

日本ワイナリー協会主催ワークショップ開催案内  
**山梨の KOSHU から日本の KOSHU へ**

2023年2月7日  
日本ワイナリー協会セミナー担当

日本の固有品種である甲州。DNA解析などで品種の由来は明らかになりましたが、栽培地の個性、栽培適正についてはまだこれからと言えます。日本ワイナリー協会では、酒類総合研究所、このワークショップでファシリテーターをつとめてくださる栽培のプロお二人、さらに日本各地6社の協力を得て、栽培地と甲州の個性を探るワークショップを開催します。このワークショップのために試醸した産地の異なる甲州を試飲、そのワインの栽培醸造家の解説とディスカッションにより、産地と甲州の個性を浮き彫りにし、固有品種として世界に誇る「日本の KOSHU」を明らかにするワークショップです。

**【 第1部 産地の個性をきく 】**

ファシリテーター 齋藤 浩（勝沼醸造副社長）

現在、日本国内における各ブドウ品種のワイン用仕向け量を見てみると、白品種は甲州が一番多い。栽培地域はやや偏在傾向にあるが、北は山形県から南は宮崎県まで広く栽培されている。今回第一部では、国内8か所の異なる地域で収穫された甲州ブドウを、酒類総合研究所にて、同一条件で醸造したワインの利き酒を通し、各産地がブドウの個性に与える影響を探ってみたいと考える。利き酒にあわせて、各産地の生産者から地域の特徴や栽培の背景を報告していただく。

**【 第2部 各産地の個性を踏まえた醸造 】**

ファシリテーター 大山 弘平（サントリー登美の丘ワイナリー 栽培技師長）

甲州ぶどうを古くより栽培してきた歴史を持つ産地から、近年新たな可能性を探るべく挑戦し始めている産地もある。また、そのスタイルもフレッシュなタイプから樽発酵・樽熟成、スパークリングワイン、ここ最近ではオレンジタイプまで広がる。それぞれの産地の造り手が自分たちの携わる甲州ブドウの特徴をどのように捉えて、どのようなブドウ・ワインを仕上げているのか、それぞれの製品を味わいながらディスカッション形式でその魅力に迫る。

- 試醸用ブドウおよび自社醸造ワイン提供ワイナリー（各社担当者が圃場/ワイン解説）
- 月山ワイン山ぶどう研究所 - 山形県鶴岡市契約畑
  - サントリー - 長野県立科町自社畑 / 山梨県中央市豊富自社畑
  - 本坊酒造マルス山梨ワイナリー - 山梨県韮崎市穂坂
  - 勝沼醸造 - 山梨県御坂町契約圃場（イセハラ） / 勝沼町自社畑
  - 北条ワイン - 鳥取県北栄町自社畑
  - 都農ワイン - 宮崎県都農町自社畑



## 【開催形式と申し込み方法】

**開催日時 2023年3月14日（火） 13：30-16：30**

① **会場参加（山梨県外のワイン生産者もご参加いただけます）**

会場： 山梨市市民会館 303 会議室 定員90名

山梨県山梨市万力1830（山梨市駅より徒歩17分）

会費： ワイナリー協会 4,000円 / ワイナリー協会非会員 6,000円

（当日、釣銭がないようにご持参ください。3月12日以降のキャンセルは会費を頂戴します）

申し込み方法： 件名を「3/14 ワークショップ申し込み」とし、

下記をご記入の上、eメールにてお申し込みください。

お名前 / 所属先あるいは仕事内容 / 連絡先電話番号 / メールアドレス

**送り先メールアドレス： [workshop@yoshu.or.jp](mailto:workshop@yoshu.or.jp)**

② **オンライン配信による試飲なし視聴**

下記の URL よりお申し込みください。お申し込み後、当日のリンク先が配信されます

\* 会場参加はワイン生産者限定ですが、オンライン視聴に制限はありません。

<https://us06web.zoom.us/j/88447473858?pwd=RnpCdmx3Y0FhU0hxNnZEUEd4dzN1Zz09>

◆ **試飲付きビデオセミナー**

ワイナリー協会会員で遠方などの理由により山梨会場の参加が難しい場合、試飲ワインを購入いただき近隣生産者が参加できる試飲付きビデオセミナーを自主開催いただけます。購入価格は、1/2部あわせて16種、各1本で48,000円を予定。

ビデオセミナーの開催についてはワイナリー協会へメールにてお問い合わせください。

**参加手法などご質問メール先： [workshop@yoshu.or.jp](mailto:workshop@yoshu.or.jp)**