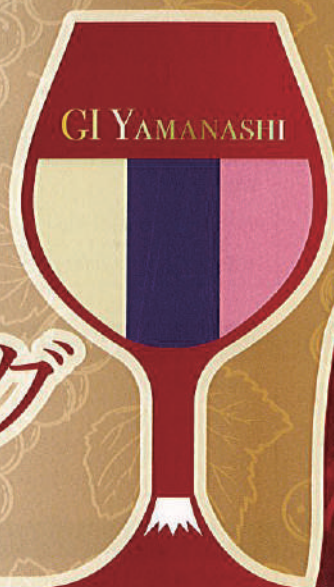


ワイン県やまなしの
造り手たちの思いに酔いしれ
お気に入りのワインを楽しむ。

バーチャル ワイン テイステイング イベント



2020
11.7~11.22



会場 みなさまがワインを楽しむ場所
参画 山梨県内26ワイナリー

※当イベントは、完全予約制によるオンラインイベントです。
参加には事前申込が必要となります。
オンラインイベントの日程は、ワイナリーにより異なります。
詳細は裏面をご覧ください。

参画ワイナリー

中央葡萄酒(株)／東農洋酒(株)／大和葡萄酒(株)／アルプスワイン(株)／ドメヌヒデ
モンテ酒造(株)／蒼龍葡萄酒(株)／まるき葡萄酒(株)／(株)シャトー勝沼／(株)くらむぼんワイン
原茂ワイン(株)／敷島醸造(株)／サントリー登美の丘ワイナリー／白百合醸造(株)
(株)ルミエール／シャトー・ジュン(株)／フジッコワイナリー(株)／シャトー酒折ワイナリー
丸藤葡萄酒工業(株)／岩崎醸造(株)／本坊酒造(株) マルス山梨ワイナリー／塩山洋酒醸造(株)
マンズワイン(株)／メルシャン(株) シャトー・メルシャン／勝沼醸造(株)／駒園ヴィンヤード(株) 順不同

バーチャルワイン テイastingイベント

2020 II.7~II.22



ONLINE EVENT SCHEDULE

II.7 {SAT}	16:00	18:00~
	ドメースヒデ	敷島醸造(株)
	白百合醸造(株)	サントリー 登美の丘ワイナリー
	塩山洋酒醸造(株)	本坊酒造(株) マルス山梨ワイナリー

II.8 {SUN}	18:00~
	岩崎醸造(株)
	マンズワイン(株)
	駒園ヴィンヤード(株)

II.14 {SAT}	16:00~	18:00~
	まるき葡萄酒(株)	東洋洋酒(株)
	(株) シャトー 勝沼	アルプスワイン(株)
	(株) くらむぼんワイン	シャトー・ジュン(株)

II.15 {SUN}	18:00~
	原茂ワイン(株)
	フジッコワイナリー(株)
	シャトー 酒折ワイナリー

II.21 {SAT}	16:00~	18:00~
	モンテ酒造(株)	中央葡萄酒(株)
	蒼龍葡萄酒(株)	大和葡萄酒(株)
	勝沼醸造(株)	(株) ルミエール

II.22 {SUN}	18:00~
	丸藤葡萄酒工業(株)
	メルシャン(株) シャトー・メルシャン

右ページでは、オンラインイベントに参加する各ワイナリーの情報やイベント参加対象ワインを掲載しております。興味のあるワインやワイナリー選びの資料にご活用ください。

GI YAMANASHI

※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
日本最大級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 基準

以下の基準に適合したワインだけが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。
- 一定の精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ホームページでは
「バーチャルワインテイastingイベント」参加対象ワイン
ならびに、各ワイナリーの情報を掲載しています。

<https://www.wine.or.jp/gi-yamanashi/>



WINERY & WINE LINEUP

バーチャルワインテイスティングイベントには
山梨県内26のワイナリーが参画します。
この機会に、貴方のお気に入りのワインや
造り手の話を聞いてみたいワイナリーを見つけてください。

★=写真のワイン



ドメスヒデ

- ★アマビエ(オレンジ)
- しろしろピンク(ロゼ)
- しろしろチャチャ(オクチップ)
- しろしろチュッパ(リパソ)
- しろしろ(ブラン・ド・ノワール)



白百合醸造(株)

- ★ロリアン 勝沼甲州
- ロリアン セラーマスター甲州
- ロリアン マスカット・ベリーA 樽熟成
- ロリアン 甲州樽発酵



塩山洋酒醸造(株)

- ★重川 甲州 2019
- スルフィート甲州 2019
- ザルツベルク甲州 2019
- レスベデーザ甲州



敷島醸造(株)

- ★デラウェア スパークリング 2020
- メルロー 2017
- カベルネ・ソーヴィニヨン 2017
- 甲斐ノワール 2017
- 甲州シュールリー 2019



サントリー 登美の丘ワイナリー

- ★ジャバンプレミアム 甲州 2019
- 登美の丘 甲州 2018
- 登美の丘 赤 2017
- サントリー ジャバンプレミアム 甲州新酒 2020
- サントリー ジャバンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ新酒 2020



本坊酒造(株) マルス山梨ワイナリー

- ★シャトーマルス 甲州
ヴェルディーニョ 2019
- シャトーマルス 甲州 樽取収穫 2019
- シャトーマルス 甲州 オランジュ・グリ 2019
- シャトーマルス 徳田マスカット・ベリーA コールドセレーション 2019
- シャトーマルス 徳田マスカット・ベリーA キュベ徳田 2017



岩崎醸造(株)

- ★ホンジョー 甲州ドライ
大樽貯蔵 2018
- ホンジョー マスカット・ベリーA 山梨 2018
- シャトー ホンジョー 甲州かし アンティーク 2019
- シャトー ホンジョー メルロ 2016
- シャトー ホンジョー 熟成 マスカット・ベリーA 2007



マンズワイン(株)

- ★酵母の泡 甲州
- マスカット・ベリーA プリムール 2020
- 甲州 プリムール 2020
- しぶく
- マスカット・ベリーA
passi パッシ 2018



駒園ヴィンヤード(株)

- ★Tao 甲州駒園 2019
- Tao 甲州駒園樽発酵 2019
- Tao ビノ・ノワール 2019



まるき葡萄酒(株)

- ★いろ甲州 2019 375ml
- いろベリーA 2019 375ml
- ラフィエ トレノワ リザーブ甲州 375ml
- ラフィエ アッサンブラージュ 375ml
- ゆずワイン 360ml



(株) シャトー勝沼

- ★2019 GI山梨 甲州シュール・リー
- 2019 GI山梨 山梨ベリーA
- 2019 GI山梨
プレミアムスパークリング甲州
- 2018 GI山梨 プレミアムロゼ



(株) くらむぼんワイン

- ★くらむぼん樽甲州
- くらむぼん マスカット・ベリーA
- ONカベルネ・ソーヴィニヨン
- くらむぼん甲州
- くらむぼんロゼ



東農洋酒(株)

- ★Petrichor Kerner 2019
- 甲州街道栗原産
マスカット・ベリーA 2019
- あさあか 2018
- Kamoshiki Koshu



アルプスワイン(株)

- ★ジャパニーズ スタイルワイン甲州
- プラチナコレクション マスカット・ベリーA



シャトー・ジュン(株)

- ★ジャパニセレクト ベリーA
- ジャパニセレクト デラウェア
- ジャパニセレクト 巨峰ピオーネ
- シャトー・ジュン 甲州2019



原茂ワイン(株)

- ★ハラモブラン
- ハラモージュ
- ハラモ甲州 シュールリー 2019
- ハラモ甲州 樽熟成 2017



フジッコワイナリー(株)

- ★フジクレール 甲州シュール・リー 2018
- フジクレール 甲州樽発酵 2019
- フジクレール メルロー・山 2018
- フジクレール カベルネ・ソーヴィニヨン 2018
- フジクレール クラノオデラウェア 2020



シャトー酒折ワイナリー(株)

- ★甲州にごり 2020
- 甲州ドライ 2019
- マスカット・ベリーA
クレールスパークリング
i-vines vineyard 2019



モンデ酒造(株)

- ★特醸甲州 2019
- 豊富畑 ヤマソー・ピニオン 2019
- モンテリア牧丘畑 2018
- モンテリア豊富畑 ドルチェ 2007



蒼龍葡萄酒(株)

- ★シトラスセント甲州 2020
- 酸化防止剤無添加 デラウェア 初しぼり 2020
- 酸化防止剤無添加 ベリーA 初しぼり 2020
- リミテッド徳田甲州 樽熟成 2019
- リミテッド徳田 マスカット・ベリーA 樽熟成 2019



勝沼醸造(株)

- ★アルガブランカ ブリリヤンテ
- アルガブランカ クラレーザ
- アルガブランカ イセハラ
- アルガブランカ ビッパ
- アルガブランカ ドース



中央葡萄酒(株)

- ★グレイス甲州
- あけの
- グレイスロゼ



大和葡萄酒(株)

- ★古代甲州
- ハギースパーク重登 2019
- クヴェヴリベリーA



(株) ルミエール

- ★甲州シュールリー 2019
- プレステージラス オランジュ 2019
- 石蔵和歌 2019
- プレステージラス
マスカット・ベリーA 2017



丸藤葡萄酒工業(株)

- ★2018ルバイヤート
甲州シュール・リー
- 2018ルバイヤート 甲州樽貯蔵
- 2018ルバイヤート マスカット・ベリーA 樽貯蔵
- 2014ブティドメーヌ ルバイヤート
- 2017エチュード ルバイヤート



メルシャン(株) シャトー・メルシャン

- ★シャトー・メルシャン
山梨甲州2019
- シャトー・メルシャン 玉諸甲州2018
- シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA 2018
- シャトー・メルシャン 徳田マスカット・ベリーA 2016
- シャトー・メルシャン 城の平2015



バーチャルワイン
テイスティングイベント
への参加申込は、右QRコードより
お申込みください。



バーチャルワイン テイastingイベント

2020 11.7~11.22



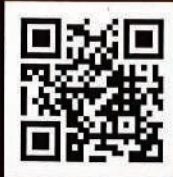
イベント参加までの流れ



本チラシを取り扱っている酒販店で「イベント参加対象ワイン」を購入。
購入時に渡されるチラシに記載しているQRコードから
申込サイトにアクセス。参加申込を行ってください。

※対象ワインは、チラシ中面並びにGI Yamanashiホームページをご覧ください。

<https://www.wine.or.jp/gi-yamanashi/>



イベント事務局より参加申込完了メールを送付します。
メールには「開催時間」「イベント参加に必要なアプリケーション (zoom)
のダウンロード方法」などが記載されております。

※携帯メールで申込をされた方は、受信設定などご注意ください。



イベント前日に、イベント事務局より送付。
メールには参加にあたって必要な「ID・パスワード」が記載されております
ので、メールの取り扱いにご注意ください。



当日、事前に酒販店でご購入いただいたワインと共に
バーチャルテイastingをお楽しみください。

zoomの使用方法について

ZOOMとは、「スマホやパソコンで、簡単に使えるビデオ通話」です。

《スマホやタブレットでのご利用》

「ZOOMアプリ」をインストールすればOK!

《パソコンでのご利用》

イベント事務局からのメールに記載しているリンクをクリック。

表示案内に順次「はい」と答えると、簡単にご利用できます(初回のみ)。

※ご自身でアプリを探しインストールする必要はありません。

通話料、利用料は無料。

《ご活用いただく際の参考にご覧ください》

●スマホ・パソコンからの参加方法：<https://zoomy.info/manuals/sanka/>

