

向更高處飛躍的甲州葡萄酒 過去和今日都支撐著日本葡萄酒釀造的山梨縣

WINE



山梨縣是日本葡萄酒的發祥地，也一直引領著日本葡萄酒文化的發展，2019年8月發出了「葡萄酒縣」宣言。使用日本本土葡萄品種「甲州」釀造出的甲州葡萄酒近年來品質越發上乘，在國際性的權威葡萄酒比賽中榮獲多項大獎。包括使用「Muscat Bailey A」釀造的紅葡萄酒等在內，山梨葡萄酒已成為日本葡萄酒名副其實的代言人。

● 葡萄酒產業中保證原產地和品質的日本首發GI Yamanashi (地理品牌商標為「山梨」)

2013年，由國稅廳指定的日本第一個葡萄酒地理品牌商標「山梨」誕生了。山梨縣自1870年左右開始在日本首次生產葡萄酒，目前擁有日本最多的葡萄酒莊，確立起了無法撼動的知名度。地理品牌商標指的是，如波爾多、香檳等，在特定產地採用特徵性的原料和釀造方式製成的商品，並以地名獨家冠名的制度。葡萄酒標顯示為「GI Yamanashi」。

● 登記於國際葡萄酒機構(O.I.V.*)、躍升為國際性品種的日本本土品種 *Organisation International de la Vigne et du Vin

「甲州」和「Muscat Bailey A」，分別在2010年和2013年登記於O.I.V.列表中，此後使用這2個品種釀造的葡萄酒向歐洲出口時，瓶標上即記載了品種名稱。

甲州



日本特有品種，果實的顏色為明亮的淡紫色。果皮較厚，適合在高溫度的日本栽種，抗病性強。以歐洲的釀酒葡萄為主體，同時繼承了中國野生葡萄品種的遺傳基因，可以釀成口感芬芳、精緻高雅的葡萄酒，其特徵是果實本身的香味和酸味中帶有微微的澀。葡萄酒風格多變，近來散發柑橘系香味的葡萄酒和柑橘酒受到矚目。

Muscat Bailey A



Bailey (美國品種) 和Muscat Hamburg (歐洲品種) 的雜交品種，於1927年培育成功。目前山梨縣為其在日本的最大產地。整串葡萄和顆粒偏大，果皮顏色較深。釀出的葡萄酒特徵為具有草莓般的香氣和風味，口感輕盈。有紅葡萄酒、桃紅葡萄酒、發泡酒等品種多樣。還有在酒桶中醱釀出濃郁口感的重酒體，不同的生產者用該品種生產出了豐富多彩的葡萄酒。

TOPICS #1

葡萄栽培的千年歷史
山梨是日本葡萄酒釀造的發祥地



藥師如來像(平安時代初期)國家重要文化遺產。每5年開帳一次的秘佛。左手持葡萄(大善寺藏)

甲州葡萄的起源主要有兩種說法(大善寺說和雨宮勘解由說),不論哪種說法都有著近千年歷史。2013年對甲州葡萄進行詳細的DNA解析後,發現其為歐洲品種,並含有中國野生品種的少量DNA。因此可知甲州的源頭在裡海附近,經由絲綢之路的長途跋涉後終於到達了日本。山梨縣也是日本葡萄酒釀造的發祥地,明治初期的1874年,山田宥教和詫間憲久在甲府開始了真正的葡萄酒釀造活動。1877年,在現在的勝沼設立了民間第一個葡萄酒莊。

TOPICS #2

適合果樹栽培的氣候與風土
葡萄酒莊全國最多



山梨縣主要的葡萄栽培市町村

山梨縣位於日本本島中部,是毗鄰東京的內陸縣。用於葡萄酒釀造的葡萄栽培主要集中於甲府盆地附近。在盆地西北部和八岳山麓也有新的葡萄園不斷增加。氣候特徵是日照時間長,降水量較少。此外,溫度差較大,排水能力好等條件也適合果樹栽種。包括甲州市、山梨市、笛吹市在內的盆地東部聚集了一批葡萄酒莊,是山梨葡萄酒的核心區域。山梨不僅是葡萄酒釀造的發祥地,還有不少歷史悠久的葡萄酒莊。目前葡萄酒莊數量位居日本首位,大約占了全國的3成。

TOPICS #3

開始出口至歐盟市場
世界對於甲州的評價不斷提高



在甲州誕生了受到世界性矚目的葡萄酒

山梨縣內的葡萄酒莊的水準正在飛躍性提高。其中,甲州葡萄酒品質的提高十分顯著,除了學習大廠家公佈的技術,年輕釀酒師們也紛紛前往海外研修,他們將獲取的知識經驗運用於自家的葡萄酒釀造,在業界扮演著重要角色。2009年,甲州葡萄酒歐盟出口項目(Koshu Of Japan: KOJ)成立,開始往葡萄酒原產地的歐盟進行出口。2014年,酒莊的Flagship葡萄酒(甲州)在英國的葡萄酒雜誌《Decanter》主辦的比賽中獲得金獎,是日本國產葡萄酒獲得的最高國際獎項。近年來,山梨葡萄酒不斷在國際上獲獎,世界性評價水漲船高。

TOPICS #4

甲州葡萄酒搭配和食的極致享受
溫柔地貼近料理



與「富士介煙燻鮭魚 佐黑富士農場的源泉溫泉蛋」最搭的,就是帶有淡淡木桶香氣的辣口甲州葡萄酒

形容葡萄酒和料理搭配起來相得益彰的詞彙有「marriage」或「pairing」等。日本葡萄酒的優點之一在於可以「溫柔地貼近料理」。特別是甲州葡萄酒與和食最搭。據統計報告,甲州葡萄酒的鐵含量較少。而鐵元素會因為魚類和白葡萄酒的組合突出食物的腥味,所以鐵含量較少的酒適合搭配生魚片、壽司等和食特有的生魚料理。產地相同的料理和葡萄酒的組合是「pairing」的基本原則。山梨縣的新品牌魚「富士介」(雜交培育出的一種養殖鮭魚)肉質細嫩肥美,口感上乘,與山梨產的甲州葡萄酒搭配食用口感最佳。