

中央葡萄酒株式会社 (グレイスワイン)

1. ワイナリー概要

- ・ 住所 山梨県甲州市勝沼町等々力 173 番地
- ・ 電話 0553-44-1230、FAX 0553-44-0924
- ・ HP アドレス <http://www.grace-wine.com/>
- ・ 創業年 1923 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2013 金賞受賞ワイン

No	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	グレイスメルロ	2009	欧州系品種 赤	オープン	発売中
2	グレイス甲州菱山畑	2012	甲州 辛口	オープン	発売中
3	グレイス樽甲州	2012	甲州 辛口	3,171 円	発売中

3. 国産ワインコンクール 2013 金賞受賞ワイン

1 : グレイスメルロ (輸出国 : フランス)

日照時間日本一を誇り、標高 700m、冷涼な気候の山梨県北杜市明野町に構える 12ha の自社管理農場「三澤農場」で栽培したメルロを主体に醸造。長期のオーク樽熟成による複雑味があり、緻密かつ長い余韻が楽しめる長期熟成型の赤ワイン。



2 : グレイス甲州菱山畑 (輸出国 : イギリス [2011 ヴィンテージ])

高台にあり、日照量、昼夜の寒暖差、水はけのよさに恵まれた、勝沼町菱山地区の甲州をステンレスタンクで醸造。フローラルで、華やかな香りと潑刺とした酸味が特徴。EU の醸造基準を準拠して醸造しています。



3 : グレイス樽甲州

高品質のブドウを生み出すことで名高い鳥居平地区を中心に、勝沼町山路地帯の甲州をオーク樽で発酵、貯蔵しました。フローラルな香りに、柑橘系のアロマが清々しく、アフターフレーバーにオーク樽由来のバニラ香をほのかに感じます。甲州の果実味は活かしながら、樽を僅かにきかせた上品な味わいのワイン。



4. よろこびの言葉

この度は、このような賞を頂き、心より感謝申し上げます。古くからグレイスワインが特に力を入れてきた、甲州の品質向上と、自社栽培によるワイン造りを皆様にお伝えできた結果と受け止めております。世界に通用する銘醸ワイナリーを目指して、これからも慢心することなく一層ブドウ栽培、ワイン造りに力を入れていきたいと思っております。

本坊酒造株式会社 山梨マルスワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・ 住所 山梨県笛吹市石和町山崎 126
- ・ 電話 055-262-4121 FAX 055-262-4120
- ・ HP アドレス <http://www.hombo.co.jp/>
- ・ 設立年 1960 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城シャルドネ	2012	欧州系品種 白	3,990 円	2013.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：シャトーマルス キュベ・プレステージ穂坂日之城シャルドネ 2012

山梨県韮崎市穂坂町に位置する自社農場『穂坂日之城農場』。2000 年に取得したこの農場は、茅ヶ岳山麓の南東向き斜面に位置し、土壌改良等も施したマルス自慢の農場。この穂坂日之城農場産の完熟したシャルドネ種を使用し、笛吹市石和町のワイナリーにて樽発酵・樽熟成した本格派の辛口白ワインです。

フレッシュな果実味と、アーモンドやナッツのような香味が調和した、重厚感ある味わいが特徴の逸品です。



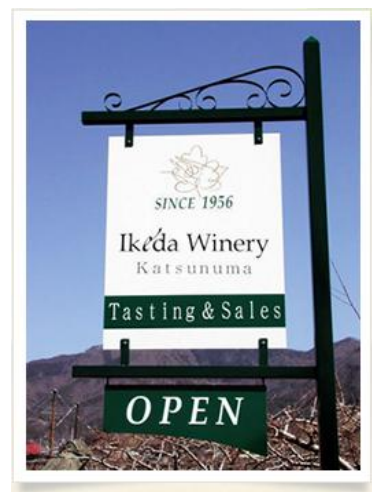
4. よろこびの言葉

シャトーマルス・シリーズは、世界に通じるワインを目指し、山梨の土壌が育む葡萄から、個性ある高品質のワイン造りに取り組んでまいりました。「日本人のための日本のワイン」の造り手として、今回の金賞受賞を機に、これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、ワインのすべてに愛情を注ぎ、日本のワイン文化に貢献していきます。

イケダワイナリー株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1943
- ・電話、FAX 0553-44-2190
- ・HP アドレス <http://www.katsunuma.ne.jp/~ikedawinery/>
- ・設立年 1956 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	イケダワイナリー セレクト	2012	甲州 辛口	2,100 円	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：イケダワイナリー セレクト 2012

10 月中旬に収穫、フランス産の新樽の中でゆっくりと発酵、熟成することで果実の香りを引き出し、程よい樽の風味がワインの味わいを引き立てます。

柑橘系の果実味とヴァニラのような樽の風味の絶妙なバランスの中に力強さ、繊細な味わいを持つ、エレガントな白ワインです。



4. よろこびの言葉

人生がより豊かに、より喜びとなるように楽しんでいただければ造り手として何よりも喜びです。

有限会社朝日町ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住所 山形県西村山郡朝日町大字大谷字高野 1 0 8 0
- ・電話 0237-68-2611 FAX 0237-68-2612
- ・HP アドレス <http://asahimachi-wine.jp/>
- ・設立年 1944 年 9 月 4 日



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	マイスターセクション遅摘み マスカットベリーA赤辛口	2011	国内改良等品種 赤	1,890 円 (税込)	2013.9.2

3. 金賞受賞ワイン紹介

1： 2011 マイスターセクション 遅摘みマスカットベリーA 赤 辛口

山形県朝日町・柏原地区「成原ぶどう園」で契約栽培されたマスカットベリーA 種を糖度と果実味が十分に熟すのを待ち、11月上旬「遅摘み」収穫致しました。マスカットベリーA の華やかな果実香と樽由来の複雑な香味が調和した、きめ細やかで奥行きのある赤ワインです。



4. よろこびの言葉

第11回国産ワインコンクールにおいて、山形県で初めてとなる念願の金賞を受賞することができました。それも国内改良等品種・赤部門で部門最高賞とコストパフォーマンス賞の3冠を受賞し、大変光栄に存じております。

朝日町ぶどう生産組合と一体となった高品質の原料ぶどう作りが実を結び、生産者と一緒に喜んでおります。これを励みに尚一層の高品質ワイン醸造に努めてまいります。

サッポロワイン株式会社 グランポレー勝沼ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲州市勝沼町綿塚字大正 5 7 7
- ・電話 0553-44-2345 FAX 0553-44-2349
- ・HP アドレス <http://www.sapporobeer.jp/wine/>
- ・設立年 1976 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	グランポレー 長野古里ぶどう園貴腐	2007	極甘口	31,500 円 (税込)	発売中
2	グランポレー 山梨勝沼甲州特別仕込み	2012	甲州 辛口	2,310 円 (税込)	2013.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : グランポレー長野古里ぶどう園貴腐 2007

収穫をぎりぎりまで遅らせた平均 43 度という非常に高い糖度の貴腐ぶどうから生まれたグランポレー最高峰のワインです。

黄金色の輝きと、蜂蜜のように優しく甘美な香りに溢れ、心地良い酸味と豊かで洗練された甘味が広がります。



2 : グランポレー山梨勝沼甲州特別仕込み 2012

グランポレー勝沼ワイナリーの地元契約農家のぶどうから醸造したワインです。甲州ぶどう本来の優しい香りと樽発酵・樽熟成に由来する風味のバランスが良い、しっかりとした味わいの辛口ワインです。2012 年は、質・量ともに、甲州ぶどうの当たり年でした。



4. よろこびの言葉

グランポレー勝沼ワイナリーは、ワイナリー設備を 2011 年に完全リニューアルし、品質に徹底的にこだわる小ロットワイン醸造に特化したワイナリーとして生まれ変わりました。今回の 2 つのワインでの金賞受賞は、新生グランポレー勝沼ワイナリーで働くわたしたち 4 人の作り手に大きな自信を与えてくれました。ありがとうございました。

サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲斐市大岱 2786
- ・電話 0551-28-7311 FAX 非公開
- ・HP アドレス <http://suntory.jp/NIHON/>
- ・設立年 創業 1909 年（継承は 1936 年）



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	サントリー登美の丘ワイナリー登美 赤	2008	欧州系品種 赤	12,000 円 (税抜)	発売中
2	サントリージャパンプレミアム かみのやまメルロ	2011	欧州系品種 赤	2,762 円 (税抜)	2013.9.17
3	サントリージャパンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ	2012	ロゼ	1,600 円 (税抜)	2013.9.17

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：サントリー登美の丘ワイナリー 登美 赤 2008

当ワイナリー最高峰の「登美（赤）」は、恵まれた環境の自社ぶどう畑で徹底した収量制限により育てられたカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルドを絶妙にブレンドした、気品のある重厚さをもつワインです。凝縮感のある力強い味わいと、黒系果実やスパイスを思わせる複雑な香りが特長です。

2：サントリージャパンプレミアム かみのやまメルロ 2011（銘柄）

山形県上山市の、蔵王山麓の陽あたりのよい斜面に拓いた畑で育てたメルロを 100% 使用して醸造・熟成しました。エレガントな果実の香りや、果実の凝縮感とほどよい樽香のバランスが心地よい赤ワインです。

3：サントリージャパンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ 2012

華やかな香りと果実味が特長の日本固有品種「マスカット・ベリーA」を使用したロゼワインです。果汁を低温で発酵させることにより、ぶどう品種の個性を最大限引き出しました。爽やかな酸味と果実味たっぷりのフレッシュな味わいが特長のやや甘口のロゼワインです。



4. よろこびの言葉

弊社は“良いワインはよいぶどうから”の理念のもと、日本の風土を生かしたワインづくりを目指し、常に新たな挑戦を続けてまいりました。今回の受賞は、弊社のこれまでのワインづくりに対する取り組みを評価頂けたものと、大変意義深く受け止めています。今後も研鑽を重ね、ぶどうづくり・ワインづくりへ最大の愛情を注ぎ「世界を感動させる日本ワイン」の実現を目指してまいります。

三和酒類株式会社 安心院葡萄酒工房

1. ワイナリー概要

- ・住所 大分県宇佐市安心院町下毛 798
- ・電話 0978-34-2210 FAX 0978-34-2227
- ・HP アドレス <http://www.ajimu-winery.co.jp/>
- ・設立年 1971 年 果実酒製造開始
(2001 年安心院葡萄酒工房開園)



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	安心院スパークリングワイン	2011	スパークリング ワイン	2,900 円	2013.4

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : 安心院スパークリングワイン 2011

宇佐市安心院町のシャルドネを 100 %使用し、ビン内 2 次醗酵によってじっくりと醗酵させました。きめ細やかな泡立ちと、ライチ、洋ナシ、トースト香など複雑な香りの印象と 2011 年ビンテージは、特に厚みのある味わいに仕上がりました。



4. よろこびの言葉

2006 年からビン内 2 次醗酵のスパークリングワイン製造を開始し、ブドウの収穫のタイミング、ブレンドなど試行錯誤を積み重ねながら、品質を求め続けてきました。このような名誉ある賞を受賞できたこと、とても嬉しく思っております。更なる品質向上を目指して努力すると共に、美味しいワインを造り続けることで、国産ワインの発展に寄与できればと考えております。ありがとうございました。

アルプスワイン株式会社

1. ワイナリー概要

- ・ 住所 本社：山梨県笛吹市一宮町狐新居 418
サロン：笛吹市一宮町狐新居 324
- ・ 電話 0553-47-0383 FAX 0553-47-2155
- ・ HP アドレス <http://www.wine.or.jp/alps/>
- ・ 創業 1962 年



※サロン外観

2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	AWプラチナコレクション マスカット・ベリーA2011R	2011	国産改良等品種 赤	2,600 円 (税抜)	2013.12

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：AWプラチナコレクション マスカット・ベリーA2011R

自社管理畑産のマスカット・ベリーA種とカベルネソーヴィニヨン種を樽熟成の後ブレンドしたワイン。良年にのみ製作する長期樽熟成品です。



※ラベルは予告なく変更
する場合があります。

4. よろこびの言葉

今回は 2011R が金賞、2012 が銀賞とダブルでの受賞となり、喜びもひとしおです。

弊社をご愛飲頂いているお客様をはじめ、社員や栽培委託先の方々と喜びを分かち合いたいです。ありがとうございました。

株式会社井筒ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県塩尻市宗賀桔梗ヶ原 1298-187
- ・電話 0263-52-0174 FAX 0263-52-7910
- ・HP アドレス <http://www.izutsuwine.co.jp>
- ・設立年 創業 1933 年 株式会社設立 1984 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	NAC マスカット・ベリーA 2012	2012	国内改良等品種 赤	1,477 円	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : NAC マスカット・ベリーA 2012

第 20 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。

長野県塩尻市と松本市で栽培収穫されたマスカット・ベリーA を使用し醸造。

果実を濃縮した様な香りと信州ならではの鮮やかな色調を持った柔らかな味わいを低価格でお飲みいただけるワインです。



4. よろこびの言葉

今回で 11 回目の国産ワインコンクールとなり、弊社も第 1 回目から参加させていただき、今回初めてこのカテゴリーで金賞を頂く事ができました。この荣誉に甘んじる事無く長野県塩尻のテロワールに合ったぶどう栽培、ワイン造りに精進してさらに上を目指したいと思っております。ありがとうございました。

小布施ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県小布施町押羽 5 7 1
- ・電話 非公開 FAX 026-247-5080
- ・HP アドレス <http://www.obusewinery.com>
- ・設立年 1942 年（果実酒免許取得年）



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	Sogga Chardonnay 1er	2012	欧州系品種 白	3,675 円	2013.8

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : Sogga Chardonnay 1er

このワインは私達の仲間の角藤農園のシャルドネぶどうを使用したものです。

農園を管理する佐藤父子、そして農園オーナーの大久保氏のワインに対するひたむきな姿に私達も薫陶を受けています。



4. よろこびの言葉

頂きましたすべてのメダルは酷暑、厳寒に耐えワイン畑に立ち続けるシルバー人材センターの皆様、ワイナリースタッフ、そして角藤農園オールスタッフのに捧げるものです。

今後もコンクール結果を販売手段にしたり、コンクールテイストに迎合することなく我々の風土をワインに表現していきたいです。

サッポロワイン株式会社 岡山ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 岡山県赤磐市東軽部 1556
- ・電話 086-957-3838 FAX 086-957-3835
- ・HP アドレス <http://www.sapporobeer.jp/wine/>
- ・設立年 1984 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	グランポレール 岡山マスカットベリーA バレルセレクト	2011	国内改良等品種 赤	2,310 円 (税込)	2013.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：グランポレール 岡山マスカットベリーAバレルセレクト 2011

岡山県井原市の協働契約栽培 マスカットベリーA 100%使用。

協働契約栽培により大切に育てられたぶどうのポテンシャルを最大限引き出すように醸造し、木樽で丁寧に熟成させたワインの中でも、とりわけ香味が際立つ木樽のみを厳選して造りました。

木樽熟成による柔らかなブーケがマスカットベリーA由来の甘い香りをやさしく包み込み、果実味豊かな味わい、心地よい余韻が特徴のワインです。

（なお、同商品の金賞受賞は、2008 年ヴィンテージに続き、2 回目となります。）



4. よろこびの言葉

当社は、マスカットベリーA栽培で名声のある岡山県井原市の農家様と 1998 年から協働契約栽培に取り組んで参りました。

大切に育てられたぶどうは、樹齢が 57 年を迎えるものもあり、良き産地に恵まれ良きワインが造れたこと、協働契約栽培の取り組みの中で、2008 年ヴィンテージに続き 2 回目の金賞受賞という形で品質が認められたことを、栽培関係者の皆様とともに喜んでおります。

今後、この岡山の地がワイン産地としての名声が得られるように貢献して行ける会社で有り続けたいと、スタッフ一同、気持ちも新たに参ります。本当にありがとうございました。

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1841
- ・電話 0553-44-0026 FAX 0553-44-3170
- ・HP アドレス <http://www.wine.or.jp/soryu>
- ・設立年 1889 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シトラスセント甲州	2012	甲州 辛口	1680 円	発売中
2	トラディショナル・リッチ・テイスト甲州	2012	甲州 辛口	1680 円	2013.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : シトラスセント甲州 2012

ノンボルドー甲州種を使用し、できる限り酸化させないように、炭酸ガスを使用しながら醸造しました。レモン、グレープフルーツの柑橘系フルーツと甲州従来のエステル香のバランスがよく、爽快感とほどよい酸味、フレッシュ＆フルーティな味わいを満喫できるワインです。



2 : トラディショナル・リッチ・テイスト甲州 2012

酵母に由来するアミノ酸（うまみ成分）をワインに取り込む‘シュール・リー製法’にて醸造しました。従来の甲州よりも、ミネラル感や厚み、複雑味、ふくよかな香りを持つ辛口ワインに仕上がっています。



4. よろこびの言葉

甲州辛口タイプ部門において 2 つの金賞の受賞することができ大変嬉しく思います。長年にわたり当社にご協力いただいている葡萄栽培家の方々に心より御礼申し上げます。昨今では、多くのメーカーが甲州の可能性を信じ、互いに切磋琢磨しながら醸造技術や品質の向上に熱心に取り組んでいます。今回の受賞は通過点でしかなく、更なる高みを目指し精進してまいります。

胎内市 胎内高原ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 新潟県胎内市新和町 2-10
(醸造場 胎内市宮久 1454)
- ・電話 0254-43-6111 FAX 0254-43-6979
- ・HP アドレス <http://www.city.tainai.niigata.jp>
- ・設立年 2007 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	2012 ツヴァイゲルトレーベ	2012	欧州系品種 赤	1,900 円	2013.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : 2012 ツヴァイゲルトレーベ

専用畑（新潟県胎内市蔵王地区）で栽培したツヴァイゲルトレーベをステンレスタンクで発酵。樽は使用せず約8カ月間の低温熟成を行いました。

木イチゴなどのベリー系の香りの奥に、ピーマンやトマトなどの野菜の香りも感じられます。ほのかな甘みがありながら筋の通った酸味が骨格を支える、バランスの良いワインに仕上がっています。



4. よろこびの言葉

このような名誉ある賞を頂き、誠にありがとうございます。

「その土地で採れたぶどうを、その土地で醸す。」全国的に珍しい市営ワイナリーで、シンプルなワイン造りをしてきました。昨年の同部門銀賞に続く受賞で、胎内市の畑が育むぶどうの力が認められたように感じられ、関係者一同とても喜んでおります。

微力ながら国産ワインの地位向上に貢献できるよう、今後もより良いぶどう、ワイン造りに励みたいと考えております。

高畠ワイン株式会社 高畠ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 山形県東置賜郡高畠町糠野目 2700-1
- ・電話 0238-57-4800 FAX 0238-57-3888
- ・HP アドレス <http://www.takahata-wine.co.jp/>
- ・設立年 1990 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	高畠ワイナリー クラシック MBA ブラッシュ	2012	ロゼ	1,300 円	発売中
2	高畠ワイナリー 嘉-yoshi- スパークリングシャルドネ	NV	スパークリング ワイン	1,793 円	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：高畠ワイナリー クラシック MBA ブラッシュ

山形県産の良質なマスカット・ベリーAをブラッシュ製法で仕込みました。醗酵温度を低温に維持するなど緻密な醸造技術を駆使し、山形県産ぶどうの美味しさを引き出しました。程よいボディ感と豊かな香り、優しい酸味は料理との幅広いマリアージュにも対応します。



2：高畠ワイナリー嘉-yoshi-スパークリングシャルドネ

高畠町産のシャルドネを厳選して使用しています。

淡いレモンイエローの中に繊細な気泡が持続的に立ちあがります。

豊かな旨味を伴う爽やかな酸味、柑橘や白い花のように華やかな香りが特徴です。和洋中間わず、様々な料理にも相性の良いスパークリングワインです。



4. よろこびの言葉

この度は、山形県から初の金賞受賞を2銘柄において達成できましたこと、誠に光栄に感じております。

高畠町でのブドウ栽培から今回の受賞までこれも壮大な実験の一つとみれば平常の生業であり、栽培家とワイナリーが一丸となって参加出来たことは大きな喜びです。

また新たなステップアップに向い、兜の緒を締め、真摯にのぞみますので、「高畠町からの世界基準のワイン」への応援よろしくお願いいたします。

有限会社秩父ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住所 埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄 41
- ・電話 0494-79-0629 FAX 0494-79-1151
- ・HP アドレス なし
- ・設立年 1978 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ちちぶワイン シュール・リー2012	2012	甲州 辛口	¥2,625	完売

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：ちちぶワイン シュール・リー 2012

2012 年に収穫した甲州種の仕込みの時にフリーラン果汁のみで 12～15℃でゆっくり発酵させた後、シュール・リーしたワインの中から香りと味がしっかりしたものを選んで軽く濾過したワインです。



4. よろこびの言葉

この度は弊社の「ちちぶワインシュール・リー2012」が金賞を受賞する事が出来て大変光栄に思っております。今回の受賞をきっかけに多くの皆様に弊社のワインに関心を持って頂き、反響の凄さに驚いております。

今後の皆様の期待に応えられるように、ワイン造りに取り組んでいく所存です。

本当にありがとうございました。

能登ワイン株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 石川県鳳珠郡穴水町字旭ヶ丘 5 番 1
- ・電話 0768-58-1577 FAX 0768-58-1588
- ・HP アドレス <http://www.notowine.com/>
- ・設立年 2004 年 7 月 22 日



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	2011 クオネスヤマソーヴィニヨン	2011	国内改良等品種 赤	5,250 円	2013.8

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：クオネスヤマソーヴィニヨン

外観は濃い青紫がかった(紫色を帯びた) 深く鮮やかなルビー色。粘性しっかりやや強め。

ブラックチェリー、黒スグリ、プルーンなど黒系果実の香り、ドライハーブや黒コショウなどのスパイシーな香りに加えコーヒーやチョコレートの香りも感じられる。重量感のあるアタック。豊かなタンニン、ほどよい酸味のバランスがよく、重厚さとしなやかさを兼ね備えたワインです。



4. よろこびの言葉

2006 年に本格醸造を開始し、今年 8 年目を迎えました。まだまだ歴史も浅く小さなワイナリーです。原料を能登産のブドウにこだわり、牡蠣貝の殻を土壌に散布するなどの土壌改良を重ね、高品質のブドウ作りを心がけてきました。

今回、「クオネス ヤマソーヴィニヨン」の『金賞』受賞をうけて、能登産のブドウでも、このようにクオリティの高いワインが造れるということが実証でき我々ワインメーカーのみならず、生産農家にとっても励みになると思います。これからもますます能登のテロワールを最大限に活かしたワインを造っていきたいです。

北海道ワイン株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地
- ・電話 0134-34-2181 FAX 0134-34-2183
- ・HP アドレス <http://www.hokkaidowine.com/>
- ・設立年 1974年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	葡萄作りの匠 北島秀樹ケルナー	2012	欧州系品種 白	1,964 円	販売中
2	おたるケルナースパークリング	NV	スパークリング	1,964 円	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー

300軒を超える北海道ワイン(株)の契約農家の中でも、毎年特に良質な葡萄を栽培する生産者の単独仕込みワイン「葡萄作りの匠」。余市町登の栽培家北島秀樹氏が育んだケルナーから醸造した、柑橘系のアロマと酸の心地良い、北海道の冷涼な気候風土で成し遂げられるスタイルを表現しています。



2：おたるケルナースパークリング

余市町の契約農家を中心に、北海道産100%のケルナー種で醸造したスパークリングワイン。繊細な泡、青リンゴやグレープフルーツ、かすかにミントやハーブを想わせる若々しい香りと、冷涼な北海道ならではの酸、ミネラルも感じる、清涼感があってドライでシンプルなテイスト。



4. よろこびの言葉

ドイツで1969年に交配されたケルナー種は、今や北海道を代表する品種となっています。このケルナー種から様々なスタイルのワインが醸造されています。

今回、辛口のスティールとスパークリングが金賞を受賞、またどちらもコストパフォーマンス賞にも輝きました。これを契機に益々北海道のケルナーを知っていただければ幸いです。

マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県小諸市諸 375
- ・電話 0267-22-6341 FAX 0267-22-6336
- ・HP アドレス <http://www.kikkoman.co.jp/manns/>
- ・設立年 1973 年



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込	2012	欧州系品種 白	6,825 円	発売中
2	ソラリス信州小諸メルロー	2010	欧州系品種 赤	7,350 円	2013.12
3	ソラリス信州千曲川産メルロー	2010	欧州系品種 赤	5,250 円	2013.12

3. 金賞受賞ワイン紹介

1：ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込 2012

「ソラリス 信州小諸シャルドネ 樽仕込 2012」は、マンズワイン小諸ワイナリー内にある自社畑で厳しく収量制限して育てた葡萄を原料に、新樽を用いて発酵させ、そのまま酵母とともに育成しました。柔らかくふくよかな味わい、明確な個性と高い品質を持つマンズワイン最高峰の辛口白ワインです。



2：ソラリス信州小諸メルロー 2010

「ソラリス 信州小諸メルロー 2010」は、メルローの栽培適地である長野県小諸市の「大里」地区で、厳しく収量制限して育てた葡萄を原料に、できの良い年のみ極少量を丁寧に醸造し、新樽を用いて時間と手間を惜しまず育成しました。明確な個性と高い品質を持つマンズワイン最高峰の赤ワインです。



3：ソラリス信州千曲川産メルロー 2010

「ソラリス 信州千曲川産メルロー 2010」は、長野県の千曲川地域で収穫したメルローを丁寧に醸造し、ほどよい樽熟成をおこなって、バランスよく飲みごたえのある赤ワインに仕上げました。



4. よろこびの言葉

マンズワイン・小諸ワイナリーのソラリスシリーズにおきまして 3 つの金賞をいただきました。ブドウ栽培・醸造等、製品化に関わったすべての人と喜びを分かち合いたいと思います。おいしいワインを造る努力に終わりはありません。これに奢ることなくまた初心に帰り日々の作業を粛々と続けてまいります。皆様ありがとうございました。

メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン

1. ワイナリー概要

- ・住所 甲州市勝沼町下岩崎 1425-1
- ・電話 0553-44-1011 FAX 0553-44-0418
- ・HP アドレス <http://www.chateaumercian.com/>
- ・設立年 1877 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2013 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトー・メルシャン 城の平カベルネ・ソーヴィニヨン	2009	欧州系品種赤	オープン	2013.9.4
2	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン	2012	欧州系品種白	オープン	2013.9.4
3	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ・アンウッデッド	2012	欧州系品種白	オープン	2013.9.4

3. 金賞受賞ワイン紹介

1 : シャトー・メルシャン 城の平カベルネ・ソーヴィニヨン 2009

1984 年、勝沼町に所有する自社畑『城の平』で、垣根式によるカベルネ・ソーヴィニヨン品種の栽培を始めました。徹底した栽培管理を行う各区画の中でも優れた区画のブドウを醸造、さらに厳選されたキュヴェから造られる、造り手の夢と情熱を注ぎ込んだワインです。



2 : シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン 2012

2003 年より自社管理畑として栽培を開始した、長野県上田市丸子地区の畑で収穫されたソーヴィニヨン・ブラン品種を 100% 使用しています。グレープフルーツやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせるさわやかな香り等、品種の特徴をしっかりと楽しめます。



3 : シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2012

長野県北信地区(須坂市、高山村、長野市)で収穫されたシャルドネ品種を、シャルドネ本来の果実を生かすため、樽を使用せずステンレスタンクのみで発酵・育成しました。マンゴーやパイナップルなどトロピカルな果実の華やかな香りが芳醇に広がります。



4. よろこびの言葉

これらのワインが製品となるには、非常に多くの方々の手がかかっていますが、何よりもブドウを栽培してくださる農家の皆様の苦労のおかげです。同時に、二つの自社管理畑において、ありがたいブドウを追い求めてできた結果が実を結んでいることを嬉しく思います。ブドウ産地の気候風土、関係した人々の苦労を思いながら味わっていただけると幸いです。