

Japan Wine Competition(国産ワインコンクール)2014で 「グランポレール 甲州辛口」が金賞受賞、 9アイテムが銀賞受賞

サッポロビール(株)は、7月に山梨県で開催された「Japan Wine Competition(国産ワインコンクール)2014」において、グランポレールシリーズの「甲州辛口2013」で金賞を受賞しました。さらに、銀賞も昨年を大幅に上回る9品、加えて銅賞12品、奨励賞1品、合計21品の受賞となりました。

今回の受賞アイテムは多岐にわたっており、バラエティ豊かな産地とぶどう構成から成り立つ商品が選ばれました。このことは、グランポレールのコンセプトである、4つの産地、厳選されたぶどう、当社の勝沼・岡山2つのワイナリーでの卓越した醸造・栽培技術にこだわったワインづくりが高く評価された結果であると受けとめています。

当社は、「グランポレール」を通じて、さらに多くの皆様に日本のワインの美味しさ、素晴らしさを伝えると共に、国産ぶどうと国産ワインの品質並びに地位向上に貢献していきます。

記

【金賞・銀賞受賞ワイン】

金賞 「グランポレール 甲州辛口2013」

山梨県産甲州種ぶどうを100%使用。

果汁を低温で発酵させ、ぶどう本来のアロマを引き出すとともに、発酵終了後もオリの上で熟成し、コクとキレをプラスした辛口タイプの甲州ワインです。

銀賞 「グランポレール北海道ミュラートウルガウ2013」

「グランポレール長野古里ぶどう園メルロー2009」

「グランポレール長野古里ぶどう園カベルネ・ソーヴィニヨン2009」

「グランポレール長野シャルドネ2013」

「グランポレール山梨甲州樽発酵2013」

「グランポレール山梨甲州シユール・リー穂坂収穫2013」

「グランポレール岡山マスカットベリーAバレルセレクト2012」

「グランポレール岡山マスカットベリーA樽熟成2012」

「グランポレール岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア<薰るブラン>2012」



【コンクールについて】

1. 名称 Japan Wine Competition(国産ワインコンクール)2014

2. 概要 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ことを目的にしたコンクールで、2003年より毎年開催されています。12回目を迎える今年は、過去最高となる797品が出品され、うち25品が金賞として選出されました。

3. 主催 国産ワインコンクール実行委員会

4. 開催地 山梨県

以上

| | | |
|---------------------|---|---|
| この件に 関する お問合せ | <p><報道機関の方> サッポロホールディングス(株) コーポレートコミュニケーション部 03-5423-7407</p> | <p><消費者の方> サッポロビール(株) お客様センター 0120-207800</p> |
|---------------------|---|---|