quality standard

- The GI Yamanashi Management committee strictly conducts the quality control test by sensory evaluation and others, and labeling evaluation.
- To indicate GI Yamanashi, the wine requires to pass these inspections.
- As mentioned above, the original production area plays a roll to guarantee the wine qualities.