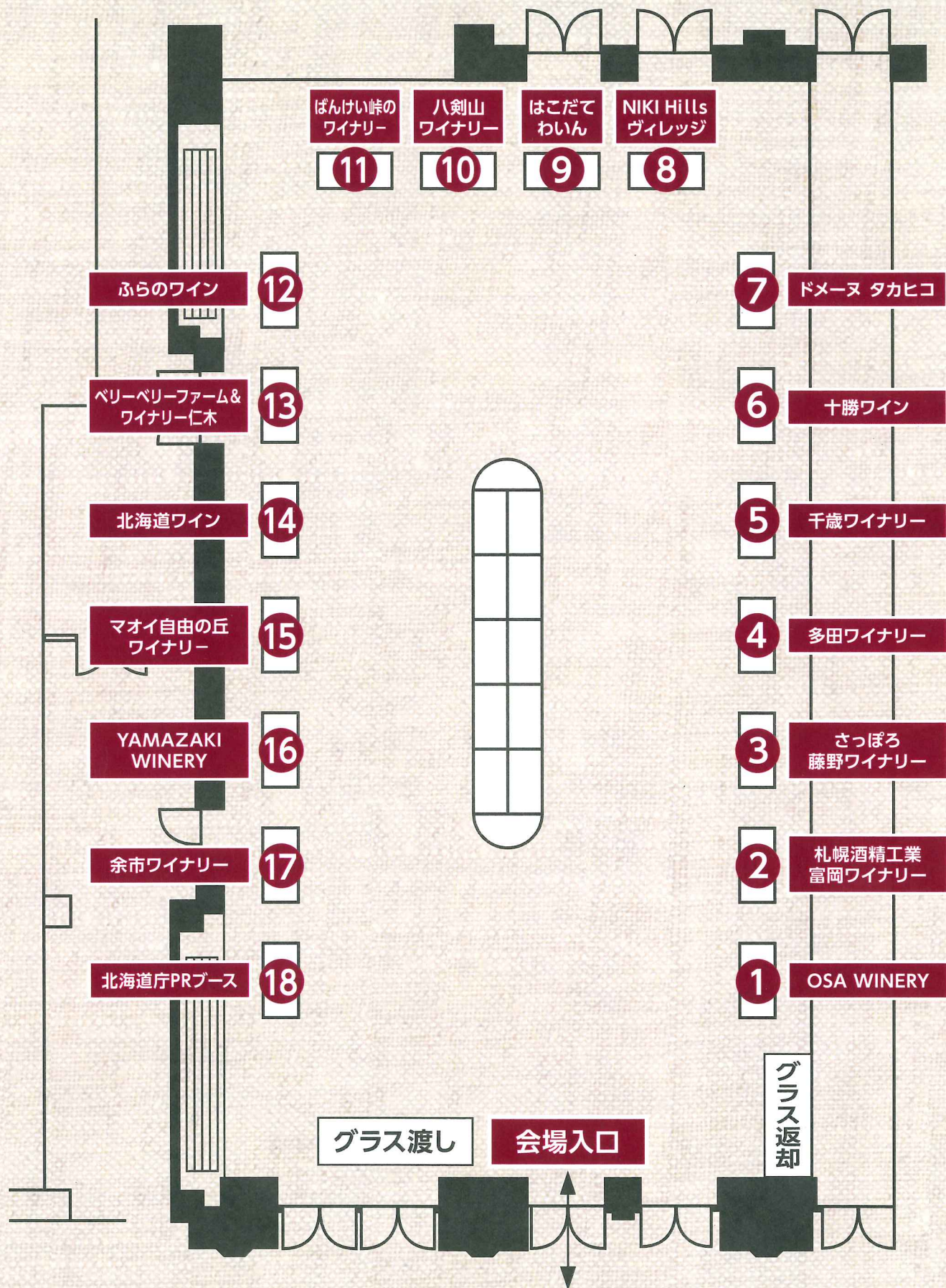


3階ロイトンホールA 試飲会場レイアウト



北海道の日本ワインを知ろう

日本ワイン シンポジウム in 北海道

プログラム

- 15:00～ 開会 主催者挨拶
- 15:10～ ゲストスピーチ
- 15:20～ 基調講演



基調講演



■講師
後藤 奈美氏 独立行政法人 酒類総合研究所 理事長
1983年国税庁入庁。1991年8月からボルドー大学へ留学。2001年独立行政法人酒類総合研究所・主任研究員などを経て、2014年8月に理事就任。2016年4月から現職。酒類総合研究所の前身組織も含め113年の歴史で初の女性理事長。日本固有のワイン用ブドウ品種「甲州」のルーツ解明や、日本の環境に適したワイン醸造方法の研究でも知られる。

ゲストスピーチ



■ゲスト
田辺 由美氏
北海道ワインアカデミー名誉校長
ワインアンドワインカルチャー(株) 代表取締役

16:00～ 北海道産ワインを語る
パネルディスカッション

■コーディネーター
鹿取みゆき氏 フード&ワインジャーナリスト 信州大学特任教授

■パネリスト (50音順)
阿部 眞久氏 NPO法人 ワインクラスター北海道 代表理事
曾我 貴彦氏 ドメーヌタカヒコ 代表
高橋 克幸氏 富良野市ぶどう果樹研究所 (ふらのワイン製造課長)
内藤 邦夫氏 (株)カーヴ・ドリラックス 代表取締役
廣田 知良氏 農研機構 北海道農業研究センター 農学博士



17:30～ 北海道産ワイン試飲会

18:30 終了



主催：札幌国税局

ワイン試飲会出展者リスト

番号	ワイナリー名/所在地		製造者名/HPアドレス
	商品名		商品紹介
①	OSA WINERY/小樽市		株式会社 O・B・U Company http://osawinery.com/
	<input type="checkbox"/> 白	tabi 2016	小樽発祥といわれる「旅路」の持つ、華やかで独特な香りを生かした辛口白ワイン。お寿司によく合います。
②	札幌酒精工業 富岡ワイナリー/乙部町		札幌酒精工業 株式会社 http://www.sapporo-shusei.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	遊楽部ワイン (赤)	メルロを主体として、ヤマ・ソービニオンをブレンドしたワイン。ブドウの色調と酸味のバランスが特徴。
	<input type="checkbox"/> 白	遊楽部ワイン (白)	完熟したブドウから造られて、マスカットを想わせる凝縮した果実味と酸味が特徴。ブドウ〜ザラジェンジェ
	さっぽろ藤野ワイナリー/札幌市南区		さっぽろ藤野ワイナリー 株式会社 http://www.vm-net.ne.jp/elk/fujino/
③	<input type="checkbox"/> 赤	ピノ・ノワール 三気の辺 2016	北海道余市町登地区「三気の辺」産のピノ・ノワール種を野生酵母にて発酵させました。冷涼感のある柔らかい口当たりの赤ワインです。
	<input type="checkbox"/> 白	NAKAI BLANC 2016	北海道余市町登地区「中井農園」産のミュラートゥルガウ種とケルナー種を野生酵母にて発酵させました。和柑橘のほろ苦さと果実味の辛口白ワインです。
④	多田ワイナリー/上富良野町		有限会社 多田農園 http://tada-wine.com
	<input type="checkbox"/> 赤	2016年産 メルロ 野生酵母	原料のぶどうは、礫(れき)と砂とミネラルを多く含んだ火山灰層と、十勝岳からのミネラル分を含んだ伏流水が地下深く幾層にもある畑で造られています。
<input type="checkbox"/> 白	2016年産 シャルドネ 野生酵母		
⑤	千歳ワイナリー/千歳市		北海道中央葡萄酒 株式会社 http://www.chitose-winery.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	北ワイン ピノ・ノワール	余市町木村農園産ピノ・ノワール。チェリーやフランボワーズのようなチャーミングなアロマ、スグリなど赤いベリーの味わいが特徴。
	<input type="checkbox"/> 白	北ワイン ケルナー 2016	余市町木村農園産ケルナー。白桃や青りんごなどのフレッシュなアロマ、白い花の香り、シトラス系のすっきりとした味わいが特徴。
	十勝ワイン/池田町		池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 http://www.tokachi-wine.com
⑥	<input type="checkbox"/> 赤	十勝ワイン 山幸	池田町が独自開発した山幸種から造られ、草木系の果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいが特徴です。
	<input type="checkbox"/> ロゼ	十勝ワイン ブルーム	清見種を原料に、国内初の瓶内2次発酵方式で造られ、きめ細かい泡立ち、製法由来の熟成香と深みのある味わいが特徴です。
⑦	ドメーヌ タカヒコ/余市町		曾我 貴彦 http://www.takahiko.co.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	ナナツモリ ピノノワール 2015	ピノ・ノワール100%。12ヶ月樽熟成。全房のまま自生酵母で発酵を行い、亜硫酸は使用していない。フラッグシップワイン。
	<input type="checkbox"/> 白	ナナツモリ ブランドノワール 2015	ピノ・ノワール100%を使用した辛口貴腐ワイン。自生酵母で発酵を行い、10ヶ月樽熟成。生産量の少ない貴重なワイン。
⑧	NIKI Hills ヴィレッジ/仁木町		株式会社 NIKI Hills ヴィレッジ http://nikihills.co.jp
	<input type="checkbox"/> 白	HATSUYUKI 2015	NIKI Hills 初醸造のワインです。ケルナーらしいフルーティーな香りや北海道らしいキリッとした酸味が感じられるワインになっています。
	<input type="checkbox"/> 白	はつゆき LATE HARVEST 2015	1ヶ月以上遅摘みをする事で、HATSUYUKIと比較すると、しっかりとしたボディながら甘みを残し、同時にはちみつなど熟成した香りを楽しむことができます。
⑨	はこだてわいん/七飯町		株式会社 はこだてわいん http://www.hakodatewine.co.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	北海道100 ピノ・ノワール	淡いルビー色のなかに繊細なタンニンと凝縮感が感じられます。熟したイチゴを思わせるニュアンス、綺麗な酸味が特徴。
	<input type="checkbox"/> 白	香り仕込みケルナー Sparkling	低温発酵によるマスカットを思わせる香りと果実感が特徴です。キレのある酸味と蜂蜜のニュアンスが感じられます。

ワイン試飲会出展者リスト

番号	ワイナリー名/所在地		製造者名/HPアドレス
	商品名		商品紹介
⑩	八剣山ワイナリー/札幌市南区		株式会社 八剣山さっぽろ地ワイン研究所 http://www.hakkenzanwinery.com
	<input type="checkbox"/> 白	カノンズ・スパークリング ナイアガラBRUT	まるで生ブドウのようなナイアガラの香りを、そのままワインにしました。どんなお料理にも合わせやすい。少し辛口の仕上げです。乾杯酒にぴったり。
	<input type="checkbox"/> ロゼ	カノンズ・スパークリング キャンベルセニエ	華やかなベリーの香りとキレのある酸味が特徴の濃い目のロゼスパークリングワイン。乾杯酒に最適です。良く冷やしてお召し上がりください。 ※セニエ：赤ワイン醸造の早い段階で発酵液を分離し、ロゼワインに仕上げる手法。
⑪	ばんけい峠のワイナリー/札幌市中央区		有限会社 フィールドテクノロジー研究室 http://sapporo-bankei-winery.jimdo.com
	<input type="checkbox"/> 赤	さっぽろヌーボー赤ワイン	さっぽろヌーボー赤ワインは、市内中央区のワイナリーで醸造された完熟ぶどうワイン。発酵後に果皮分離。味よい。
	<input type="checkbox"/> 白	さっぽろヌーボー白ワイン	さっぽろヌーボー白ワインは、市内中央区のワイナリーで醸造された無添加の自然派のワイン。香り高い。
⑫	ふらのワイン/富良野市		富良野市ぶどう果樹研究所 http://www.furanowine.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	龍の晩酌	富良野独自の山ぶどう交配品種を使用。山ぶどう特有のコクと風味を楽しむことのできるワインです。
	<input type="checkbox"/> 白	バレルふらの(白)	富良野産セイベル種及びケルナー種を使用。フレンチオーク樽で1年間じっくり熟成させたやや辛口のワインです。
⑬	ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木/仁木町		株式会社 自然農園グループ http://organicwine.jp/
	<input type="checkbox"/> 赤	オーガニック 山ぶどう	特有の強い酸味と比類ない程に深みのある紅色。野生的で芳醇鮮烈です。
	<input type="checkbox"/> 白	オーガニック ナイアガラ	口に含むと華やかな優しさのある甘い香りを感じますが、喉を通ったときには信じられない辛口ワインであることが分かります。
⑭	北海道ワイン/小樽市		北海道ワイン 株式会社 http://www.hokkaidowine.com
	<input type="checkbox"/> 赤	北海道 木樽熟成 ルージュ 2014	余市町産レガント種を中心に、ツヴァイゲルト種等とアッサンブラージュし、12カ月木樽熟成させた新しいスタイルの赤ワイン。
	<input type="checkbox"/> 白	鶴沼 木樽発酵 ヴァイスブルグンダー 2015	空知の浦臼町にある自社畑「鶴沼」で収穫されたヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)を木樽で発酵させた希少な白ワイン。
⑮	マオイ自由の丘ワイナリー/長沼町		北海道自由ワイン 株式会社 http://hlwine.co.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	山ソービニオン	山ブドウとカベルネソービニオンを交配した山ソービニオン。上品で深い香り。しっかりとした酸味と果実味のバランスがよい。原料はマオイ丘陵の自家葡萄園産。
	<input type="checkbox"/> 白	ナイアガラ	さわやかな香り。甘みが少なく、すっきりしたフルーティーな味わい。原料はマオイ丘陵の自家農園と余市町産ナイアガラを使用。
⑯	YAMAZAKI WINERY/三笠市		有限会社 山崎ワイナリー http://www.yamazaki-winery.co.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	PINOT NOIR 青 2014	深いルビー色。エレガントな赤い果実、紅茶、針葉樹林を思わせる深い香り。豊かな果実味と伸びやかなミネラル。繊細で緊張感のある味わい。
	<input type="checkbox"/> 白	CHARDONNAY Private Reserve 2015	グレープフルーツやパイナップルなどの複雑な果実の香り。硬い果実味と特徴的なミネラル。凝縮感のある香りといわれ、伸びやかな美しい余韻。
⑰	余市ワイナリー/余市町		日本清酒 株式会社 http://yoichiwine.co.jp
	<input type="checkbox"/> 赤	余市ワイン 樽熟ツヴァイゲルトレーベ 2014	樽香と渋みや酸味が複雑に重なり合うことで醸し出される重厚感と華やかな余韻をお楽しみいただけます。
	<input type="checkbox"/> 白	余市ワイン ケルナー シュール・リー 2016	澁(オリ)を自然に沈殿させ、上澄みだけを採るシュール・リー製法で造られたワインです。深み幅のある引き締まった味わいです。
⑱	北海道庁PRブース		北海道のワインづくりの担い手を養成する「北海道ワインアカデミー」の取組や北海道の「食」の魅力をご紹介します。