「新商品にチャレンジ！」

月山トラヤワイナリー
工場長　大泉奈緒子

工場から見える月山がオレンジ色に染まるこの時期、ワイン造りは佳境を迎えている。白ヌーヴォーはすでに発売し、辛口の白ワインは発酵を終えオリ引きをしてシュール・リー(ワインの澱をそのままに貯蔵する醸造法)中。赤ワイン用ブドウの収穫に仕込みと連日の作業でタンクはもちろん、体も頭もフル稼働。現在のワイナリーは新しいワインの香りで溢れている。

さて「オレンジワイン」という言葉を聞いたことがありますか？柑橘のオレンジから造ったワインではない。白ブドウを赤ワインと同じように粒で皮ごと醸しをして造ると、オレンジ色のワインができる。コロナで売上が伸び悩む今シーズン。何か新しいことをしなくてはと考え…いざチャレンジ！

メルローの収穫

デラウェアの選果

原料は完熟して赤みがかった皮を持つデラウェア。しかし、酵母は赤ワイン用、白ワイン用どちらを選ぶか？発酵温度はどのくらい？全く初めてのことで今までの常識が通用しない。しかも今年は残暑がとにかく厳しい。発酵熱がこもり、タンクの設定温度を下げても下げても下がらない。いったいどうなることかと毎日醪(もろみ)とにらめっこ。ようやく発酵が終わり、今までのデラウェアとはまったく異なったロ当たり。爽やかながらコクがあり、ほんのりオレンジ色の辛口ワインが出来上がったときにはほっと胸をなでおろした。

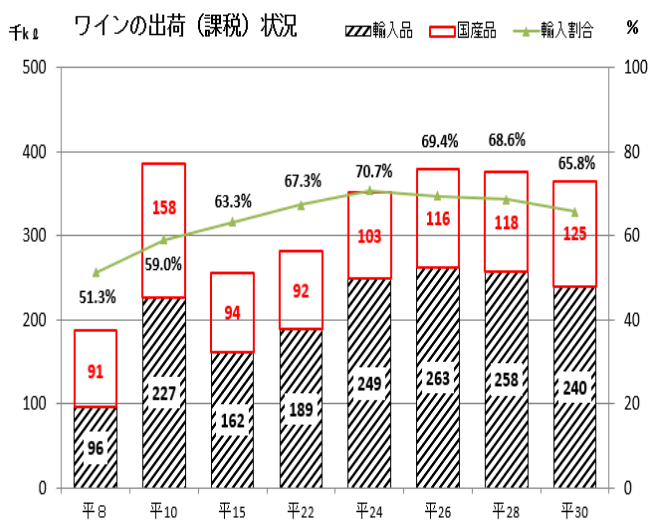
デラウェアのフレッシュ＆フルーティな白ヌーヴォーは弊社では一番人気の商品である。けれど同じ品種でも新たな魅力があることが発見できた。

製品化までもう少し！乞うご期待！

「日本ワインの動向」

元国税庁鑑定官室長
技術顧問　鈴木英彌

平成三十年秋に日本のブドウ一〇〇%で造られたワインを「日本ワイン」と定義したことでワインへの関心が一層高まっています。かつて輸入原料使用でも日本国内で製造すると国産ワインということができた時代とは大きく様変わりしました。



参照　国税庁　酒のしおり

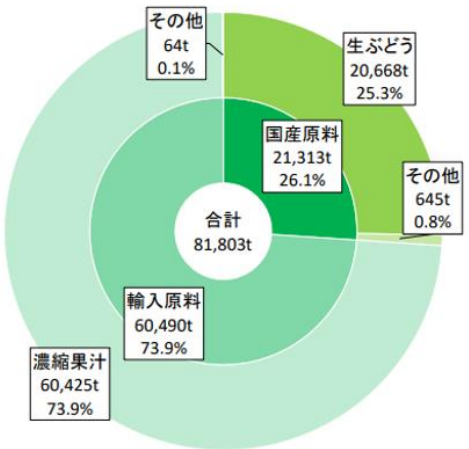
まず、ワインの出荷(課税)状況の推移です。平成十年頃に赤ワインに多く含むポリフェノールが『動脈硬化』を防止するとの報道が出て、国産及び輸入ワインが大幅に増大しました。平成十四年まで、国産ワインは徐々に減少しながらも十万ｋ・維持していました。しかし、平成十五～二十二年まで、増加せずに9万ｋ・台で推移しました。それでも二十三年以降は、１０万ｋ・を超えるようになり、少しずつ増加傾向になっています。

しかし国産・輸入合計数量は、横這い状態です。なお輸入ワインの割合は、手頃な価格とそれに似あった品質が人気なのか、６５%以上の高い水準を維持しています。

次に原料の使用状況ですが、国産原料の使用割合(生果換算の重量比)が２６．１%です。全原料の７３．９%が輸入原料となっています。しかも、そのほとんどが濃縮果汁の状態で輸入されているのが現状です。

月山トラヤワイナリーでは、地場のワイン造りにこだわり、地元産果実を一〇〇%使用しています。清酒造りも同様ですので、ワイン共々ご愛飲して頂きたいと思います。

国内製造ワインの使用原料構成比
（平成30年度）



参照　国税庁　酒のしおり

【ワイン商品情報】

※すべて税込です

ジャパンワインチャレンジ２０２０
シルバー賞受賞
月虎メルロー２０１７

720ml 3,300円

ブロンズ賞
月虎マスカットベーリーA２０１７

※未発売ですが近日中にリリースの予定です。

～月山山麓醸造　ヌーヴォーワイン～
ボージョレーに負けない山形ヌーヴォー！

720ml 1,375円
1.8L　2,420円

720ml 1,485円
1.8L　2,585円

～秋・冬のフルーツワイン～

ら・ふらんすわいん
720ml 1,789円
360ml　946円

りんごわいん
720ml 1,108円

山形シードル
720ml 1,676円
360ml　890円