

2021年荣获GI「山梨」地理标志的清酒，
是山梨县顶级水质所赐予的宝物。



美酒美県

やまなし



2013年便荣获GI「山梨」地理标志的葡萄酒，
是山梨县高品质葡萄所酝酿的宝物。



美酒美県

やまなし



从美丽的大自然中孕育出醇香美酒



何谓代表着优良产区标志的「GI」?

您知道酒的地理标志“GI” (Geographical Indication) 吗?这是为了维护地域酒的品牌,于1994(平成6)年开始实施的标志制度,只有国税厅厅长指定的地域才能专门使用其原产地的名称。为能达到指定标准,必须是当地产品,而且需要具备高水平的生产标准。GI是有效利用地域的气候、风土以及传统的制法,致力于重视品质的生产,是优良产地的证明。

日本首次!葡萄酒和清酒双项优良产区认证

2013(平成25)年,作为葡萄酒,在全国首次接受由国税厅指定的地理标志(GI)「山梨」,而且,于2021(令和3)年,清酒也被指定为优良产区GI「山梨」。同一县中诞生了两种酒类享有GI标志,可谓日本首次壮举。充足的阳光、充沛的雨量、富于表现力的气候风土、群山孕育的名水。山梨县的美酒就诞生在这美丽的大自然中。在此宣传册中,我们将向您介绍山梨县的秘密-“美酒宝库”。

葡萄酒

WINE

在得天独厚的自然环境下栽培的100%山梨县葡萄

被冠以GI「山梨」的葡萄酒原料的葡萄,是100%山梨县所产。唯有通过严格的感官试饮测试的葡萄酒才能用GI「山梨」来表示。由于山梨县被富士山、南阿尔卑斯山等高山环绕,不易受到雨季和台风的影响,并有早晚温差大的特征,这种环境易于葡萄的栽培和生长。而且,日照时间长,会使果实更为成熟味美。

山梨县栽培固有的品种「甲州」(白葡萄酒原料)和「麝香葡萄·贝利A」(红葡萄酒原料)等。葡萄酒的原料里也包含了“霞多丽”,“梅洛”等用于酿酒用的欧洲系品种。在广泛栽种的甲府盆地能感受到各种风土条件下的葡萄田园,培育出富有个性化的葡萄。



葡萄酒与日本料理和海鲜的完美相配

山梨县产葡萄酒,富有葡萄原有香气,且口感均衡。最具代表性的白葡萄酒名为「甲州」,芳香而温和,不与菜肴相违且融入其中与其相假相依。因为其铁含量低,有不易让人感受到鱼贝类腥味的特点。因此与日本料理、海鲜相配,相得益彰。用鲜红紫色「麝香葡萄·贝利A」酿成的红葡萄酒,其特征是香气华丽,涩味宜人,在西餐和肉类上自不必说,在使用酱油和日本甜料酒的菜肴上,更是天作之合的美味。说到日式烧烤鸡肉串,盐味适合搭配「甲州」葡萄酒,酱味则适合「麝香葡萄·贝利A」,两者皆是巧妙绝配。请务必品尝一下各种料理与山梨县葡萄酒的巧妙搭配下的绝妙美味。

150年的葡萄酒酿造工艺,风味佳酿名耀国际

山梨县是日本葡萄酒的发源地,拥有大约150年的酿造历史。从明治时期开始,在政府的支持下进行育种改良和提高生产技术的研发,在产区整体上都致力于酿造高质量的葡萄酒。

现在县内有90家以上的葡萄酒厂,数量位居日本首位。葡萄酒的产量已达日本国内总产量的30%。甲州葡萄酒为了充分体现葡萄的原味,使用发酵后与“沉淀物”接触的“带渣酿造”(Sur Lie)手法,以及利用红葡萄酒的制造方法来酿造白葡萄酒的「橙酒」等,使用各种各样的制作方法,酿造出多种多样的味道。经过酿造家们的努力,生产出丰富多彩的山梨葡萄酒,并在海外权威大赛中屡获金牌殊荣等,其价值在世界上已获得认可。

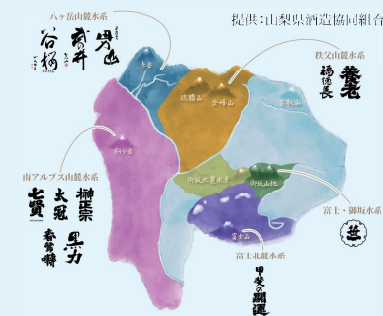
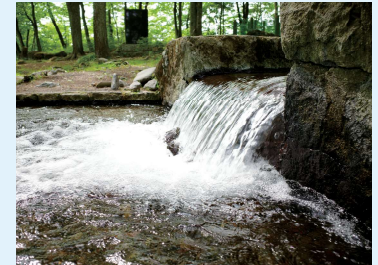


清酒

SAKE

使用历经山峦磨砺的六大水系的清冽源水

给众多秀峰环绕的山梨县带来了清冽源水。标有地理标志GI「山梨」的清酒,其特征是限定了酿酒的水系。使用南阿尔卑斯山麓、八岳山麓、秩父山麓、富士山北麓、富士·御坂以及御坂北麓的六大水系中的任何一种水系酿造而成。在这些海拔较高的群山上降落的雨雪,滋润森林并渗透到地下深处。雨雪历经悠久岁月的渗透,经过花岗岩,安山岩等地层的过滤,成为含有适度矿物质成分的伏流水。这些水源一直眷顾着山梨县人民的生活,支持着需要大量清冽源水资源的酿酒业。也正因为山梨县受惠于大自然而得到磨砺的清冽源水,所以才会有如此美味的清酒在这里诞生。



承袭古法酿造(寒造法)、山梨县的严冬和软水孕育的名酒

山梨县的酿酒厂是使用自古以来传承下来的冷酿工艺「寒造法」,借助微生物的力量来酿酒。杂菌的繁殖是大敌,因此,从12月到3月间是酿造佳期。隆冬的山梨县连日气温降至零下,杂菌带来恶劣影响的风险系数会变小,正适合酿酒。

经过群山磨砺的山梨清冽源水,是含有成为酵母营养的矿物质较少的软水。因此发酵就会得以平稳进行。在被严酷而雄伟的自然环境和清冽空气的环绕中,是通过酿酒师的双手,慢慢地、精心酿制而成的清酒。山梨县所特有的没有杂味而清新醇味的清酒,就是这样诞生的。

口感清纯柔和与咸食料理的绝美搭配

山梨县产的清酒口感柔和和富有透明感风味。有着像果实一样柔和和恰到好处的美味,且浓厚兼备,会让人感到特别适合与咸味菜肴相配。探寻其理由的关键是在于山梨的饮食文化。这个曾经被称为甲斐国的地方,味噌等发酵调味料,加工盐干品等易于保存的咸味食品比较受青睐,因此衍生了独特的发展方向。「缚饪面」,「煮鲍鱼」等都是传承至今的乡土料理。至少是在江户时代,山梨县内各地区开始蓬勃兴建起酿酒厂。为了「与这些料理相融成美,酿出了味美柔和的清酒。如果是您的话,山梨县的清酒与哪种料理搭配唯美呢?

