

## 「オレンジワイン」及び「アンバーワイン」の定義に関するガイドライン

**名称：**「オレンジワイン」及び「アンバーワイン」

### 定義：

1. 白ワイン用ブドウを用いて、一定期間の醸しを経て醸造されたワインである。
2. 白ワインと比較して、果皮や種子に由来する成分がより多く抽出され、オレンジ色、琥珀（アンバー）色を呈するワインである。
3. 抽出された成分により、適度な渋みを特徴とする。
4. 全体として色、香り、味わいの調和が取れたワインである。
5. 基本は非発泡性で、辛口から半辛口のワインである。
6. 使用するブドウ品種の特性、つくり手のスタイルによって、浸漬、醸し期間、温度は異なる。
7. ワイン醸造後の貯酒環境下で起こるメイラード反応などが原因の酸化による着色ではない。

### ＜参考＞

「ヴァン・グリ」もしくは「グリ・ワイン」は、「オレンジワイン」、「アンバーワイン」とは異なり、ピノ・グリ、ゲヴュルツ・トラミネールのようなピンク（灰色）ブドウや黒ブドウを圧搾して白ワインのように液発酵されたワイン、原料、製法を問わずワインの色合いとして「グリ」（灰色がった藤色）を呈するワインである。

### 使用ブドウ品種例：

#### ＜日本特有品種＞

甲州、龍眼

#### ＜国際主要品種＞

シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、シュナン・ブラン、ゲヴュルツ・トラミネール、ピノ・グリ、グルナッシュ・ブラン、など

#### ＜イタリア品種＞

マルヴァジア・ビアンカ・ディ・カンディア、マルヴァジア・イストリアーナ、マルヴァジア・イスタルスカ、リボッラ・ジヤッラ、トレッビアーノ・トスカーノ、ヴィトフスカ、など

＜北米系等品種＞  
デラウエア、ナイヤガラ、など

＜ジョージア特有品種＞  
ムツヴァネ、ルカツイテリ、ソウリトウリ、など

**参考文献：**

- ・ 「オレンジワイン 復活の軌跡を追え!」 サイモン・J・ウルフ／著、葉山考太郎／著 美術出版社
- ・ 「甲州オレンジワインの醸造技術に関する研究」 山梨県産業技術センター（日本ブドウ・ワイン学会 2024 年技術賞）

以上