

Since 2008
Mineral project

ミネラル甲州プロジェクト

2011

試飲セミナー

2011.03.28
大阪中央公会堂

大和葡萄酒株式会社

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau l'huggy

condensation
elegant
Complicatedly



CHATEAU L'HUGGY

since 1913

The original value formation

World quality



基本の整理

世界の産地と個性も品質も異なっている。

⇒過去約150年間（明治より）土壌や環境条件を理由に本気で世界を考える事がなかった。

世界品質は日本では無理なのか？

⇒価格は高いがある程度のレベルまで達している。

日本のワインづくりが世界の他の産地と同等に認知される
としたら、どの様なワインとどの様な環境であるべきか。

ワインの個性＝産地の個性が商品の独自性でもある。

ワインづくりには二つの論点と二つの使命が存在している。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyūichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy

目標設定 (想定と布石)

「自己形成と言う信念」+「役割と言う信念」

商品として高品質なワインを世界水準に合わせて製造する。
可視化できる具体的な結果を求め布石として継続してゆく事。

世界の産地として確立した姿を「緻密に想定し具体的なビジョンを設定する。そしてあるもの、ないもの、必要なもの「そうあるべきだ」を構築し明確な目標とする。

日本独自のワインづくり・・・
らしさ・・・
大和葡萄酒の独自性とは・・・

素材・物語・歴史・もの・出来事・思い

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

「役割と言う信念」

数百年後に産地として形成する
—価値観—

200年後日本を世界の産地の仲間入りをする。

産地として必要なファクターを個性が形成している産地と比較し整理する。歴史的産地・ニューワールドとの比較。

環境的に必要な条件と要因。人が可能に出来ること。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichū association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

現状把握と論点と時間軸

「比較による価値」

* 「比較が意味をもつ」産地の価値観
世界的醸造品種による個性(違い)

* 「比較に意味はない」産地の独自性

古来品種・環境を利用した個性的な製造
工程・育種方法・食文化形成伴う酒類

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

時間の価値

世紀を超えても価値は変わらない

「目指すワインづくり」

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy

基本理念

独自の価値形成

基本方針

世界品質

商品テーマ

凝縮・複雑・エレガント

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy

当社は日本古来の葡萄品種を大切に考え
歴史や葡萄のルーツを真剣に理解し
日本の風土と環境に合うワインを醸します。
日本は独自の文化を持つ素晴らしい国です。
そして育まれた食文化は世界から
高く評価されています。
日本独自の価値観を誇りに日本独自の
ワインづくりを目指す事が当社の理念です。



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram

日本における葡萄の発祥の地勝沼

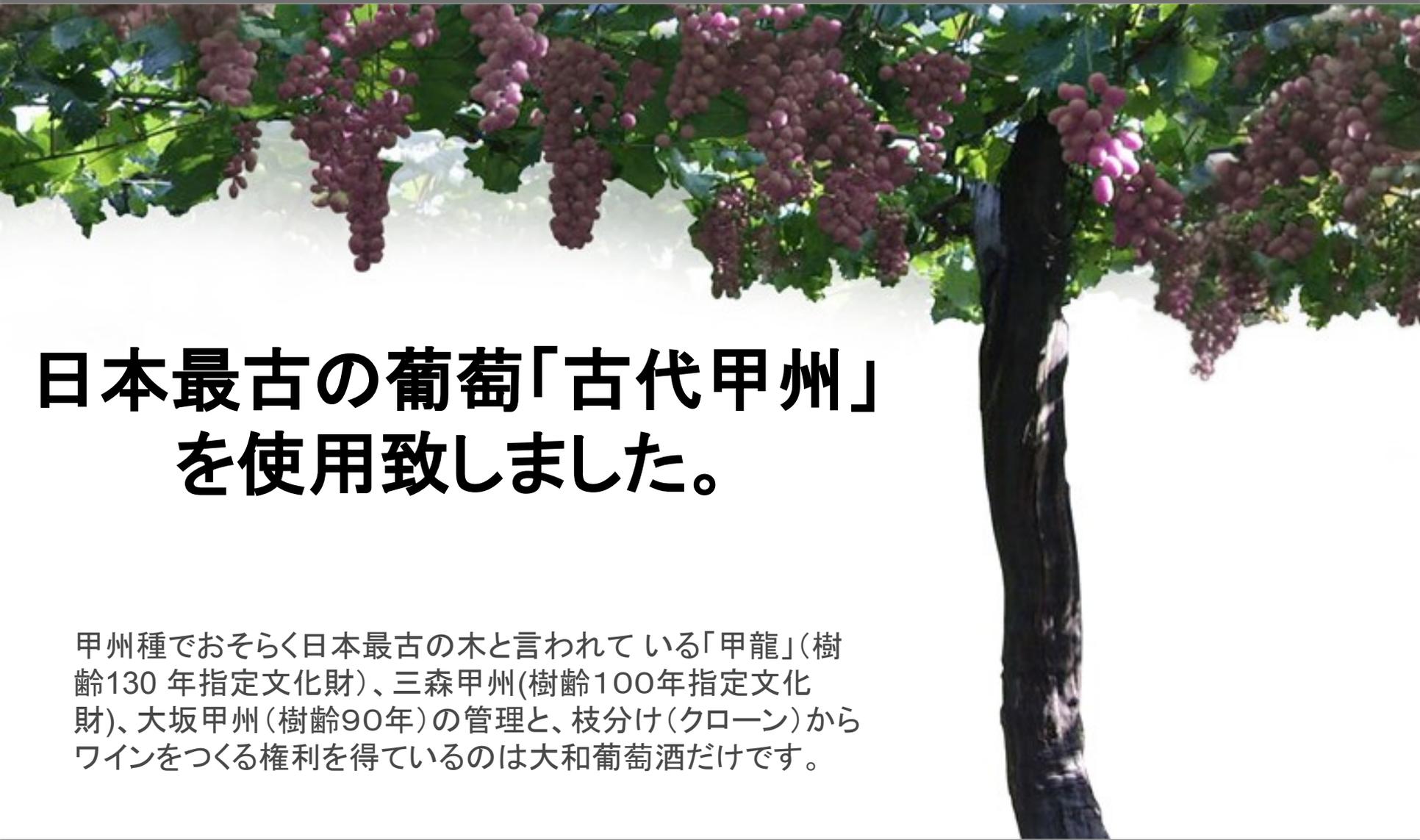
日本最古の葡萄品種「甲州種」



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

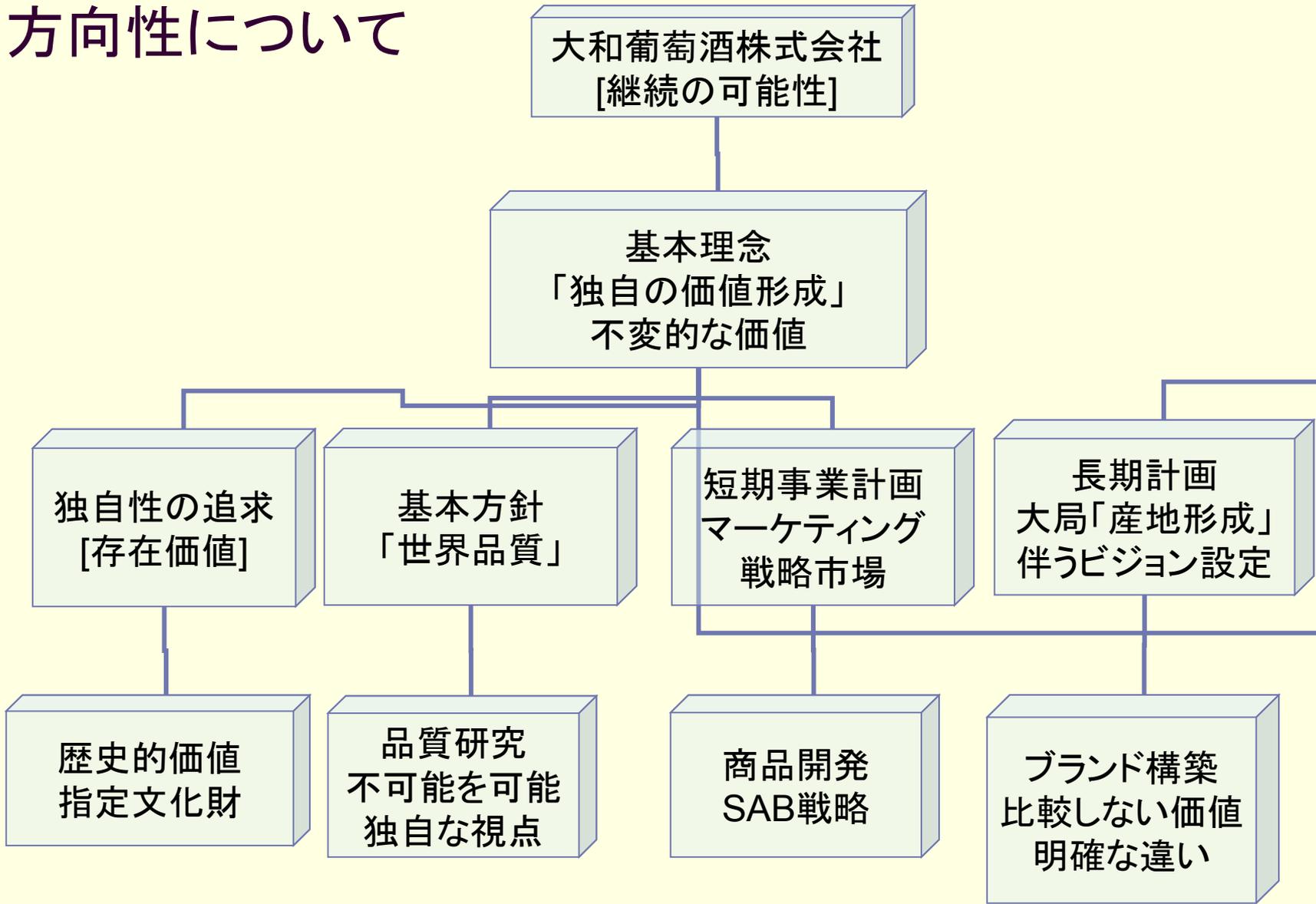
2011
Chateau L'huggy



日本最古の葡萄「古代甲州」 を使用致しました。

甲州種でおそらく日本最古の木と言われている「甲龍」(樹齢130年指定文化財)、三森甲州(樹齢100年指定文化財)、大坂甲州(樹齢90年)の管理と、枝分け(クローン)からワインをつくる権利を得ているのは大和葡萄酒だけです。

方向性について



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy

独自性の追求

歴史的価値観

古来品種



古来品種は全国で合計6種類

甲州・甲州三尺・水晶葡萄・紫葡萄
・聚楽葡萄・竜眼葡萄

商標権として紫葡萄・聚楽葡萄・水晶葡萄は当社が取得している。

紫葡萄・甲州三尺は現在育種しており2015年には商品化予定。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorait beer

2011
Chateau l'huggy

独自性の追求

歴史的価値観

甲 龍



共に粗着性

菱山甲州



指定文化財からのワインづくり

日本には指定文化財葡萄の木は2本だけになります。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafi beer

2011
Chateau L'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

甲州ワインの品質向上

大きな発展を考えず確実に進歩する

品質研究

良いワインをつくりたい。



良いワインとは**どのような**ワイン？

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau l'huggy

日本ワインのイメージ



image

軽い 薄い 特長がない

深みがない

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram

なぜ世界のワインとの 違いがでるのか？



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau l'huggy

EU諸国との違い



Keyword

気温

降水量

土壌



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

世界品質のワインとは？



Keywor

凝縮

複雑

エレガント



長期熟成向けのワイン

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyūichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorait beer

2011
Chateau L'huggy

良いワインの想定



Keyword

凝縮

複雑

エレガント

食文化との関係もあるし、単に西洋崇拝ではなく
世紀を超える時間を有効に生かし構築する。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyūichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy



MINERAL
KOSHU
PROJECT

新しい日本のワイン

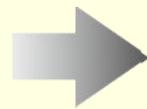


世界品質なワインをつくる為の
科学的アプローチからのワイン作り。

改善方法

気温

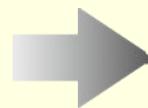
昼と夜の寒暖の差



標高の高い圃場

降水量

水分ストレス



水分の調整

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
Zyuichū association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorait beer

2011
Chateau L'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

問題をテーマに変えた

品質向上に関する取り組み

をご紹介します。

改善テーマ

凝縮

水分抑制 生育成長抑制 葉面積確保

手段の選択を行う前に現状の数値化、健全な状態の数値化をおこなう。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

健全な状態づくりと指数の把握

樹液流センサーの導入

蒸散速度 ⇒ 効果的吸収

保水率の計測

水分ストレス

1760
Yamatoya
(Oil company) Yamato wine

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokuy

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

凝縮感を得るにはアミノ酸の生成高くさ

せる事が必要です。

ワインにおける日本らしさとは

「数値化」です。

世界との比較が可視化できる。

手段の検討

①葉の量は同じで収量が少ない・・・

密着か粗着

②棚では葉面積は計測し難い・・・

甲州の垣根栽培

③成長内容のバランスを抑制・・・

4倍体台木

④収量より凝縮性を検討・・・

甲州の小粒化

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorait beer

2011
Chateau L'huggy

①葉の量は同じで収量が少ない・・・

密着か粗着

甲龍＝樹齡130年の価値とは別に粗着性の代表的なクローンである。



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichū association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafu beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

② 棚では葉面積は計測し難い・・・甲州の垣根栽培

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokuy

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

③成長内容のバランスを抑制・・・4倍体台木



1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokū

1913
Yasuraro company

1932
zyuichū association

1952
Yamato budōsyū

1990
Nagano fram



1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

④収量を減らすこと……甲州の小粒化

総アミノ酸数値 = 37圃場からデータ化 (低800ppm高1460ppm平均値 = 1000ppm)
試験状況2008年度・2009年度・2010年度3年間

2200ppm

1800ppm

1400ppm

2000ppm

1200ppm



小粒甲州

垣根甲州

祖着甲州

小粒甲州

密着甲州

1760
Yamatoya
(Oil company)

テーマは「凝縮」

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimofu

■ このテーマは求めることが第一条件となる。

1913
Yasuraro company

(出来る事が可能なら強い弱いという選択の権利を得たことになる)

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

■ 200年の長期計画において凝縮する環境の理解と具体的な方法論の検証をする。

1990
Nagano fram



■ 方法論は正当性より具体性であり可能な限り手法多いほうが将来に有効である。

1995
Kai dorafit beer

2011
Chateau l'huggy

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

テーマは「複雑」

土壤

について

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram

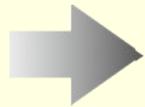


1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau l'huggy

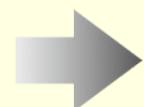
良い土壌

乾いた大地



糖度と酸の高いワイン

石灰土壌



複雑な味わいなワイン
熟成向きなワイン

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

石灰土壌



ミネラル分の補給

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

どうすれば？

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimoku

詳細で具体的

1990
Nagano fram



日本発のミネラル目標数値を考えた
科学的アプローチからのワイン作り。

1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy



貝殻

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokuy

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau l'huggy

廃棄処分されていた
貝殻を高温で焼成化



焼成化した貝殻を
粉碎、粉末化



土壤に散布



ミネラルを豊富に吸収した葡萄を栽培・醸造

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai dorraft beer

2011
Chateau L'huggy

実証試験

2008年4月より
貝殻撒布・散布により葡萄とワインのカルシウム
含有量が高まるかを実証する為、自社圃場にて試
験的に貝殻撒布・散布を実施し実証試験を行なっ
て参りました。



葡萄の分析結果

「貝殻を様々な形に撤布・散布した場合の吸収量の違い」



サンプル番号	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6
葡萄品種	甲州	甲州	甲州	甲州	甲州	甲州
カルシウム (mg / 100g)	1.0	1.0	1.0	3.0	1.0	5.0
貝殻サイズ	7cm平均	10cm平均	無処理	3cm以下	葉面散布	1cm以下

※乾式法にて果汁を分析

■ 貝殻を撤布・散布した葡萄は通常のぶどうよりカルシウム含有が高い

■ 貝殻を細かく粉砕したものが吸収量が高い

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokuy

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy



葉柄・葉脈の分析結果

「葉柄と葉脈もカルシウムを吸収する事の実証試験」



	5月28日	7月30日	10月23日
無処理	0.95	1.51	1.99
貝殻施用	0.96	1.45	2.45
貝殻施用+葉面散布	1.05	1.78	2.57

カルシウム (%)

- 貝殻を撒布・散布した葉柄と葉脈もカルシウムを吸収する事が実証された。
- 一般的にカルシウムは遅効性であり、効果が現れるのが約半年後とされているが、本試でその事が実証された。

ワインの分析結果

「葡萄に含まれたカルシウムが
醸造したワインにも含まれるかを確認する。」



	生葡萄のカルシウム量 (mg / 100g)	ワイン時のカルシウム 量
貝殻 3cm以下	7.7	7.9
貝殻 1cm以下	9.6	9.6
無散布(平均38検体)	4.4	—

カルシウム (mg / 100g)

■ 醸造したワインにもカルシウムが含まれている
事が実証された。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimokyu

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



Chateau L'Huggy

1995
Kai doraft beer

2011
Chateau l'huggy



醸造したワインはミネラル
分を多く含んだ長期熟成
に向く、複雑な味わいの
ワインに仕上がる。



テーマは「エレガント」

■ エレガント…言葉の定義は

「バランスの良いこと。美と知に働く意識」

[形動] 落ち着いて気品のあるさま。優美なさま。「—な身のこなし」装い・意匠・スタイルなどの点で豪華で品位のある elegant furnishings | 豪華な服飾品.2 (好み・習慣・文芸の様式などの点で)気品のある, 上品な, 節度のある, 洗練された。

ワインで表現するなら「最高のバランス」であり、多くの経験と善を骨子に多様な判断能力が総合力として表現するもの。

エレガントのテーマまで現在進んでいません。近年中には究極なエレガントへのヒントを見出したいと思います。

1760
Yamatoya
(Oil company)

1864
Yamatoen

1909
Yamato zaimoku

1913
Yasuraro company

1932
zyuichii association

1952
Yamato budusyu

1990
Nagano fram



1995
Kai doraft beer

2011
Chateau L'huggy



ここに
ミネラルを多く含んだ
長期熟成に向く
高品質のワインが
誕生しました。