

世界を 感動させる “日本ワイン”へ

日本の‘風土’と百年の研鑽を重ねた
‘技術’を注ぎ込み、
いま世界を感動させる日本ワインを、
サントリーから。

厳選した‘国産ぶどう100%’使用。



“日本ワイン”はどこまで美味しいくなれるのか。
そして世界において、どこまでユニークな個性を
発揮し得るのか。
世界に誇れる“日本ワイン”を目指し、日本ワインで
しか表現できない日本の『産地』×『品種』の可能
性を強く信じ、チャレンジし続けます。



サントリーの“日本ワイン”的シンボルマークは、
ぶどうの‘房’と‘葉’と‘蔓’をモチーフに、
日本の伝統的な意匠‘家紋’を象ったものです。
一粒一粒丹精込めて育て上げた日本ぶどうから、
国境を越えて世界の人々を感動させるワインへ。
このマークには、そんな想いが込められています。



厳選“国産ぶどう100%”ワイン

『ジャパンプレミアム』シリーズ

品種シリーズ

日本固有品種、或いは欧州系品種の中でも、日本独自の味わいの個性をもつぶどうを厳選し、“ここにしかない日本ワイン”をつくり上げました。日本で育ったぶどう品種の個性を最大限引き出した“食卓に寄り添うワイン”です。



日本固有品種

マスカット・ベーリーA Muscat Bailey A

日本を代表する赤ワイン用品種。“日本ワインの父”と呼ばれる川上善兵衛が1927年に開発。果実味あふれる味わいとやわらかい口当たりが特長です。



甲州 Koshu

日本を代表する白ワイン用品種。千年以上の栽培の歴史をもつとされる日本固有の品種。和柑橘を感じる爽やかな香りと穏やかな酸味が特長です。



リースリング・フォルテ Riesling Forte

欧州系ワイン用品種「リースリング」と日本固有の「甲州三尺」を交配した、サントリーが開発した品種。爽やかな酸と清涼感のある口当たりが特長です。



欧州系のワイン品種

メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン Merlot / Cabernet Sauvignon

欧州系のワイン品種として知られる「メルロ」「カベルネ・ソーヴィニヨン」。長野のメルロと山梨のカベルネ・ソーヴィニヨンを絶妙のバランスでブレンド。日本ならではの繊細な味わいと旨みのバランスがとれた赤ワインです。



産地シリーズ

日本を代表するワイン用ぶどうの産地で、生産者と手を携え、それぞれの産地の最適品種からつくられたワインです。産地ごとの風土や土壤の個性を最大限引き出しました。



長野県

北安曇郡池田町

爽やかな柑橘やハーブの香りとほどよい酸味を生みだすテロワール

ぶどう畠の所在地 長野県中信エリアに位置する。標高600m。高瀬川流域で安曇野を見下ろす西向きのゆるやかな斜面に位置し、樹齢平均は20年以上。

地 質 水はけの良好な土地。

栽培方法 垣根栽培

栽培品種 ソーヴィニヨン・ブラン / シャルドネ

熟した果実に由来するソーヴィニヨン・ブランを生み出す。



上高井郡高山村

華やかな香り、豊かな味わいを生み出すテロワール

ぶどう畠の所在地 長野県北信エリアに位置する。標高500~600m。雨が少なく、昼夜の寒暖差が大きい。夜は山から冷たい風が吹き降ろし、夜温が下がる、白ワイン用ぶどうに適した気候。

地 質 砂礫が堆積してきた土地。水はけ良好。

栽培方法 垣根栽培

栽培品種 シャルドネ

柑橘系のアロマやフローラルな華やかな香りと豊かな味わいのシャルドネを生み出す。



塩尻市桔梗が原・岩垂原

力強さと凝縮感を生み出すテロワール

ぶどう畠の所在地 長野県中信エリアに位置する。標高600~700m。標高が高いため日照時間が長く、盆地のため昼夜の寒暖差が大きく、しかも回りを山々に囲まれているため降雨量が少ないという、ぶどうの育成に最適な気候。

地 質 火山灰に由来する腐食に富んだ土地で、肥沃。水はけ良好。

栽培方法 棚栽培

栽培品種 マスカット・ベーリーA / メルロ



山形県

上山市

芳醇でやさしい味わいを生み出すテロワール

ぶどう畠の所在地 蔵王連峰に囲まれた、山形県南部に位置する。標高200~450m。夏は暑いが、9月に入ると昼夜の寒暖差が大きく、夜は一気に冷え込み、ぶどうの着色・凝縮感が一気に上がる。そのため、果実味あふれるぶどうが収穫できる。

地 質 傾斜がある上、礫が大きく褐色土。水はけ良好。

栽培方法 棚栽培

栽培品種 シャルドネ / メルロ



青森県

弘前市・北津軽郡鶴田町

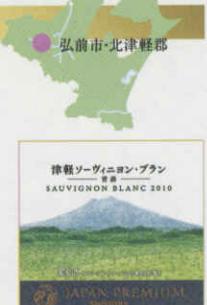
あまやかで可憐な果実味を生み出すテロワール

ぶどう畠の所在地 岩木山のぞむ、青森県津軽地区に位置する。標高100~150m。生育期(4~8月)の雨が少なく、夏は気温が上昇。日照時間も比較的長くなる。成熟期間中には一気に冷涼になる。

地 質 岩木山の火山灰土壤が堆積した土地で肥沃。水はけ良好。

栽培方法 垣根栽培

栽培品種 シャルドネ / ソーヴィニヨン・ブラン / ピノ・ノワール





頑なに「土」からつくり上げる“自園産ぶどう100%”ワイン
『登美の丘ワイナリー』シリーズ



富士山の見えるワイナリー

「登美の丘ワイナリー」の丘を登ると、そこには美しい景色が広がっています。南には富士山の雄大な姿。目の前に広がる甲府盆地。日本を実感する素晴らしい景色と恵まれた自然があります。この美しい景色から、この土地は昔から、登って美しい=「登美の丘」と呼ばれていました。これが、ワイナリー名の由来です。

土壌

粘土とシルトと砂が適度に混ざった火山性土壌。下層部は水はけの良い火碎流堆積物から形成。



ぶどう栽培に適した気候に恵まれたワイナリー

雨が少ない

年間降水量の少ない山梨県、それでも登美の丘ワイナリーは日本でも有数の少雨地帯。これはワイナリーが高い山に囲まれているから。南アルプス、八ヶ岳、富士山、奥秩父山系に阻まれて、雨雲が来ることが少なく、また春と秋の低気圧も、山々に阻まれて入って来ないので。

降雨量(年間): 約1100mm(日本平均1600mm、ボルドー平均約850mm)

日照時間が長い

日照時間日本一を誇る北杜市明野町が近隣にあり、南斜面はぶどう栽培にとって理想的です。日照時間(年間): 約2250時間(日本平均約1900時間、ボルドー約2000時間)

昼夜の寒暖差がある

標高が高いため昼夜の気温差は10℃以上になる日が多く、一日の気温差が大きいほど、ぶどうは色が濃くなり糖度を高めることができるので。

登美の丘ワイナリー

登美の丘
Tomi no oka

登美の丘ワイナリーで育てたぶどうを丁寧に手摘みし、醸造・熟成しました。日本が世界に誇れるワインを目指し、故郷の名を冠したワイナリーの定番です。



登美
Tomi

自社ぶどう畠で徹底した収量制限により育てたぶどうを使い、つくり手の技と情熱が結実した、ワイナリー最高峰ワインです。

赤

カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド

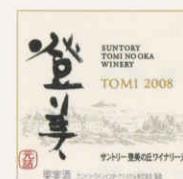
個別に醸造後、アッサンブラージュして熟成。

甲州

果実本来の香りと旨みを最大限引き出せる条件にこだわって選摘みした甲州100%使用。

シャルドネ

徹底した収量制限により、小粒で果実香に優れた完熟ぶどうシャルドネ100%使用。旨みを引き出すため、シュールリーを実施。



登美
ノーブルドール
Tomi
Noble d'or

登美の丘ワイナリーの自家ぶどう園で実った貴腐ぶどうの一粒一粒を大事に摘み集め、手間と時間を惜しまずじっくりと醸造し、熟成させた貴腐ワインです。小型の発酵槽でじっくりと時間をかけて低温発酵させたその味わいは、貴腐ワイン特有の複雑で深みのある香りとともに、蜜のように甘美で芳醇です。



ワイナリー長 高田 清文

ワインづくりに適した素晴らしい自然環境や、諸先輩から受け継いだ100年間の蓄積をいかして、日本文化の品格を備え、日本の風土をきちんと伝えられる“世界品質”的ワインをお届けします。



チーフワインメーカー 渡辺 直樹

“その土地、その品種らしさ”を意味する“ティビシテ”というフランス語があります。ぶどうを栽培し、醸造している人の想いとティビシテを伝えられるワインを産することが、自らの使命だと考えています。



營業時間 9:30 ~ 17:00 (最終入場 16:30)

定休日 水曜日および年末年始(臨時休業あり)

お問い合わせ サントリー登美の丘ワイナリー
ご案内係 TEL0551-28-7311

(電話受付時間 9:30~16:40)

住所:山梨県甲斐市大岱2786



<http://suntory.jp/TOMI-W/>

詳細情報は、インターネットでもご覧いただけます。

工場ご来場に際してお願ひ:

お客様の安心と製品の衛生・品質を守るため、場内では係員の誘導による協力ください。飲酒運転・未成年者の飲酒は法律で禁じられています。姫姫中や授乳期の飲酒はやめましょう。お車・バイク(同乗者含む)・自転車を運転の方、未成年の方、姫姫中・授乳期の方にはソフトドリンクをご用意しています。工場敷地内へのベットを連れてのご入場はご遠慮ください。だしあおしまの不自由な方の補助犬はこの限りではありません。食品工場のため食品衛生上、飲食物の持込みはご遠慮ください。保護者同伴でない、未成年者のみでのツアーやミーナーへの参加はお断りしております。

交通のご案内



電 車

- JR中央線「甲府駅」、『韋崎駅』よりタクシーで約30分
 - 『竜王駅』、『塩崎駅』よりタクシーで約15分
 - 『甲府駅』南口バスター・ミニマル4番乗り場より
『サントリ一登美の丘ワイナリー』行き路線バスで約35分
※路線バスの運行日等はホームページでご確認下さい。

車

- 中央自動車道「甲府昭和I.C.」より車で約25分
 - 「韋嶺I.C.」より車で約20分
 - 中型以下のETC搭載車は「双葉スマートI.C.」より約10分

ストップ! 未成年飲酒・飲酒運転
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう
お酒はなによりも適量です

サントリーワインインターナショナル株式会社



600000000

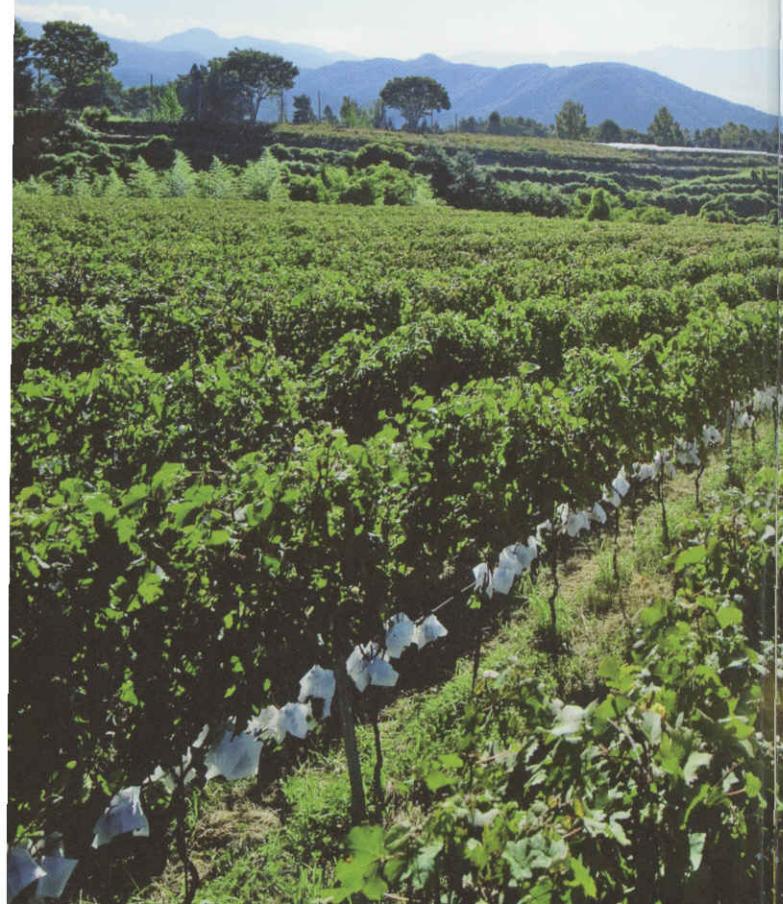


頑なに‘土’からつくり上げる
“自園産ぶどう100%”ワイン

サントリー登美の丘ワイナリー

世界を感動させる “日本ワイン”へ

日本の‘風土’と百年の研磨を重ねた‘技術’を注ぎ込み、
いま世界を感動させる日本ワインを、サントリーから。
厳選した‘国産ぶどう100%’を使用。

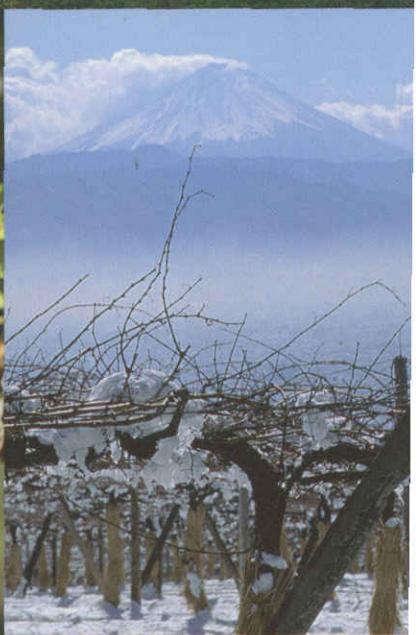
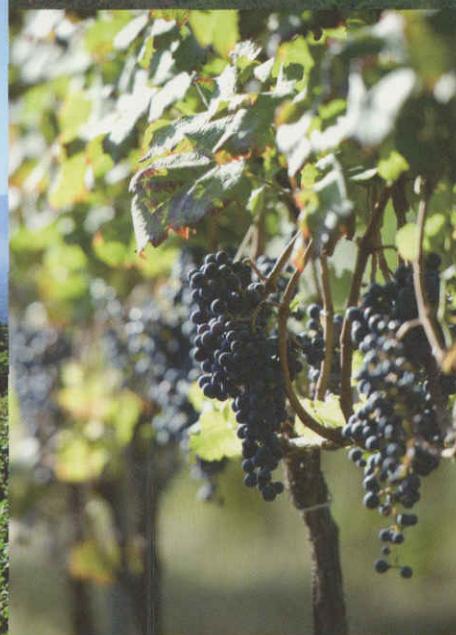


A-1



A-8

南に富士山を仰ぎ、眼下に甲府盆地を望む登美の丘。
風光明媚なこの丘で、ぶどうがつくられ続けて100年余一。
この広大な自家ぶどう園では、頑なに土からつくり上げ、
樹をつくり、ひとつひとつ丁寧に育て、手摘みしたぶどう
がワインに釀され、瓶詰されるまで一貫したワインづくりを行なっています。
「登美の丘ならではの土地の個性を最大限引き出したい」
幾多の努力と技と情熱と、長い経験の積み重ねに支えられて
“自園産ぶどう100%”ワイン「登美」・「登美の丘」は生まれます。登美の丘の土地のすべて、つくり手の思いのすべてを凝縮したワインです。



1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
栽培 カレンダー	▶ せんせい 剪定	▶ じょが 除芽	▶ しんしょうゆういん 新梢誘引	▶ じょしょう 除梢	▶ かさ 傘かけ	▶ できぼう 摘房	▶ しゅうかく 収穫				

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

栽培カレンダー

1月 剪定
今年以降の収穫を見据えて、昨年伸びた枝を切る

2月 除芽
ぶどうの房をつけることになる芽に栄養を集中させるため、余分な芽を摘み取る

3月 新梢誘引
伸びた枝を固定して風通しを良くする

4月 除梢
ツルの根元から生えてくる側芽を摘みとる

5月 傘かけ
ぶどうを雨から守るために傘をかける

6月 摘房
良い房だけを残し他は摘みとる

7月 収穫
品種ごとに熟度を見極め収穫日を決定し、ひと房ひと房丁寧に収穫する

A-2

A-3

ぶどう栽培に適した恵まれた気候



A-4

ぶどう栽培に理想的な気候

ワイン用ぶどうは、一般的に雨が少なく、日あたりのよい、一日の温度差が激しい気候を好みます。登美の丘は、富士山や南アルプス・甲斐駒ヶ岳、八ヶ岳など、まわりを山々に囲まれ、山梨でも最も雨の少ない土地に位置しています。また、畑が南向き斜面に広がっているため、日あたりにも恵まれて、標高も高いため冷涼で、収穫期の昼夜の気温差が大きく、ぶどうの熟度も高まります。登美の丘は、まさにワインのための理想郷なのです。

標高差約200mの多彩な地勢

9つの小さな丘が寄り添う大きな丘。この広大な大地一面に自家ぶどう園は広がります。最も標高の高い場所(600m)と麓の醸造所の間には約200mもの高低差があります。傾斜やカーブ、方角などによって畠の日照も異なり、バリエーションに富んだ地勢です。登美の丘では、これらの気候の差や土壌の条件を考慮して、最適の場所に最適のぶどう品種を育てています。

雨が少ない

降雨量(年間) 約1100mm
日本平均 約1600mm
ボルドー平均 約850mm

日照時間が長い

日照時間(年間) 約2250時間
日本平均 約1900時間
ボルドー平均 約2000時間

昼夜の寒暖差がある

昼夜の気温差が
10℃以上に
なる日が多い



2012年6月現在の栽培状況です。
柵→棚栽培、垣→垣根栽培を示します。

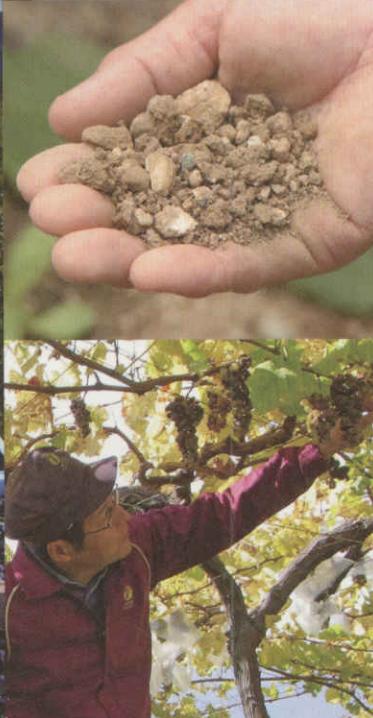
主要ぶどう品種

赤 カベルネ・ソーヴィニヨン(CS)、メルロ(ML)、カベルネ・フラン(CF)、
ブティ・ヴェルド(PV)、ブラック・クイーン(BQ)、ピノ・ノワール(PN)

白 シャルドネ(CH)、甲州(KO)、リースリング(RI)、リースリング・フォルテ(RF)

A-5

ひたむきにぶどうと向き合う



A-6

良いワインはよい土が生む

良いワインはよいぶどうがつくり、よいぶどうはよい樹がつくる。よい樹を育てるには、土壤を抜きにしては考えられません。土を知らずして良いワインは望めないです。登美の丘は、粘土とシルト（粒状が砂より小さく、粘土より大きい堆積土）と砂が適度に混ざった火山性の水はけのよい土壤。ボディが厚くしっかりとした味わいの醸造用ぶどうに適した土質に、長きにわたる改良を加え、水はけを考慮した排水を行っています。

自然の力とぶどうの力を人が活かす

自然の力と、ぶどうの持つ力をうまく掛け合わせ、最大限に活かすため、人が手を尽くします。ぶどうの樹は日々様子が変わるために、ぶどうづくりを熟知した栽培の専門家が毎日畑に足を運び、天候に目を向け、ぶどうを見守り、世話をします。品種を育成するための改良、研究も怠りません。自家ぶどう園だからこそできる、ぶどうづくりがここにあります。

環境にやさしい農業を実践するワイナリー

剪定した枝を碎いて、ぶどうのしづり粕と混ぜ自家製の堆肥をつくり、この堆肥を畑の土に戻す「循環した農業」を実践しています。ぶどうの樹が本来もっている力をもっとひきだせないか、その可能性を探るために、2008年から有機栽培にも挑戦しています。

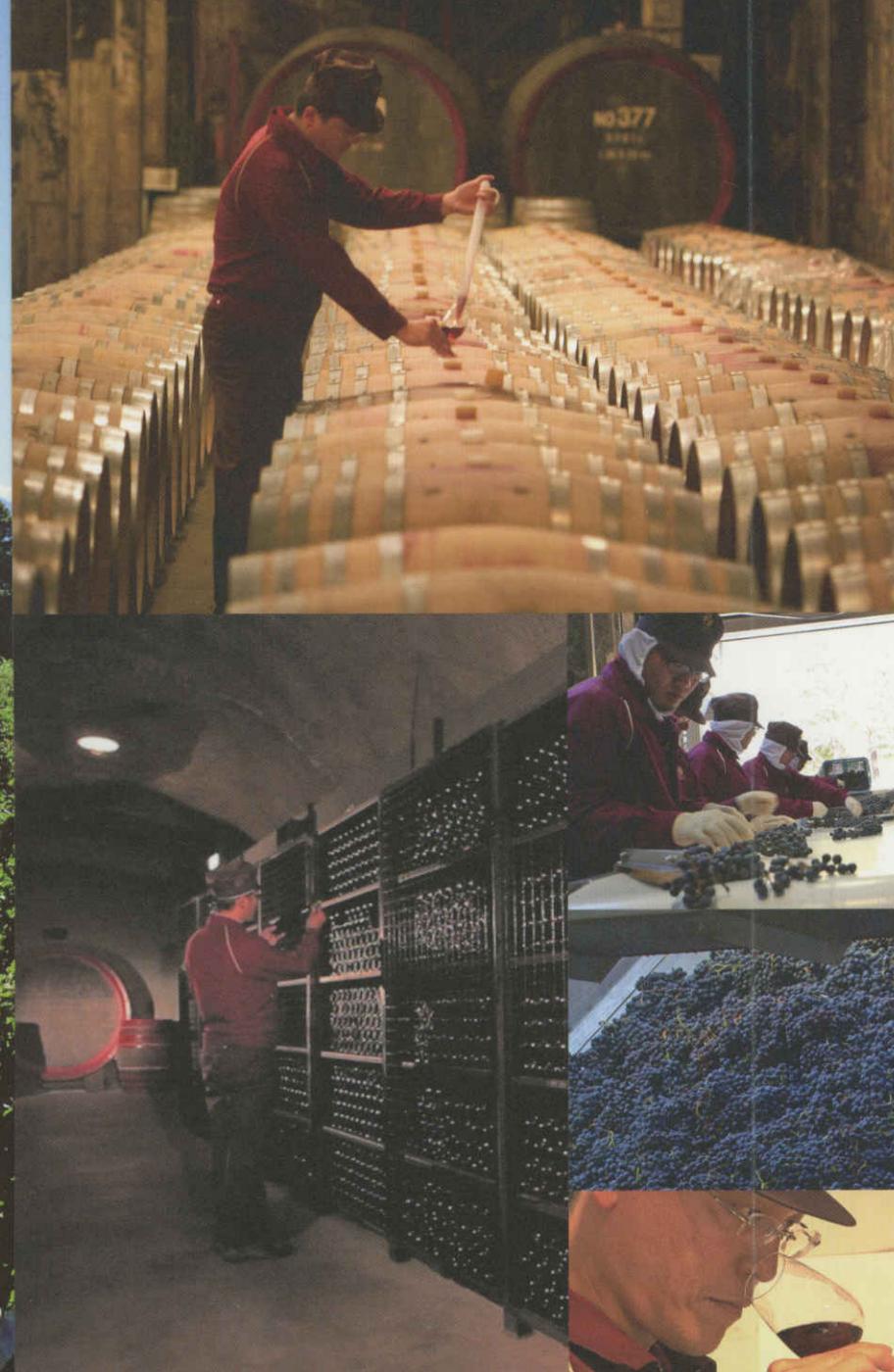
自家ぶどう園だからこそ生まれる 「貴腐ワイン」

貴腐とは、気温や湿度などの複雑な条件が揃ったなかで、完熟したぶどうの実にボトリティス・シネレア菌が付着し、果実の水分が蒸発して糖度が高まる非常に珍しい現象です。この貴腐ぶどうで醸したワインは「ワインの帝王」と呼ばれ、素晴らしい香りと甘美な風味が、その希少性とともに珍重されています。1975年に我が国初の貴腐ぶどうがこの地で収穫され、誕生した「登美ノーブル・ドール」は、当時、世界に衝撃を与えました。栽培から醸造まで一貫しておこない、細部まで手をかけることができる“自家ぶどう園”を所有しているからこそ実現できた「奇跡」でした。



A-7

ぶどうの個性を人が引き出す



B-1

B-2

醸造に携わる専門家は、年によって異なるぶどうの個性を見極め、その年の最適な醸造の仕方を見出し、大切に育てられたぶどうをおいしいワインへとつくりあげます。ワインは生き物、発酵から熟成まで、その場に立たないと判断できないことが山ほどあります。豊富な経験に基づいたこまやかで愛情あふれる作業によってこそ、ひと樽ひと樽のワインは、その個性を引き出され、最高の味わいに仕上がっていくのです。

ワインの製造工程

1 破碎・圧搾

収穫したぶどうは破碎機にかけてつぶし、茎の部分を取り除きます。その後、白ワイン用ぶどうについては圧搾機にかけて果汁を取り出します。

2 発酵

白ワインは果汁だけ、赤ワインは果皮、種子も一緒に発酵槽で発酵させます。ちょっとした温度変化で質が変化してしまうため、毎日きめこまやかな温度管理を行います。

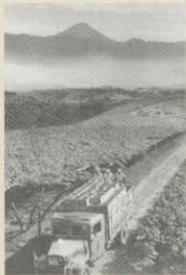
3 樽・タンク熟成

発酵を終えたワインは、タンクや樽に入れて熟成させます。樽の材料・産地・焼き具合・香り、熟成期間などをその年の気候やぶどうの出来で決めます。

4 瓶熟成

熟成させたワインは瓶に詰めてから、さらにもう一度熟成させます。静かに横に寝かせ、時間とともに熟成香、味わいに深みが生まれてきます。





サントリー登美の丘ワイナリーの歩み

- 1909 鉄道参議官 小山新助が「登美農園」を開園。
- 1912 ドイツから醸造技師ハインリッヒ・ハムを招き、近代的ワインづくりの先駆けとなる。
- 1934 寿屋が「岩の原葡萄園」に資本参加。
- 1936 寿屋が「寿屋山梨農場」として「登美農園」の経営を継承。川上善兵衛とともに本格的ワインづくりをはじめる。同年、「塩尻ワイナリー」開設。
- 1950年代 日本のワイナリーで初めて欧洲系ワイン用ぶどう品種への本格的な取組み開始。
- 1955・56 日本のワイン産業振興のために、山梨葡萄専修学校・寿屋葡萄研究所を開設。
- 1964 本格的辛口ワイン(『シャトーリオン』)発売。
- 1965 国際コンテストで金賞受賞。
- 1975 日本初の貴腐ぶどうの収穫に成功。
- 1986 ワイナリー最高峰ワイン『登美 赤』発売。
- 1994 『登美の丘(赤・白)』発売。
- 2000 『登美 赤 1996』がリュブリアーナ国際ワインコンクール(スロベニア)で日本初の「チャンピオン」受賞。
- 2001 サントリー登美の丘ワイナリーに名称変更。
- 2003 『登美 赤 1997』がフランス・ボルドーで開催されたレ・シタデル・デュ・ヴァンで日本初の「金賞」受賞。
- 2009 登美の丘100周年。
- 2012 『登美 ノーブルドール 1992』がフランス・ボルドーで開催されたレ・シタデル・デュ・ヴァンで日本のトップワインに与えられる「日本ワイン特別賞」と「金賞」を受賞。『登美 ノーブルドール 2002』『登美の丘 シャルドネ 2009』も「金賞」を受賞。
- 『登美 白 2010』が山梨で開催された国産ワインコンクールで「金賞」を受賞。



日本のワイン葡萄の父
川上善兵衛



寿屋(現サントリー)創業者
島井信治郎



登美農園を継承した
寿屋山梨農場



2013～

これからの100年へ

サントリーは日本国内で高品質なワインづくりを行うことに加え、世界各国の名門ワイナリーとグローバルな視野で、活動をともに展開しています。1983年フランス・ボルドー地方の名門「シャトーラグランジュ」の経営に着手したのをはじめ、世界10数ヶ所の名門シャトーやシャンパンハウスとも提携し、高品質な世界のワインを日本にお届けしています。ここ登美の丘ワイナリーでは、フランスの名門ワイナリー「ドメーヌ バロン ドロートシルト」と技術提携し、ぶどうづくり、ワインづくりの新たな試みを始めるなど、これからの100年へ向かって、日々新たな挑戦を続けています。



B-3

日本国内のワインづくり

サントリーでは、適地適品種の考えのもと、それぞれの土地に根ざしたワインづくりを行っています。



岩の原葡萄園

脈々と受け継がれる川上善兵衛の志



営業時間 4月～10月／9:00～17:00
11月～3月／9:00～16:30
定休日 年末年始および冬期特定日
見学 石蔵内(樽熟庫)は自由見学可
お問い合わせ 新潟県上越市大字北方1223番地
TEL: 025-528-4002
<http://www.iwanohara.sgn.ne.jp>

サントリー塩尻ワイナリー 銘醸地・長野での新たなチャレンジ



お問い合わせ 長野県塩尻市大門543番地
TEL: 0263-52-0144
※見学の受入れはしていません。

B-4



ワインショップ

“自園産ぶどう100%”ワインをはじめ、様々な日本ワインが豊富に揃っています。登美の丘ワイナリー限定特別醸造ワインなど、ここでしか購入できない商品もございます。なお、グラス単位での有料テイスティングや無料試飲もご用意しています。

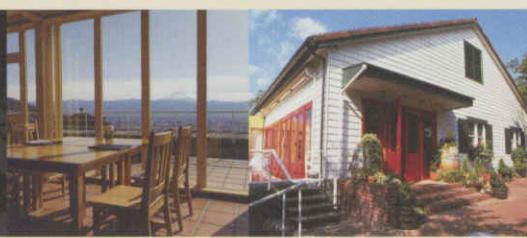
有料テイスティングカウンター

日本の品種や産地の個性を活かした、国産ぶどう100%使用ワイン「日本ワイン」のラインナップを取り揃えています。様々な品種や産地のワインをテイスティングしながら、お好みのワインを探してみませんか。希少性の高い「貴腐ワイン」も、ご来場の記念にぜひお試しください。



メニュー例 「登美 赤」(フルボディ)、「登美の丘 赤」(ミディアムボディ)、
グラスワイン 「登美の丘 シャルドネ」(辛口)、「登美 ノーブルドール」(貴腐ワイン)

営業時間 9:30~17:00



レストラン ワインテラス



登美の丘で育ったワインに合う食材にこだわった欧風レストラン。
天気の良い日には、富士山を正面に
甲府盆地が一望できます。

営業時間 10:00~16:30(ラストオーダー16:00) 全席禁煙
※ご予約は承っておりません。

B-5

テイスティングセミナー

土・日・祝開催 / 有料



広大な自家ぶどう畑や樽熟庫、瓶熟庫などを見学後、国産ぶどう100%の「日本ワイン」5種を飲み比べるセミナーです。ワインの美味しさを引き立てるチーズもご用意します。

10:40 / 12:40 / 14:40

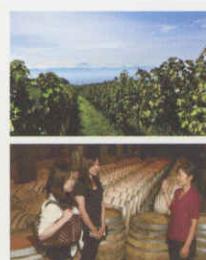
所要時間:約95分 定員:35名

お一人様 1,000円(税込)

※満20歳以上の方対象
※お車・バイク・自転車を運転の方はご参加いただけません。
※セミナー時間・回数は変更する場合があります。

ワイナリーガイドツアー

毎日開催 / 無料



広大な自家ぶどう畑をもつ登美の丘ワイナリーだからこそ楽しめる、四季折々のぶどう畑の様子や、ワインが眠る神秘的な樽熟庫、瓶熟庫の見学を楽しめるスタンダードツアーです。

9:40 / 10:40 / 11:40

12:40 / 13:40 / 14:40

所要時間:約60分 定員:35名

※ツアー時間・回数は変更する場合があります。

セラー見学ミニツアー

毎日開催 / 無料



丹精こめてつくられたワインが眠る樽熟庫、瓶熟庫を見学するミニツアーです。短時間のツアーのため、お時間のない方もお気軽にご参加いただけます。

10:20 / 11:20 / 12:20

13:20 / 14:20 / 15:20

所要時間:約20分 定員:15名

※ツアー時間・回数は変更する場合があります。

予約方法 WEB予約 <http://suntory.jp/TOMI-W/>
電話予約 0551-28-7311 (休業の水曜日を除く9:30~16:40)

※当日空席がある場合は、来場時に参加の申し込みをしていただけます。

※大型バスおよび10名以上の団体様のご入場は、ご遠慮いただいております。

B-6