

山梨県ワイン酒造協同組合

「山梨県産ワイン商談会」

を東京で開催

県内ワイナリー24社による自慢の逸品が大集合

ACTIVE KUMIAI



ブースは試飲を重ねる人で終日賑わった。

ビールや日本酒など国内の酒の消費が一般的に伸び悩む中で、ここ数年、ワインの消費が伸びている。その中で、日本固有の葡萄品種「甲州」から造られる甲州ワインが特に注目を集めている。

甲州ワインは、アルコール度数が低く繊細な風味やバランスの良い酸味などから和食にも大変良くマッチするとの評価を受けており、平成25年12月に「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも追い風になり、海外でも注目が高まっている。

組合では、平成21年からEUへの輸出プロジェクト事業に取り組みはじめ、平成22年にはワインの国際的審査機関に「甲州」がワイン醸造用のブドウ品種として登録され、世界的にも認められた。また、昨年は、日本初の「地理的表示付きワイン」として指定された「made in JAPAN」から「made in YAMANASHI」として産地名が記載できるようになったことで付加価値が高まり、山梨県産ワインの知名度が更にアップした。

木田理事長は「今後もワイナリーが連携を図りながら県産ワインのブランド力の強化と販路開拓を促進に取り組んでいきたい。」と語った。

今後は、2月4日にロンドンで、6日には初めてスウェーデンで商談会を開催する。

