

**メルシャンの知見を生かし「陰干しブドウ仕込み」がワインの香味に与える効果を科学的に実証
「マスカット・ベリーA」のフラネオール[®]※1を強化し、濃縮感のある味わいへ
「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」を数量限定で新発売**

メルシャン株式会社（社長 長林道生）は「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」を12月2日（木）からキリンオンラインショップ「DRINX」限定で、イタリア産の陰干しブドウ仕込みのワイン「ネグラレ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ」と同商品をセットにした「日本とイタリアの競演！ 陰干しブドウのワイン飲み比べセット」を発売します。また、12月3日（金）より「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」にて数量限定で同商品を発売するほか、シャトー・メルシャン オンラインショップにて「個性豊かな冬の濃厚ベリーAセット」で発売します。

※1 フラネオール[®] マスカット・ベリーAワインに特徴的に含まれる、イチゴのような香気に貢献する物質。正式名称は4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone

「マスカット・ベリーA」は日本固有の黒ブドウ品種です。鮮やかな色調・やさしい味わい・イチゴのような甘い香りが特長で、現在日本で最も多く醸造されている赤ワイン用品種です。当社でも「マスカット・ベリーA」を使用し、日常の食卓によく合う「テロワールシリーズ」、「クオリティシリーズ」のワインを発売しており、お客様から親しまれています。

「シャトー・メルシャン」では、ブドウの産地ごとの香味特長を把握し、特長に適した栽培・醸造を行うワイン造りを行っています。今回発売する「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」は、ブドウを収穫後に一定期間陰干してから醸造する製法を用いました。

「陰干し仕込み」はイタリアなどでは古くから活用されている醸造法で、芳醇で豊かなアロマと、凝縮感のある味わいを生み出すことができます。当社は「陰干し仕込み」によって、「マスカット・ベリーA」が持つ甘い香りであるイチゴ様特徴香「フラネオール[®]」が増強できるのではないかと考え、2018年から、山梨県の優良産地の「マスカット・ベリーA」を使って実証実験を行いました。

湿気が多い日本では健全にブドウを乾燥させることが難しく、「陰干し仕込み」が用いられることは少ない状況でしたが、当社はこれまで積み重ねてきた研究成果から、最適な条件を見出し、「マスカット・ベリーA」の濃縮感のある味わいと熟したイチゴの様な甘い香りを最大限引き出した「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」を醸造することに成功しました。当社は、「陰干し仕込み」による「マスカット・ベリーA」の高付加価値化、ならびに日本でも「陰干し仕込み」を安定的に行えるよう、当商品を醸造する上での諸条件を「日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）2021 甲府大会」にて発表します。

キンググループは世界のCSV^{※2}先進企業を目指し、「酒類メーカーとしての責任」を前提に、「健康」「地域社会・コミュニティ」「環境」の社会課題の解決に重点的に取り組んでいます。「シャトー・メルシャン」は、今回新たに「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」を発売する事で「マスカット・ベリーA」のブランド価値と産地の価値向上を目指し、地域の活性化に貢献するとともに、日本ワイン産業さらなる発展を図ります。

※2 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

●商品紹介

「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み 2018」

熟したイチゴ、ドライフルーツ、スパイスやヴァニラの香りが調和し、柔らかい酸、ほどよいタンニンを感じたあと、赤い果実のニュアンスが長い余韻として残るワインです。山梨県玉諸地区で収穫したマスカット・ベリーAを約1カ月間陰干しし、凝縮感を高めた後、丹念に仕込みました。

「個性豊かな冬の濃厚ベリーAセット」

軽やかな口当たりや赤い果実の甘やかな香りが特長の日本固有品種「マスカット・ベリーA」の更なる可能性を探求し、栽培家・ワインメーカーがこだわり試行錯誤することで、個性豊かな味わいに仕上げた、マスカット・ベリーAワイン3本を楽しめるシャトー・メルシャン オンラインショップ限定のセットです。

「日本とイタリアの競演！ 陰干しブドウのワイン飲み比べセット」

日本ワインのリーディングメーカー、シャトー・メルシャンの手がける「玉諸マスカット・ベリーA 陰干しブドウ仕込み」とアマローネの創始者にしてトップクラスの造り手、ネグラレの手がける「アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ」の飲み比べを堪能できるDRINX限定の特別セットです。



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

- | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 商品名・色・アルコール度数 | ①「玉諸マスカット・ベリー A 陰干しブドウ仕込み 2018」赤 14%
②「個性豊かな冬の濃厚ベリー A セット」
③「日本とイタリアの競演！ 陰干しブドウのワイン飲み比べセット」 |
| 2. 容量・容器 | 750ml・びん |
| 3. カテゴリー分類 | 果実酒 |
| 4. 発売日・発売地域 | ①2021年12月3日（金） 「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」
②2021年12月3日（金） シャトー・メルシャン オンラインショップ限定
③2021年12月2日（木） キリンオンラインショップ「DRINX」限定 |
| 5. 価格 | ① 6,000 円（税込）
②16,000 円（税込）
③13,500 円（税込） |

以上

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>