

## 「甲州ヴェルディーニョ 2008」 国産ワインコンクール、ジャパン・ワイン・チャレンジ ダブル銀賞受賞

### 第7回 国産ワインコンクール (JAPAN WINE COMPETITION 2009) ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2009、弊社製品の各コンクール受賞について

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)山梨マルスワイナリー製造の「甲州ヴェルディーニョ 2008」(Alc10% / 容量 720ml / 参考小売価格 1,450 円(税込)、9 月発売予定)が、山梨県で開催された「第7回 国産ワインコンクール」と、東京で開催された「ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2009」において、ともに銀賞を受賞致しました。



本坊酒造では、国産ワインコンクールにて銀賞 2、銅賞 6 の合計 8 アイテム、ジャパン・ワイン・チャレンジにて、銀賞 1、銅賞 1 の合計 2 アイテムのワインが賞を受賞致しております。

なかでも各コンクールの甲州ワイン部門で、ダブルで銀賞を受賞した「甲州ヴェルディーニョ」は、これまでにない心地よい香りや酸味を持った、新鮮で生き生きとした味わいの辛口甲州ワインに仕上げるため、適熟期に甲州葡萄を収穫し、フリーランジュース(圧力をかけずに自然と流れ出た果汁)のみを用いて低温発酵を行い瓶詰めしたワインです。自然あふれる緑、そよ風の爽快感を連想させるワインは、若々しい外観、全体に透明度が高く、フレーヴァーに富んでおり、柑橘系の香り、新鮮なカリン、デリシャスリングといった果実香や、白い花の香など、爽快でフレッシュさを感じさせる香りが特徴です。味わいも新鮮な果実味と酸味が口の中に広がり、舌先にわずかに発酵由来の炭酸ガスを感じ、キレのある爽快感がクリーンな印象を与えてくれます。2007 年に 2006 年初ヴィンテージ(国産ワインコンクール銀賞受賞)をリリース以降、辛口甲州ワインの新提案として、好評をいただいております。

この度、日本固有の品種である甲州葡萄で醸造されたワインが評価されたことは、大変名誉なことであり、長年にわたり培われた醸造技術が総合的に評価され、原料である甲州葡萄の栽培農家様をはじめ、多くの皆様のお陰と、心より深く感謝申し上げます。「日本人のための日本のワイン」の造り手として、これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、それぞれの土壌に適した葡萄づくりから、それぞれの葡萄に適したワインづくりまで、ワインのすべてに愛情を注ぎ、日本のワイン文化に貢献していきます。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

#### [第7回 国産ワインコンクール (JAPAN WINE COMPETITION 2009) 受賞結果]

- 【シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー遅摘み 2007】 : 銀賞
- 【甲州ヴェルディーニョ 2008】 : 銀賞
- 【シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー2005】 : 銅賞
- 【シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー2007】 : 銅賞
- 【シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城シャルドネ 2007】 : 銅賞
- 【シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城ヴィオニエ 2005】 : 銅賞
- 【シャトーマルス プレステージ 甲州樽発酵 2008】 : 銅賞
- 【シャトーマルス 甲州穂坂収穫 2008】 : 銅賞

#### [ジャパン・ワイン・チャレンジ 2009 受賞結果]

- 【甲州ヴェルディーニョ 2008】 : 銀賞
- 【シャトーマルス カベルネ・ベリーA 穂坂収穫 2008】 : 銅賞

#### <国産ワインコンクールについて>

国産原料ぶどうを使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るとともに、それぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めるため、日本国内で栽培される原料葡萄 100%で製造したワインの品質を競う、国内唯一のコンクールです。主催:国産ワインコンクール実行委員会、構成:道産ワイン懇談会、山形県ワイン酒造組合、長野県ワイン協会、山梨県ワイン酒造組合、日本ワイナリー協会、山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県

#### <ジャパン・ワイン・チャレンジについて>

2009 年に 12 回目を迎えたジャパン・ワイン・チャレンジは、東京で開催され、マスター・オブ・ワイン並びに、国内外から集まったエキスパート達による審査の下、世界より出品されるワインに対しそれぞれのスタイルに応じたテイastingが行われます。ジャパン・ワイン・チャレンジはアジア最大で最も重要な国際ワイン・コンペティションであり、ここで賞を獲得することは、世界中のワイン業界で認められることとなります。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地  
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215