

3年ぶり日比谷公園山梨ヌーボーまつり開催！
山梨ヌーボー特集

2022.11.03

Release

Yamanashi Nouveau 2022

山梨のワイナリーにインタビュー

今回、新酒について以下の質問をワイナリーにお聞きしました。

バックグラウンドも含めてワインをお楽しみください！

- ・今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？
- ・今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？
- ・ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？



勝沼醸造
Katsunuma Jojo
有賀 裕剛
Hirotaka Aruga
専務 醸造責任者



辛 ● — — — — — 甘
**アルガーノ甲州
2022**
[27447]
750ml 1,980円
※飲食店様価格あります。
弊社営業部にお尋ねくだ
さい。



渋 ● — — — — — 甘
**アルガーノベリーA
2022**
[27448]
750ml 1,980円
※飲食店様価格あります。
弊社営業部にお尋ねくだ
さい。

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

ワイン名の意味でもあります、「収穫豊穡の喜び、活力の泉!!」を念頭に、すぐに飲んでも美味しく感じていただ
けるよう、フレッシュでフルーティーな味わいに仕上げました。(白赤共通)

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

白:生ガキ、カキフライ(塩、レモン)、焼き鳥塩、寄せ鍋(ポン酢)、サンマの塩焼き(大根おろし、ポン酢)など
赤:馬刺し(生姜醤油)、甲府鳥もつ煮、焼き鳥たれ、カツオのたたき、キノコ類のホイル焼き(バター)、すき焼きなど

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は?

アルガブランカ イセハラ2021
甲州の概念がくつがえる、テロワールが表現された当社のフラッグシップワイン。

[27893]



丸藤葡萄酒工業
Marufuji Budoshu
Kogyo
大村 春夫
Haruo Oomura
代表取締役 社長



辛 ● — — — — — 甘
**ルバイヤート
新酒甲州
辛口2022**
[27664]
720ml 1,650円



渋 ● — — — — — 甘
**ルバイヤート
新酒
マスカットベリーA
2022**
[27665]
720ml 1,650円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

白:フレッシュでフルーティーなのはもちろん。飲まれた皆さんが笑顔で弾けるようなワインを目指して醸造しました。
赤:フレッシュでフルーティーだが少し大人びた新酒で飲まれた皆さんが笑顔で弾けるようなワインを目指して醸造しました。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

白:グリーンサラダに柑橘をのせて柑橘系ドレッシングで / クリームチーズとリンゴのカナッペ
赤:カマンベールチーズにいちごジャムをのせて

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は?

2020ルバイヤート甲州シュールリー 辛口 白
1988年より甲州シュールリーを醸造しているが和食などにはとても相性が良いと思います。

[27696]



くらむぼんワイン
Kurambon Wine
野沢 たかひこ
Takahiko Nozawa
オーナー栽培醸造責任者



辛 ● — — — — — 甘
**くらむぼん甲州
2022**
[27700]
750ml 1,780円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

甲州の新酒は、柚子やカボスのような爽やかな柑橘香が特徴で、果実味と酸味のバランスがよく、発酵時のガス
が心地よく残る味わいです。新酒らしいフレッシュで爽やかさと、1年間置くと味わいが少し落ち着いたワインに
なるようなイメージで造っています。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

カボス胡椒や柚子胡椒、またはポン酢で食べる、鶏の水炊き。茗荷や紫蘇を薬味に使った素麺などです。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は?

くらむぼんワイン N 甲州
勝沼と言えば甲州ですので、自社畑で鳥居平にある甲州を使ったN甲州です。化学合成農薬を使わず、
果皮についた天然酵母で発酵させている、土地の風味を楽しむ自然な味わいのワインです。

[28016]



シャトー・メルシャン
Château Mercian

丹澤 史子
Fumiko Tanzawa
ワイナリー長 代理



辛 — ● — 甘
日本の新酒
甲州&シャルドネ
2022
27699
750ml 2,530円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

甲州由来のさわやかなカボスなどの和柑橘香や滋味深い味わいと、新鶴のシャルドネ由来のグレープフルーツやパイナップルなどの濃厚な果実香をブレンドすることで、様々な香りを持ち奥行きのあるワインに仕上げました。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

焼き魚や寄せ鍋といった和食はもちろん、鮭のホイル焼き、キノコたっぷりのシチューなど様々な季節の料理と楽しんでもいいと思います。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

回答なし



シャトー・マルス
Château Mars

田澤 長巳
Osami Tazawa
穂坂ワイナリー 工場長



辛 — ● — 甘
牧丘
甲州 2022
27670
720ml 1,738円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

新酒というカテゴリーだけに、今年の天候などをそのまま反映したワインです。梅雨明けが早く暑い夏を連想させる甲州ワイン。甘さと酸味のバランスで甘いけどスッキリがこのワインのコンセプトです。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

和食全般に良く合いますが、私なら天ぷらと一緒に楽しめます。また甘みもあるので、お好み焼きやたこ焼きもよいですね。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

シャトー・マルス 甲州 オランジュ・グリ 22799
山梨・日本を代表する品種である甲州種のワインを是非。
家庭の食事に寄り添うワインなので、鍋物にはオランジュ・グリ、お刺身やカルパッチョにはヴェルディーニョ、煮物には穂坂収穫ブランや白根シュールリーなど、気取らずのお楽しみいただければと思います。



シャトー・ジュン
Château Jun

仁林 欣也
Kinya Nibayashi
醸造責任者



辛 — ● — 甘
ジャパンセレクト
新酒甲州 2022
27774
750ml 2,024円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

フレッシュ＆フルーティなワインを目指して造りました。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

和食を中心に合わせたいです。焼き鳥やお鍋などと一緒に飲みたいと思います。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

シャトー・ジュン セミヨン 2020 27980
セミヨン。長期のビン熟成も可能な上、年を重ねるごとに品種の個性が現れてくる。
美味しいこと間違いなし。



ルミエール

Lumiere

産方 剛志

Takeshi Ubukata

栽培・醸造責任者



辛 — ● — 甘

フレール 甲州 2022

27668

750ml 1,870円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

甲州らしい生きいきとした酸の素晴らしいフレッシュでフルーティーなワイン

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

さんまの塩焼き、穴子の天ぷら

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

シャトールミエール赤 2015

28010



駒園ヴィンヤード

Komazono Vineyard

近藤 修通

Nobuyuki Kondo

代表取締役 社長



辛 — ● — 甘

Pony Ubu ペティアン甲州 2022

27671

750ml 1,815円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

Ubuペティアンはシャンパーニュ方式の瓶内二次醗酵の微炭酸ワインです。デゴルジュマンを行わない事でタンクで醗酵中の“もろみ”をイメージ頂ける「初心」をお楽しみ頂けるように造りました。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

気取らずに飲める地酒ワインをコンセプトにしていますので、焼き鳥、たこ焼き、お好み焼きなどにも良く合いますが、チーズやカルパッチョ、アヒージョ、アクアパッツァなどの洋食との相性も良いワインです。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

Tao 紅茜(べにあかね)2017

28051

Tao駒園甲州をはじめ、自社栽培ブドウで製造したワインを是非お試しくださいと思います。



白百合醸造

Shirayuri Jozo

土橋 敏子

Toshiko Dobashi

醸造長



辛 — ● — 甘

ロリアン 新酒 甲州 2022

27672

720ml 1,815円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

山梨ヌーボーとして日本を代表する甲州種のフレッシュ＆フルーティさを最大限引き出す。

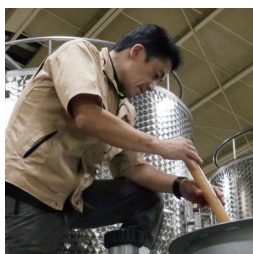
今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

和食全般、鰯、天ぷら、焼き魚(さんま)、やきとり

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

甲州Vigne de Nakagawa
(勝沼甲州もオススメです)

28009



まるき葡萄酒

Maruki Budoshu

安田 政史

Masashi Yasuda

醸造責任者



辛 — ● — 甘

新酒 甲州
2022

[27674]

750ml 1,683円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

原料ブドウのポテンシャルを引き出した、フレッシュでフルーティーな果実感を前面に出したワインです。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

和食: 鍋料理、寿司、刺身 洋食: ペペロンチーノ、白身魚のグリルやムニエル

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい! 「一推しのワイン」は？

ラフィーユトレゾワ 樽南野呂ベリーA

[27981]



蒼龍葡萄酒

Soryu Budoshu

中込 茂

Shigeru Nakagomi

醸造責任者・工場長



辛 — ● — 甘

シトラスセント甲州
2022

[27666]

720ml 1,760円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

香りが良く立ち、凝縮感があり飲みごたえのあるワインを目指しました。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

甲州は和食との相性が良く、秋は秋刀魚や、きのこと料理、おでん等にも良く合いおすすめです。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい! 「一推しのワイン」は？

シャトー蒼龍 日川深谷 メルロ&プティヴェルド

自社畑収穫の「シャトー蒼龍 日川深谷 メルロ&プティヴェルド」が飲んで欲しいワインです。

[27987]



サントリー フロムフォーム

Suntory From Farm

渡辺 直樹

Naoki Watanabe

登美の丘 ワイナリー 所長



辛 — ● — 甘

日本の新酒
甲州 2022

[27667]

750ml 2,002円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

甲州と柑橘の爽やかな香りと酸味が心地よく感じられ気分華やぐ味わいを目指していた。

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

→ 相性の良い旬の食材: 牡蠣・ブリ・タラ

相性の良いお料理: 魚介のお鍋

→ 甲州由来のほのかな渋みが、魚や旬のお野菜のうまみを引き出します。すだちやかぼすを思わせる爽やかな香りとほのかな酸味との相性は抜群です。

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい! 「一推しのワイン」は？

登美の丘 赤

「登美の丘シリーズ」のワイン全般

[25986]



マンズワイン

Manns Wines

宇佐美 孝

Takashi Usami

取締役 製造部長 醸造責任者



辛 — ● — 甘

甲州プリムール 2022

27669

750ml 1,980円

今回の新酒は、どのようなワインを目指してお造りになりましたか？

その年のぶどうの素材を生かして欠点の無いワインを造ること

今回の新酒に、何を合わせて飲みたいですか？

手巻き寿司、おでん

ワイナリーの更なる魅力を知っていただきたい!「一推しのワイン」は？

マンズ山梨甲州

一つ選ぶのは難しいですが、強いて上げるとするとGIの山梨甲州とベリーーAです。
産地選別・選果をはじめ、濃縮・セニエ・酵母などかなり手間をかけてこだわって造っている製品でございます。

27968



ネットページはコチラから



勝興酒販株式会社
食の台所、築地の酒屋です / 東京都中央区築地 7-10-11

TEL: 03-3543-6301
FAX: 03-3541-5705