

すべて甲府市産の
原料からできた
スパークリングワイン♪

誕生
物語

甲府 Sparkling

平成30年3月3日に
新発売された
「甲府スパークリング
甲州2017」は甲府市の
開府500年を記念して
誕生しました！

コレ
飲んだよ
〜！

実はよー
完成には
えらい
苦労が
あったさー！

ワインが
喋った!?

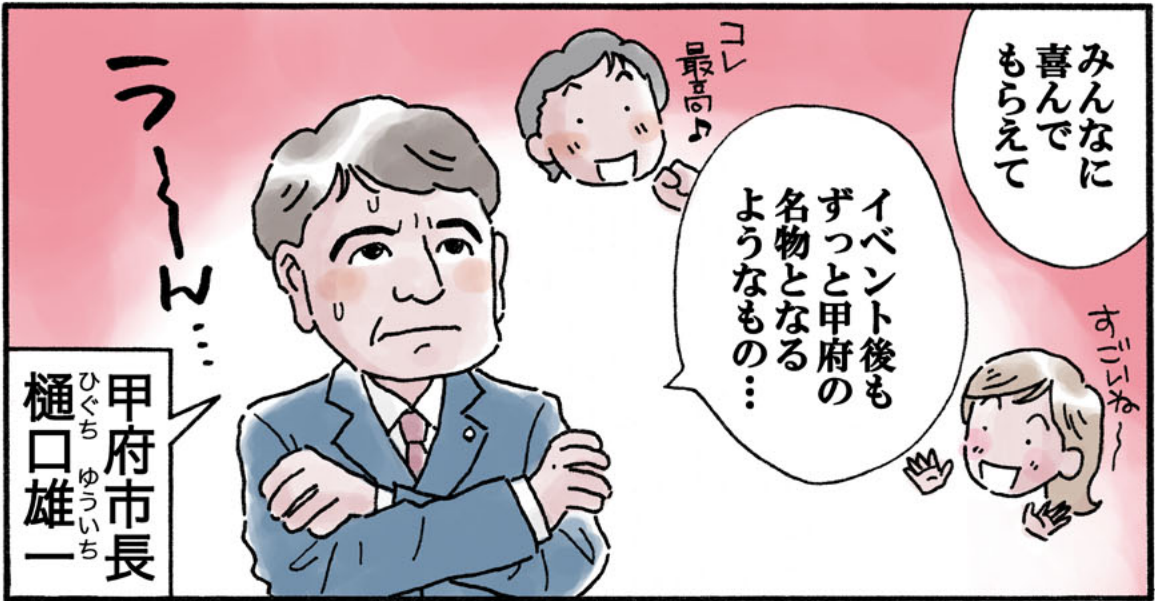
甲州らしく
さっぱりしてて
キレがあつて

美味し
かった♡

山梨在住
ワインマンガ家
イセダマミコ



平成28年
—発売2年前—





*山梨大学ワイン科学研究センター＝国内で唯一ワイン醸造を専門に研究する機関

酵母菌は
土・植物・水など
自然界の
あらゆる場所に
存在します



水

土

柳田教授と
学生たちは
甲府市内の
観光名所で

春と秋の
2回にわたって
酵母菌の採取を
おこないました

その数なんと
4百種以上!



それらを全て
フィルターでろ過
するなどして
菌のみ取り出し

カビや
バクテリアを
抗生物質で抑え

培養してから
ワインに向いている
酵母か検査する…

アルコールを
安定して
生成できる

よし!

54の酵母に絞り
込みました!



この作業を
繰り返すこと1年!

その絞り込んだ
酵母を使って
果汁を発酵させ
ワインにして

分析や
テイスティングを
おこない

遂に最終候補
2株が決定!

平成29年
8月29日

10ミヤ

甲府

KOFU

樋口甲府市長
島田山梨大学学長
そして
柳田教授による
公開テイスティング
にて…

10ミヤ

甲府市



武田神社で
採取した酵母に
決定しました！



新しい酵母を
生み出すには
大変な時間と
労力が必要
なんだね

武田神社の
酵母つてのが

いいら〜



武田信玄の
時代から
今へと続く
歴史とロマンを
感じるじゃんね

うんうん



その間に
プロジェクトの
他の部分も
進んでいました



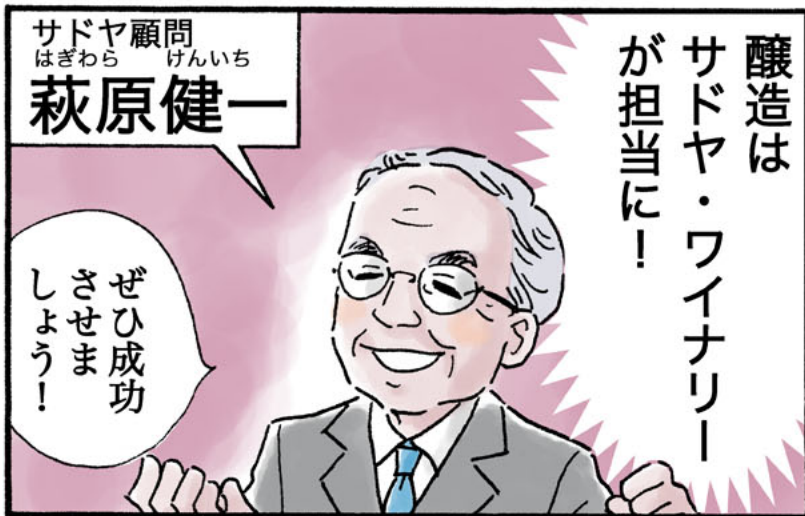
オール甲府
スポーツクリン

醸造は
サドヤ・ワイナリー
が担当に！

サドヤ顧問
はぎわら けんいち

萩原健一

ぜひ成功
させま
しょう！



ただし原料の
甲府ぶどうが大量に
必要になって
きますので

一緒に
集めて
もらえ
ますか？

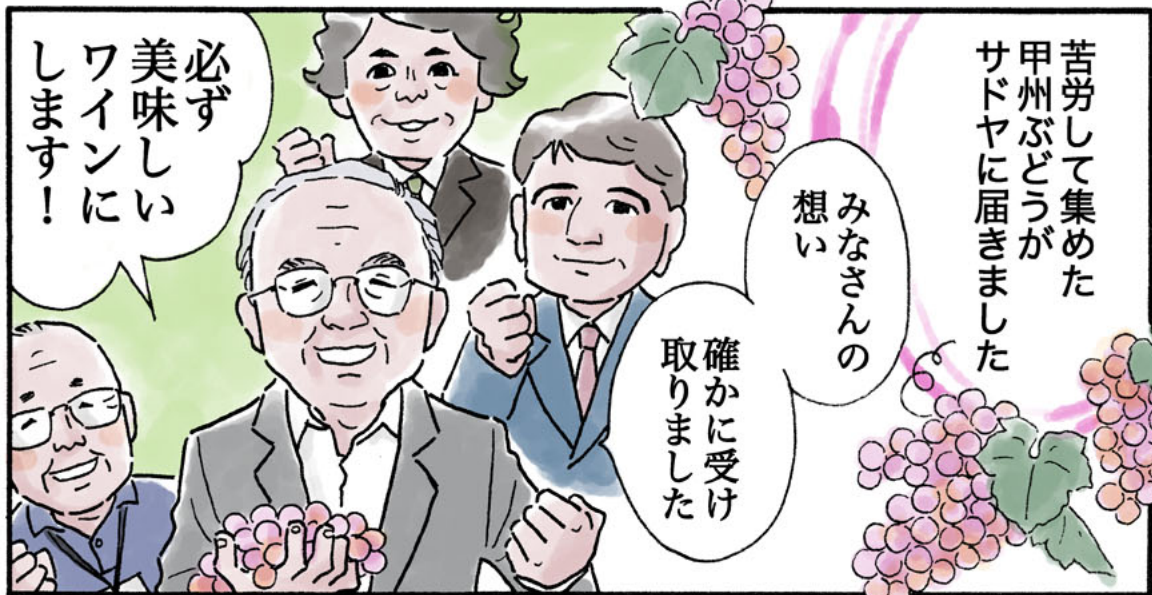
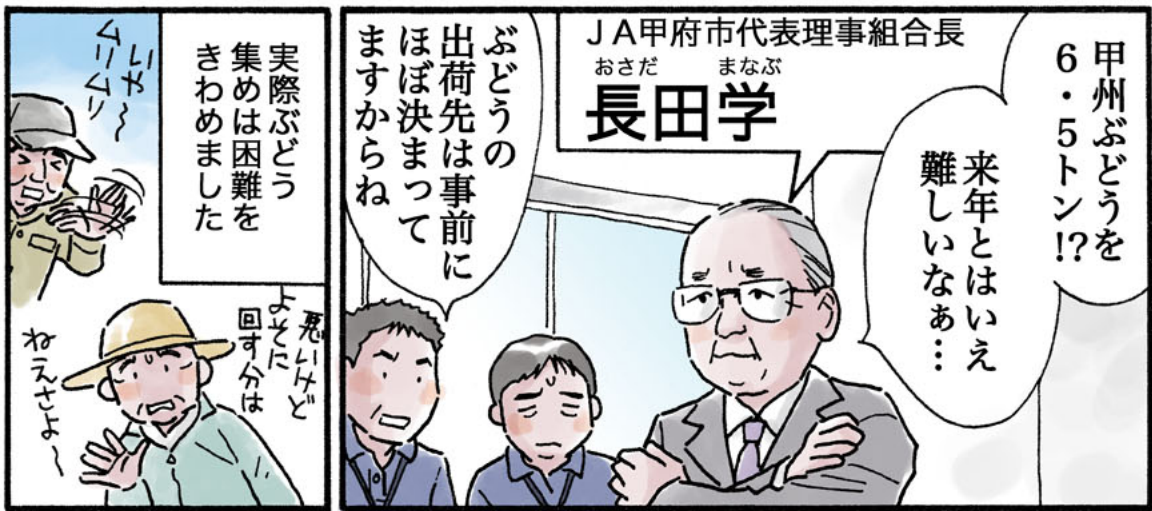
わかり
ました！

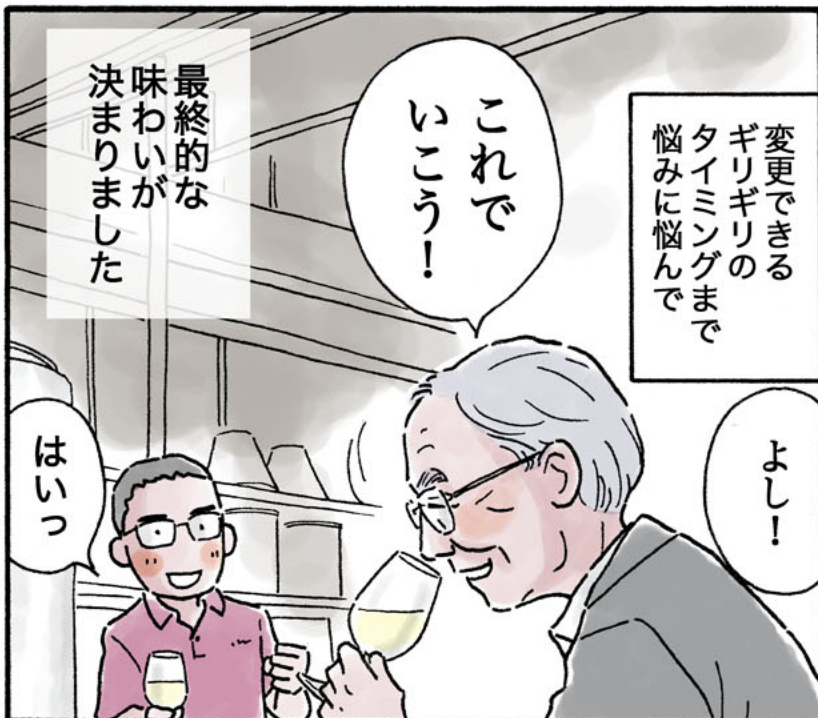
甲府市産の
甲府ぶどうを
必ず集めてきます！



しかし







この原酒に
発泡させるための
技術を施し
ボトルに詰めたら

あとはしばらく
落ち着かせて
発売を待ちます

一方市役所内の
プロジェクト
チームは

ワインの名称や
ラベルの
図案を決めたり

税務署への
確認作業

ワインを作るって
大変なんだね

お披露目
イベントの準備や
その告知など
毎日めまぐるしく
動きまわり…

そしてついに！

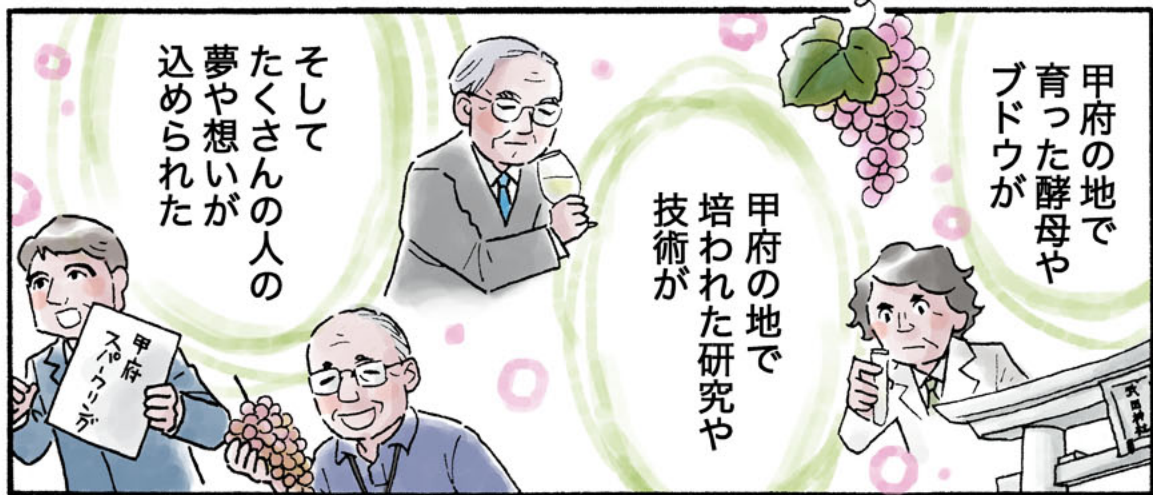
平成30年
3月3日
甲府・歴史公園

今日のこの
こうふ開府500年
300日前イベントに
合わせまして

酵母もぶどうも
醸造もすべて甲府、
オール甲府市産の
スパークリング
ワイン

甲府Sparkling
(スパークリング)
甲州2017が
完成しました！





甲府の地で
育った酵母や
ブドウが

甲府の地で
培われた研究や
技術が

そして
たくさんの方の
夢や想いが
込められた



甲府
スパークリング
甲州2017!

乾杯!!



乾杯!!

この一本には
こんな物語が
あったのです

でも

この物語には
まだ続きが
あります

2019年
1月1日には
甲府スパークリングの
赤も登場



ええーっ



赤は白とは違う
新しい酵母を使って
甲府で収穫した
マスカット・
ベリーAと
アリカントを使って
作っただよー

キーン

醸造は
ドメーヌQ
さー

紅白で
さらに
めでたい!

まさに
まさに



我が軍が
この地に広めた
ほうとうの如く

幾久しく人々の
祝いの酒として
飲み継がれようぞ

あなたも
大切な誰かと
紅白の甲府
スパークリングで
乾杯しませんか

終

