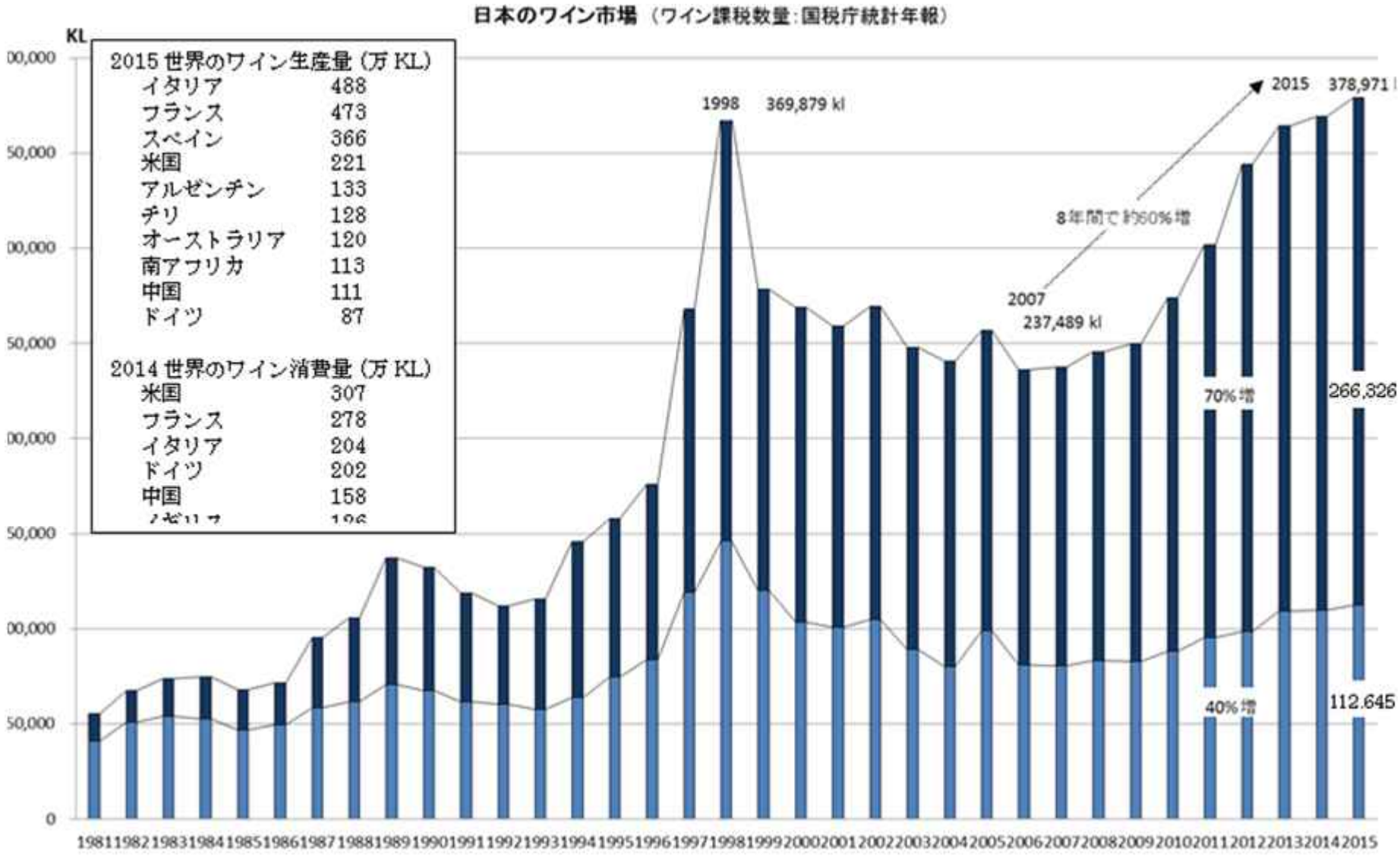
アウトライン2

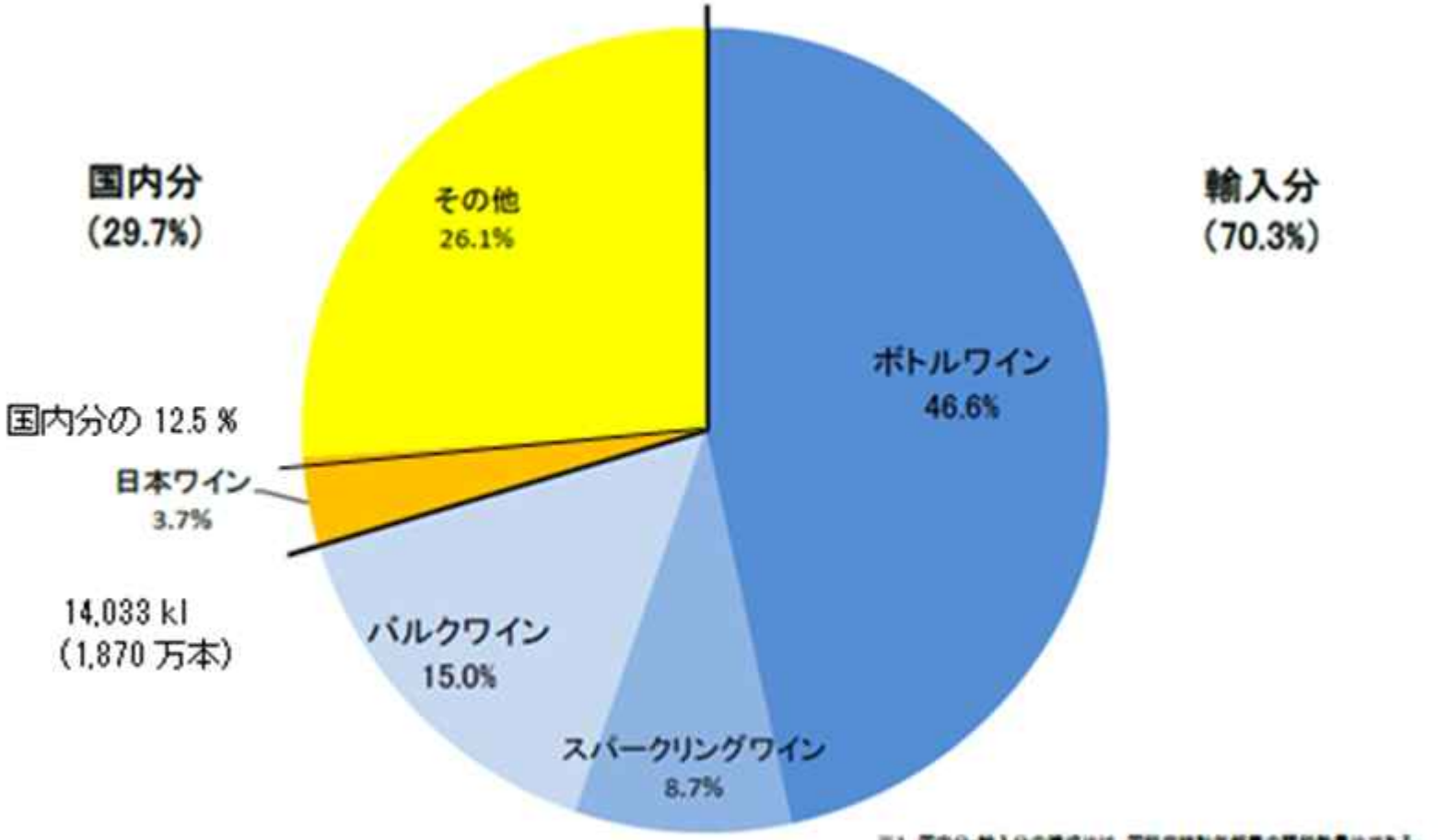
1　日本のワイン市場の推移
2　日本のワイン市場の現状
3　日本ワイン原料の状況
4　山梨ワインの歴史
5　ワインリゾートへの道

1　日本のワイン市場の推移



2　日本のワイン市場の現状

○ 国内市場におけるワインの流通量の構成比（推計値）

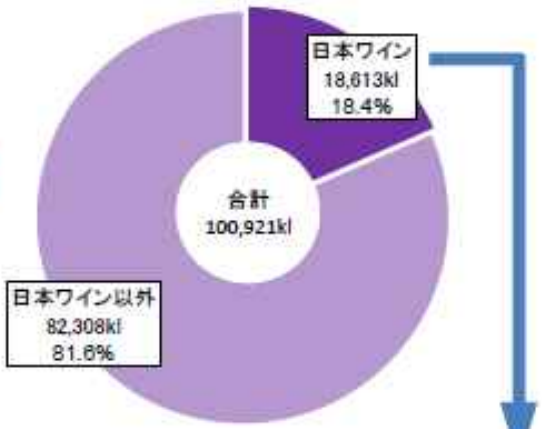


※1 国内分・輸入分の構成比は、国税庁統計年報書の課税数量比である。
※2 輸入分の内訳は、財務省貿易統計の輸入数量比である。
※3 国内分の構成割合は、平成27年度果実酒製造数量を基に推計している。

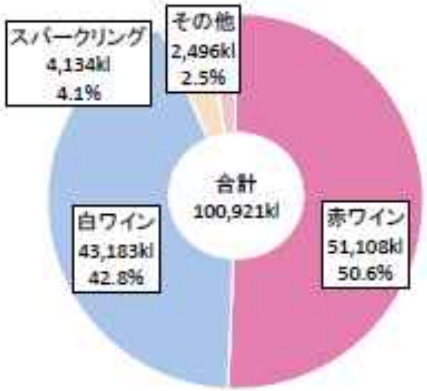
○　国内製造ワインの使用原料及び製造されたワインの内訳

○　国内製造ワインの使用原料構成比

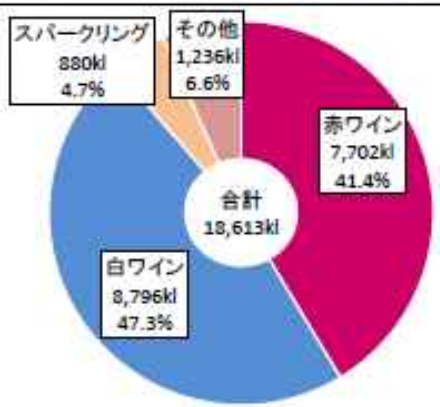
○　国内製造ワインの製造数量構成比（日本ワイン）



○　国内製造ワインの製造数量構成比（種類別）

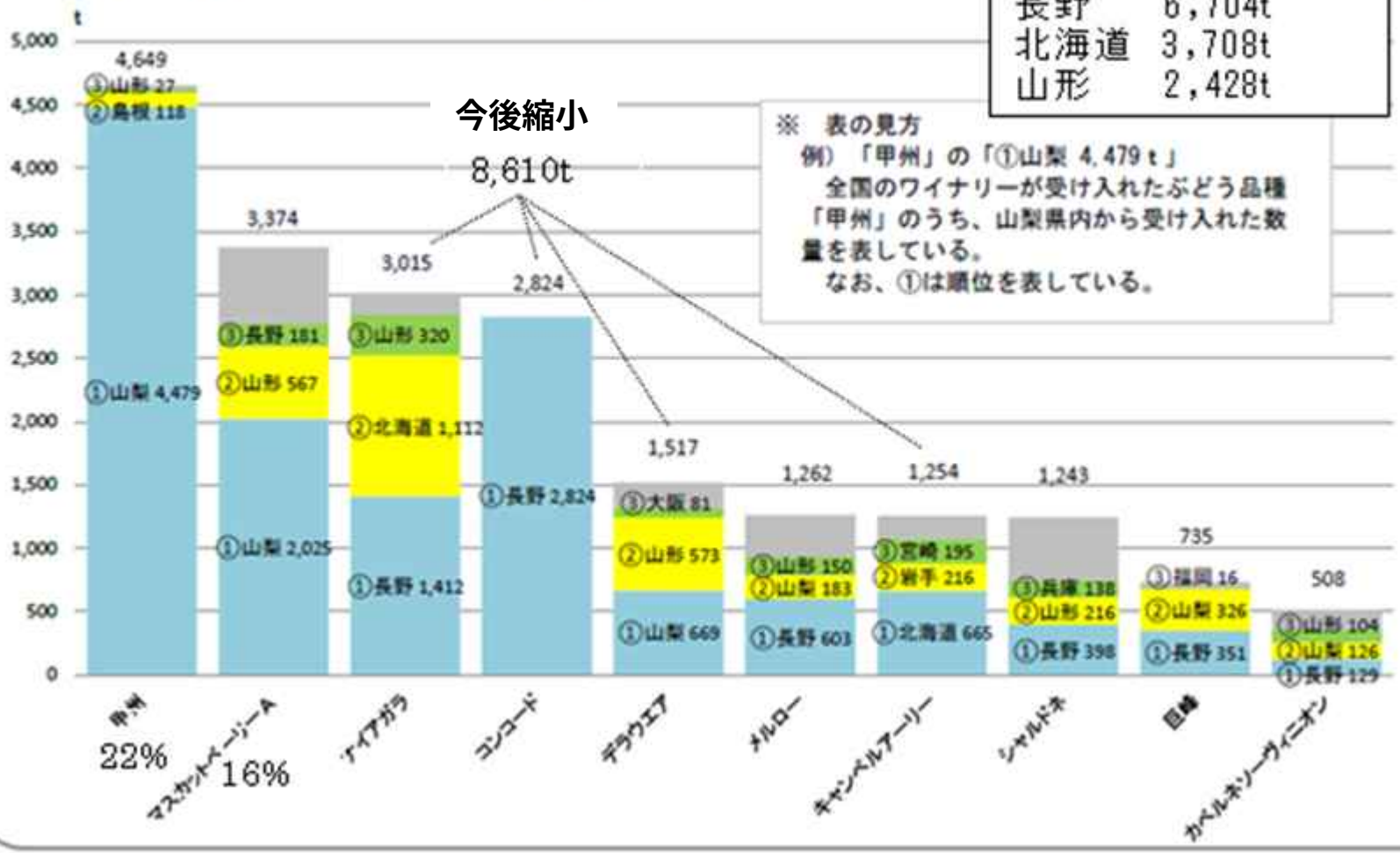


○　日本ワインの製造数量構成比（種類別）



3　日本ワイン原料の状況

○ 原料用ぶどう品種上位10種のぶどう産地別受入数量



4　山梨ワインの歴史

甲州葡萄：約1000年の歴史　雨宮勘解由説、行基説、国分寺・国分尼寺説

1593年(文禄元年)　勝沼村の中に葡萄畑が一町四反の記録（太閤検地）
1601年(慶長6年)　葡萄の木160本（家康検地）

1870年(明治3年)　甲府の山田宥教と詫間憲久が、清酒の醸造技術を応用し、甲州葡萄と山葡萄からワイン生産
1974年(明治7年)　白葡萄酒四石八斗（約900L）赤葡萄酒十石（約1800L）生産
1877年(明治10年)　甲府城跡に県立葡萄酒醸造所が完成
1877年(明治10年)　勝沼に大日本山梨葡萄酒会社が設立。高野正誠と土屋龍憲をフランスへ派遣
1892年(明治25年)　勝沼に大黒葡萄酒株式会社が設立。
1897年(明治30年)　甲府に甲州葡萄酒株式会社が設立。
1905年(明治38年)　甲州葡萄酒醸造同業組合を結成。
加盟は大正4年に7社。外20余名が葡萄酒生産。約360KL
1929年(昭和4年)　山梨県醸造研究所（県工業技術センターの前身）設置。
1935年(昭和10年)　ワイナリー3,000社
1949年(昭和24年)　ワイナリー　170社
山梨大学発酵化学研究施設の設置。
1955年(昭和30年)　山梨県ワイン酒造組合が第一回葡萄酒品評会を開催。
1970年(昭和45年)　日米残存輸入制限交渉によりワインの自由化決定。
1974年(昭和49年)　勝沼に県立ワインセンターを設置。

5 ワインリゾートへの道

1975年	勝沼町営ぶどうの丘	「ワインリゾートのスタート」
1983年	メルシャン甲州シュールリー	「メルシャンだけがいいワインを造っても勝沼はワイン産地にならない」
1988年	第1回蔵コン開催	「蔵をきれいにしたんで、見に来てもらいたい」
	カーヴ・ドゥ・カツヌマ	「新宿3丁目の交差点地下一階にモダンなレストランオープン」2006年閉鎖
1990年	第1回新酒ワイン祭り	「お客さんが来なかったので、鎧兜を付けて銀座を練り歩いたら…交番で止められた」
1997年	ワイン葡萄畑オーナー制度	「ワインを買うだけでは収まらなくなってきた消費者に対しての、新しいおもてなし」
	第1回蔵めぐりワインツアー	「勝沼10社のワイナリーオーナーと直接語り合うツアー」
1999年	ナパヴァレー視察	「今となってみれば、この視察で試飲の有料化につながった。Hospitality Program多様化」
2000年	漫画美味しんぼ	「味噌、醤油、米酢、味の濃い魚に合うワインを始めて発見。和食に合うワイン」7週連続
2003年	第1回国産ワインコンクール	「日本で最も影響力のあるコンクールに育った」
2004年	甲州ワインプロジェクト	「寿司屋で飲めるワインをようやく発見した」
	日本ワインを愛する会設立	「これまで馬鹿にして飲まなかったけど、この10年で日本ワインの品質向上は目覚しい」
2005年	休日はワイナリーに行こう発刊	「以降隔年で発刊。山梨中心から全国へ」
2007年	ワイン産地確立推進会議	「葡萄とワインの高品質化10年プロジェクト」第2期は2015年ワイン観光を加えてスタート
2008年	ワインツーリズム山梨スタート	「ワインを山梨の活性化に活かしたい。とにかく走りながら考えてスタート」
2010年	第1回ロンドンプロモーション	「10年前だったらこのワインは評価されなかった。今こそ世に出るべきワイン」
	甲州をOIVが品種登録	「EUでテーブルワインからの脱却し、クオリティワインとして販売できるようになった」
2011年	ワインレストランY-wine	「山梨ワインのラインナップがあるからできたこと」山梨ワインのPR拠点
2012年	石和温泉BYOwine	「500円で、持ち込み県産ワインを冷やしてグラスをご用意します」
2013年	ワインタクシー	「連日盛況！　ワインリゾート山梨への布石」
	国税庁長官産地指定「山梨」	「日本で唯一地理的表示ができるワイン産地。輸出ワインにProduct of Yamanashi」

ワイナリーはワインファンを作る場所　　**峡東地域はワインファンを作る場所**

2016年　富士の国やまなし峡東地域ワインリゾート構想

MEN'S EX
2012年9月号掲載
本格的なブームは、
すぐそこまで来ている
今飲むべき
甲州ワイン
完全ガイド
MERCIAN
甲州
Château Mercian
2011
甲州

Gilles de Revel

ジャンシス・ロビンソンが読み解く――世界のワインの今

生産・流通・消費 クローズアップ　随時掲載㊷

Jancis Robinson's Wine Column

世界のワイン造りの潮流は「さわやかさ」重視へ ／Lightening up

世界の生産者は、自身が飲みたいワインを造るように変わった

ワインの流行や、それがどのように始まり広まるのかに興味をそそられている。華々しく火がつき、ロケットのような勢いで広まるものもある。特にアメリカでは。例えば、アメリカCBSテレビのドキュメンタリー番組「シックスティ・ミニッツ」が「フレンチ・パラドックス（フランス人は赤ワインを飲んでいるので、脂肪の多い食事をしていても心臓発作を起こさないことを表した言葉）」と題した独創的なプログラムを放送した直後に、赤ワインが薬としてイメージチェンジを果たし、ブームになったときのことを考えている。映画「サイドウェイ」でピノ・ノワールが脚光を浴びたことから、アメリカで大ヒットしたのも記憶に新しい。

一方で、とてもゆっくりとしたトレンドは、そのことにほとんど気づかず、いつからそれが起きていたのか、思い出すこともできないようなものもある。一時期人気だった「国際品種」に代わって、土着品種など、ある土地の固有品種であれば何でも世界が恋に落ちた出来事は、まさにこの流行り方だった。

特に、ワイン生産者や消費者の多くが、その現象が世界的なものであることには気づかず、自分の地域に限られた局所的流行だと思い込んでいるような現象もある。ヒュー・ジョンソン氏の名著「ワールド・アトラス・オブ・ワイン」の数年ごとの改訂の仕事を引き継いだ。この仕事が面白くてやり出したら止まらない。新版が出るたびに新しいトレンドを世界中にもたらすことになる。現在8版には、ワイン生産者が世界中で起きている試験変動のことが頭から離れない現実が、特によく表れている。今年9月の出版を目指して作業を進めている第7版には、「よりさわやかで、力強さを強調しないワインを造ろう」という試みに関するものが掲載されている。

このトレンドが最初に姿を現したのは、例によって、オーストラリアだった。「超大型ワインタンカー」オーストラリアの変わり身の早さにはいつも驚かされる。

ほんの昨日まで、豪州で最も尊敬されていたワインは、最も大柄で濃いワインだったはずだ。ところがだ。甘く、オークの香り豊かだったシャルドネが、飾りを取り払った控えめな表情となり、リースリングの生産者が争って世界で最もドライで、繊細なワインを造ろうとしているように見えるのとまったく同じように、絶賛されるシラーズのスタイルも驚くほどの変化を見せている。ポートワインでも目指しているような、豊満で力強い「モンスターワイン」に代わり、現在シラーズで尊敬を集めるヒーローは、例えば、キャンベラ地区（クロナキラ）のティム・カーク氏、ヴィクトリア州ビーチワース（カスターニャ）のジュリアン・カスターニャ氏、そしてサウス・オーストラリア州バロッサ・ヴァレーのより涼しい地域で「シラーズ」というよりも「シラー」を造りあげる（ショーアルック・ワインズ）のトム・ショーアルック氏のような造り手だ。

土着品種が流行したときと同様に、今回のトレンドの火つけ役となったのはどう見ても、消費者だけでなく造り手なのではないかと思う。ワインの味を細かく分析する機会が多いのは、何と言ってもワイン生産者だからだ。

かつて時代の最先端で大人気だった「ブロックバスター・ワイン（濃くて大柄なワイン）」の飲みにくさ（味わうというより）への不満を、ワイン生産者から聞かされるたびに、もし愚痴を聞いてあげる代わりにお金をもらっていたら、今頃ずっと良い暮らしをしていただろうと思うほど、多くの生産者のそれらのワインへの不満は多かった。一時期世界中のワイン生産者は、エレガンスよりも「巨大さ」を好むとみられるアメリカのワイン批評家から、高い評価をもらうことばかり考えているかのようだった。

ところが、潮目は明らかに一変した。今世界の生産者は、彼ら自身が飲みたいワインを造っている、という気がする。試しにではなく、どうしてももう一杯、もう一杯と、グラスを重ねずにはいられないワインだ。

絶賛されるシラーズのスタイルが大きく変化 甘く濁ったスーパー・トスカーナも過去のもの

例えば、スペインでは最近までワイン生産者の間で最高だとされていたワインは、リベラ・デル・ドゥエロ、プリオラートそして最も現代風のリオハのワインの中で、樽の香りの強い、過熟感のある赤ワインだった。それに代わり今人気のトップを走っているのは、新しく、際立った気候の北西部だ。ガリシア州とその近郊は珍しいブドウ品種が豊富にあるところで、その結果は明らかに純な品種の個性の発揮に適している。スペインではますます、多くの著名批評家や彼らのファンが、樽メーカーではなく、産地の香りや味を表現している、ものすごく魅力的な、そして何にもましてバランスのとれたワインを欲しがっているようだ。

イタリアでもワインのスタイルがゆるやかに変化していることが明らかだ。評価の高いトスカーナワインの最近のものと、10年前、あるいは10年に満たないものとの比較でもその変化がわかる。非常に濃い色合いの、甘く、濁ったスーパー・トスカーナやカベルネと樽の特徴があからさまに前に出ているブルネッロ・ディ・モンタルチーノの時代は過去となった。代わりに透明感のある、ドライで、いきいきとした、産地の個性の高さを備っているサンジョヴェーゼが今人気だ。

ピエモンテでは透明感のある軽くばかりのワインが毎年造られているが、その評価は以前よりさらに高まっている。ナパヴァレーのカベルネであるかのように造られることが常だったバルベーラ種についても、変化が起きた。その特有のさわやかさは、取り去ったり隠したりしなくてもいいと今では考えられている。シチリアのエトナで人気のワインの、核にあるものは、地元の品種ネレッロ・マスカレーゼ種の透明感と個性の強い酸だ。自然とした表現で最もよく言及される「ミネラル感」を持つ、硬いのないとてもおいしいワインを生み出している。

さっぱりした、表情のより豊かな、さわやかなワインを造ることを目指している南半球の生産者はオーストラリアだけではない。南アフリカが2012年の外はずれた収穫量に大喜びしている主な理由の一つは、糖度の高さに頼らずにブドウを熟成させることができたことだ。実際、糖度が高まるより早いペースで、フェノール分の成熟や香りの素となる「プレカーサー（前駆体物質）」を増やすことが、暖かいワイン産地の共通目標である。従ってアルコール度数は、穏やかなところでとどまる。

ジャンシス・ロビンソン
(Jancis Robinson/MW)

チリでもアルゼンチンでも、アルコールや明らかなオークの香りはワインの利点というより難とみなされることが多くなった。そのため、植え付けはより涼しい地域に集中し、アルゼンチンでは標高の高い場所が注目されている。

フランスはいくぶん特殊だ。シャトーヌフ・デュ・パプをはじめとして南ローヌは意外なことに、重い。しかし、それ以外のほとんどのワイン地域は比較的涼しいので、軽やかでバランスのとれた、穏便なアルコール度数のお手本のようなワインを何世紀にもわたり生産してきた。ボルドーは軽さの境目にある産地と言えるだろう。しかし、1990年代に大ヒットした「ブロックバスター・ワイン（濃くて、タンニンの強い大柄なワイン）」と右岸の「ガレージワイン」という言い方で一般化できるかもしれないが、そういったワインは着実に人気が落ちている。左岸メドックのトップ生産者の多くは、極端に何かの特徴を突出させたようなワイン（heavily made up caricature wines）は造らないように、細心の注意を払っている。

というところで最後は、ヨーロッパを除くと最も重要なワイン産地であるカリフォルニアだ。米国は、世界にワインの評価システムをもたらした。だから、濃い、力強い、アルコール度数の高いワインが依然として一般的であっても驚くことではないが、それさえも変わり始めている。例えば、太平洋からの冷気の影響を受けた西海岸近くのピノ・ノワールやシャルドネの新しい、いろいろな種類でクールな造りの缶を見ても、その変化が分かる。

Read more at JancisRobinson.com

ジャンシス･ロビンソン女史

○ 国際品種に代わって、「土着品種」などある土地の固有品種

○ 「よりさわやか」で、力強さを強調しないワイン

○ 「もう一杯、もう一杯」と、グラスを重ねずにはいられないワイン

○ 消費者の嗜好の大変化
- 料理がヘルシー･ライト志向
- 赤ワイン：フルボディからライトボディへ
- ロゼワインブーム
- 白ワイン：より軽やかなスタイルへ

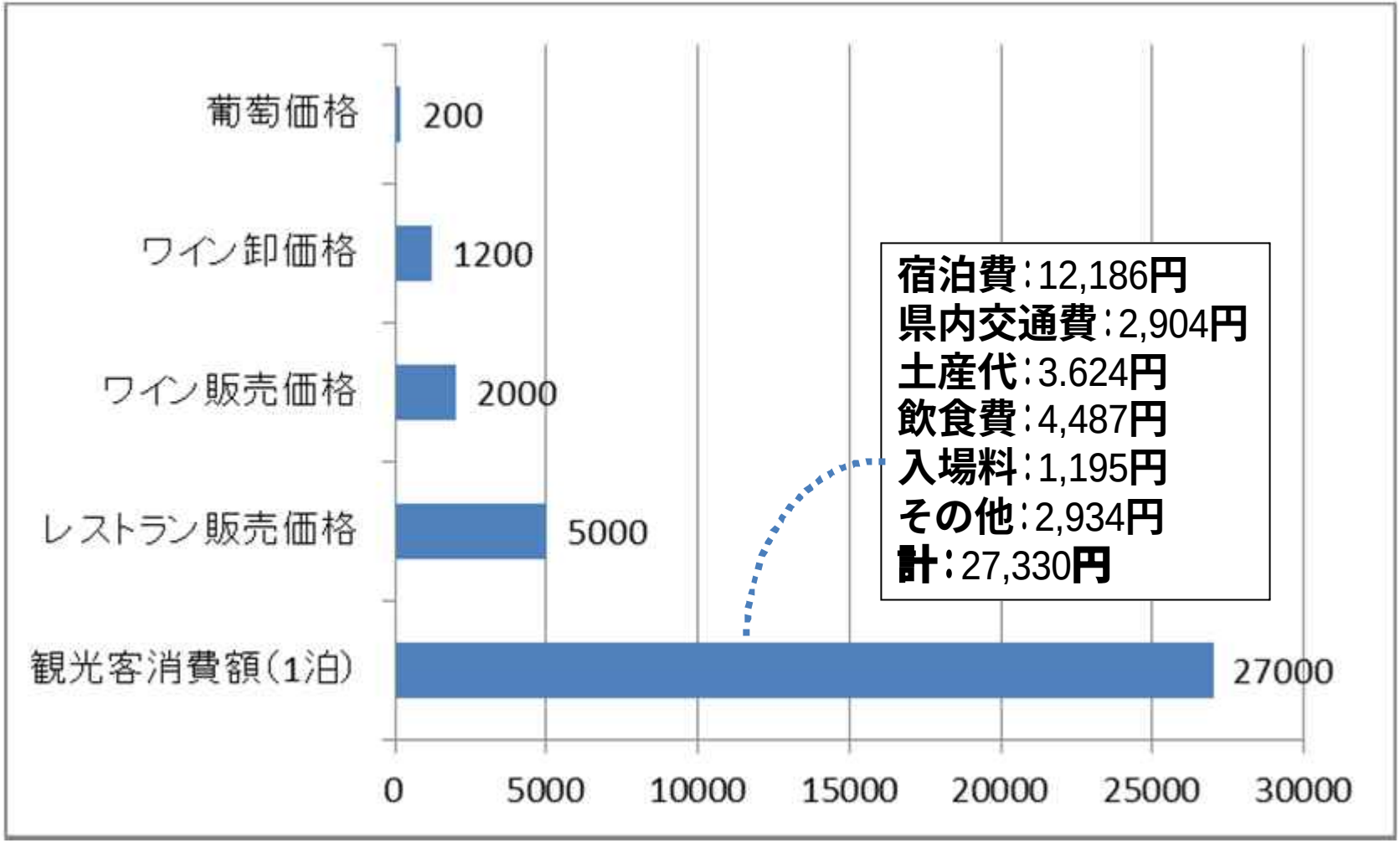
唯一無二の地場品種「Koshu」は世界に認められる条件が十分そろっている

日本ソムリエ協会会長

世界ソムリエ協会会長

……

山梨県アンテナショップ
・富士の国やまなし館
・レストランY-Wine

峡東ワインリゾート構想
・アドバイザー

ワインリゾート構想の狙い