

## 向更高阶飞跃的甲州葡萄酒 过去和今日都支撑着日本葡萄酒酿造的山梨县

# WINE

山梨县是日本葡萄酒的发祥地，也一直引领着日本葡萄酒文化的发展，2019年8月发出了“葡萄酒县”宣言。使用日本本土葡萄品种“甲州”酿造出的甲州葡萄酒近年来品质越发上乘，在国际性的权威葡萄酒比赛中斩获多个大奖。包括使用“Muscat Bailey A”酿造的红葡萄酒等在内，山梨葡萄酒已成为日本葡萄酒名副其实的代言人。

### ● 葡萄酒产业中保证原产地和品质的日本首发 GI Yamanashi (地理品牌商标为“山梨”)

2013年，由国税厅指定的日本首个葡萄酒地理品牌商标“山梨”诞生了。山梨县自1870年左右开始在日本首次生产葡萄酒，目前拥有日本最多的葡萄酒庄，确立起了无法撼动的知名度。地理品牌商标指的是，如波尔多、香槟等，在特定产地采用特征性的原料和酿造方式制成的商品，并以地名独家冠名的制度。葡萄酒标显示为“GI Yamanashi”。

### ● 登记于国际葡萄酒机构(O.I.V.\*)、跃升为国际性品种的日本本土品种 \*Organisation International de la Vigne et du Vin

“甲州”和“Muscat Bailey A”，分别在2010年和2013年登记于O.I.V.列表中，此后使用这两个品种酿造的葡萄酒向欧洲出口时，瓶标上即记载了品种名称。



### 甲州



日本特有品种，果实的颜色为明亮的淡紫色。果皮较厚，适合在高湿度的日本栽种，抗病性强。以欧洲的酿酒葡萄为主体，同时继承了中国野生葡萄品种的遗传因子，可以酿成口感芬芳、精致高雅的葡萄酒，其特征是果实本身的香味和酸味中带有微微的涩。葡萄酒风格多变，近来散发柑橘系香味的葡萄酒和柑橘酒受到瞩目。

### Muscat Bailey A



Bailey(美国品种)和Muscat Hamburg(欧洲品种)的杂交品种，于1927年培育成功。目前山梨县为其在日本的最大产地。葡萄簇和颗粒都很大，果皮颜色较深。酿出的葡萄酒特征为具有草莓般的香气和风味，口感轻盈。有红葡萄酒、桃红葡萄酒、发泡酒等品种多样。还有在酒桶中酝酿出浓郁口感的重酒体，不同的生产者用该品种生产出了丰富多彩的葡萄酒。

## TOPICS #1

葡萄栽培的千年历史  
山梨是日本葡萄酒酿造的发祥地



药师如来像(平安时代初期)国家重要文化遗产。每5年开帐一次的秘佛。左手持葡萄(大善寺藏)

甲州葡萄的起源主要有两种说法(大善寺说和雨宫勘解由说),不论哪种说法都有着近千年历史。2013年对甲州葡萄进行详细的DNA解析后,发现其为欧洲品种,并含有中国野生品种的少量DNA。因此可知甲州的源头在里海附近,经由丝绸之路的长途跋涉后终于到达了日本。山梨县也是日本葡萄酒酿造的发祥地,明治初期的1874年,山田宥教和诩间宪久在甲府开始了真正的葡萄酒酿造活动。1877年,在现在的胜沼设立了民间首个葡萄酒庄。

## TOPICS #2

适合果树栽培的气候与风土  
葡萄酒庄全国最多



山梨县主要的葡萄栽培市町村

山梨县位于日本本岛中部,是毗邻东京的内陆县。用于葡萄酒酿造的葡萄栽培主要集中于甲府盆地附近。在盆地西北部和八岳山麓也有新的葡萄园不断增加。气候特征是日照时间长,降水量较少。此外,温度差较大,排水能力好等条件也适合果树栽种。包括甲州市、山梨市、笛吹市在内的盆地东部聚集了一批葡萄酒庄,是山梨葡萄酒的核心区域。山梨不仅是葡萄酒酿造的发祥地,还有不少历史悠久的葡萄酒庄。目前葡萄酒庄数量位居日本首位,大约占了全国的3成。

## TOPICS #3

开始出口至欧盟市场  
世界对于甲州的评价不断提高



在甲州诞生了受到世界瞩目的葡萄酒

山梨县内的葡萄酒庄的水准正在飞跃性提高。其中,甲州葡萄酒品质的提高十分显著,除了学习大厂家公布的技术,年轻酿酒师们也纷纷前往海外研修,他们将获取的知识经验运用于自家的葡萄酒酿造,在行业内扮演着重要角色。2009年,甲州葡萄酒欧盟出口项目(Koshu Of Japan: KOJ)成立,开始面向葡萄酒原产地的欧盟进行出口。2014年,酒庄的Flagship葡萄酒(甲州)在英国的葡萄酒杂志《Decanter》主办的比赛中获得金奖,是日本国产葡萄酒获得的最高国际奖项。近年来,山梨葡萄酒不断在国际上获奖,世界性评价水涨船高。

## TOPICS #4

甲州葡萄酒搭配和食的极致享受  
温柔地贴近料理



与“富士介微熏三文鱼 佐黑富士农场的源泉温泉蛋”最搭的,就是带有淡淡木桶香气的辣口甲州葡萄酒

形容葡萄酒和料理搭配起来相得益彰的词汇有“mariage”或“pairing”等。日本葡萄酒的优点之一在于可以“温柔地贴近料理”。特别是甲州葡萄酒与和食最搭。据统计报告,甲州葡萄酒的铁含量较少。而铁元素会因为鱼类和白葡萄酒的组合突出食物的腥味,所以铁含量较少的酒适合搭配刺身、寿司等和食特有的生鱼料理。产地相同的料理和葡萄酒的组合是“pairing”的基本原则。山梨县的新品种鱼“富士介”(杂交培育出的一种养殖三文鱼)肉质细嫩肥美,口感上乘,与山梨产的甲州葡萄酒搭配食用口感最佳。