

2021年、地理的表示(GI)「山梨」に指定された日本酒。

やまなしの美味しい水がくれた宝ものです。



美酒美県

やまなし



2013年、地理的表示(GI)「山梨」に指定されたワイン。

やまなしの美味しい葡萄がくれた宝ものです。



美酒美県

やまなし



美味しいお酒を育てるの

正しい産地と確かな品質の証し「GI」とは？

お酒の地理的表示(GI=Geographical Indication)をご存じですか？ お酒の地域ブランドを確立するため、平成6(1994)年にスタートした制度で、産地からの申し立てに基づき、国税庁長官の指定を受けることで、産地名を独占的に名乗ることができます。産地名を名乗るに当たっては、その産地で生産されていることはもちろん、一定の生産基準を満たしていることが求められます。

GIは、地域の気候や風土、伝統的な製法などを生かして、品質にこだわって生産に取り組んでいる、産地の証しなのです。

ワイン

WINE

恵まれた環境で栽培された山梨県産ぶどう100%

GI「山梨」を冠するワインの原料になるぶどうは、県内産100%。厳格な官能テストに合格したワインだけがGI「山梨」を表示できます。富士山や南アルプスなどの高山に囲まれた山梨県は、梅雨の豪雨や台風の影響を受けにくい、日中と朝夕の寒暖差が大きいことが特徴です。この環境が、ぶどうにはぴったり。また、日照時間も長いので、よく熟した美味しい果実になるのです。栽培されているのは、日本固有の品種である「甲州」(白ワイン原料)「マスカット・ベリーA」(赤ワイン原料)など。「シャルドネ」や「メルロー」といった、ヨーロッパ系品種のヴィニフェラ種も含めたぶどうがワインの原料になります。甲府盆地に広がる、さまざまなテロワールを感じることができる栽培地で、個性豊かなぶどうが育てられています。



和食や魚介にもぴったり マリアージュ広がるワイン

ぶどう本来の香りが生きた、バランスの良い味わいの山梨ワイン。代表格「甲州」を使った白ワインは、料理と喧嘩せずに寄り添ってくれる、香り豊かで穏やかな味わいです。鉄分の量が少なく、魚介類の生臭みを感じづらくしてくれる特徴もあるため、和食や魚介と相性が良いです。鮮やかな赤紫色の「マスカット・ベリーA」を使ったワインは、華やかな香りと心地よい渋味が特徴。洋食やお肉はもちろん、醤油やみりんを使った料理と相性ぴったりです。やきとりでいえば塩は甲州、タレはマスカット・ベリーAとの相性は抜群です。さまざまな料理とのマリアージュを楽しめる山梨ワインを、ぜひ味わってください。

ワイン醸して150年 世界が認める多彩な味わい

日本ワイン発祥の地・山梨は、約150年にわたる醸造の歴史を持ちます。明治時代から、行政のバックアップをもとに品種改良や生産技術向上に関する研究が進められ、産地全体で高品質なワイン造りに注力してきました。今や、県内には全国トップの90社にのぼるワイナリーが存在し、国内の約3割の日本ワインを生産。甲州ワインは、ぶどうの味わいを引き出すために発酵後にオリと接触させる『シュール・リー』や、赤ワインの製法で白ぶどうを醸す「オレンジワイン」など、さまざまな製法を用い、多様な味わいを醸しています。醸造家たちの努力で多彩な山梨ワインが造られ、海外の権威あるコンクールで金賞受賞を重ねるなど、その価値は世界的に認められています。



は、美しい自然です。



全国初！ワイン・日本酒ダブル指定

平成25(2013)年、ワインとしては全国で初めて、地理的表示(GI)「山梨」が国税庁から指定を受けました。そして令和3(2021)年、日本酒についてもGI「山梨」が指定されました。同じ県から2つの酒類でGIが誕生するのも、全国初の快挙です。たっぷり注ぐ陽の光、表情豊かな気候風土、山々が育む名水一。山梨の美味しいお酒は、そんな美しい自然の中で生まれます。このリーフレットでは、「美酒の宝庫」山梨の秘密をご紹介します。

日本酒

SAKE

山々でじっくり磨かれた 6水系の清冽な水を使用

数々の秀峰に囲まれた山梨には、清冽な水がもたらされます。GI「山梨」の日本酒は、仕込み水の水系が限定されているのが特徴。南アルプス山麓、八ヶ岳山麓、秩父山麓、そして富士北麓、富士・御坂および御坂北麓の6水系いずれかの水で醸されています。これらの標高の高い山々に降り注ぐ雨や雪は、森を潤しながら地中深くまで浸透。悠久の時を経て、花崗岩や玄武岩、安山岩などの地層によってろ過され、適度なミネラル分を含んだ伏流水になります。これが、山梨の人々の暮らし、そして大量の水を必要とする酒造りを支えています。自然の力でじっくり磨かれた水が得られる山梨だからこそ、美味しい日本酒が生まれるのです。



昔ながらの「寒造り」 山梨の厳冬と軟水が名酒を生む

山梨の酒蔵は、古来受け継がれる「寒造り」で酒を醸します。微生物の力を使う酒造りには、雑菌の繁殖が大敵。そのため、10月から3月ごろまでの間に醸造を行います。真冬は連日水点下まで気温が下がり底冷える山梨は、雑菌が悪影響を及ぼすリスクが少なく、醸造に適しているのです。そして、山々が磨く山梨の水は、酵母の栄養となるミネラルが比較的少ない軟水。これにより、発酵が穏やかに進んでいきます。厳しくも雄大な自然と、きりと澄んだ空気に包まれて、杜氏たちの手でゆっくり、じっくり醸される日本酒。山梨ならではの、雑味が少ない清らかな味わいは、こうして生まれます。

雑味の少ない柔らかな味わい 塩気を感じさせる料理にも

柔らかで透明感のある味わいの、山梨の日本酒。果実のような優しい香りと、ほどよい旨味、コクも兼ね備えています。とくに、塩気を感じさせる料理との相性は抜群です。その理由を探る鍵は、山梨の食文化にあります。かつて甲斐国(かいのくに)と呼ばれたこの地では、味噌などの発酵調味料、塩干加工品など保存可能な塩気のある食品が好まれ、独自の発展を遂げてきました。「ほうとう」「あわびの煮貝」などは、今なお受け継がれる郷土料理です。遅くとも江戸時代には県内各地で造り酒屋が興り、こうした料理に合う、柔らかな味わいの酒が醸されてきたのです。あなたなら、山梨の日本酒をどんな料理と合わせますか？

