

限定醸造・
余市町
葡萄作りの
匠シリーズ



北海道ワイン株式会社

WINE CATALOG

ワインカタログ

GI Hokkaido

限定醸造

自社直轄農場「鶴沼ワイナリー」と余市町で収穫された特別な葡萄を、小樽にあるワイナリーで醸造した限定ワインです。

瓶内二次発酵シリーズ

瓶内二次発酵とは
(トラディショナルメソッド)

一度果汁を発酵させて製造したワインに酵母と糖を加え、再び瓶内で発酵させることで、アルコール発酵で得られる炭酸をワインに加え、スパークリングワインとする方法。
二次発酵後に、酵母のオリを抜くため、約10日間かけて瓶内にオリを集めて凍結させ除去するなど、商品化まで非常に手間と時間がかかる製法です。
世界中で最高級スパークリングワインに使用される製法です。

■
トラディショナルメソッド 北海道
Type C (白/辛口)

北海道産葡萄を伝統的な瓶内二次発酵方式に基づいて醸造しました。デキャンテーション(瓶詰め後、デカンテーション)を抜くまで19か月熟成しました。爽やかな飲み口と軽快な口あたり、飲みやすさの中にしつかりとした味わいも感じられる辛口スパークリングワインです。

25
デキャンテーション ワイン アワード 金賞
25
ロンドン国際ワインコンクール 銅賞



専用箱付き商品 750ml 8,800円(本体8,000円)
JAN:4990583-333038

■
トラディショナルメソッド 北海道
Type M (白/辛口)

北海道で収穫したワイン専用ぶどう品種を、伝統的な瓶内二次発酵方式に基づいて醸造しました。白ぶどう品種を中心に醸造し、すっきりとした酸味が料理と合わせやすい辛口スパークリングワインです。

23
香港国際ワインコンクール 銅賞



750ml 3,344円(本体3,040円)
JAN:4990583-333007

■
トラディショナルメソッド 北海道
Type M Rosé (ロゼ/辛口)

北海道で収穫したワイン専用ぶどう品種を、伝統的な瓶内二次発酵方式(トラディショナルメソッド)に基づいて醸造しました。黒ぶどう品種を中心に醸造し、爽やかな果実香が魅力の辛口ロゼスパークリングワインです。

23
香港国際ワインコンクール 銀賞



750ml 3,344円(本体3,040円)
JAN:4990583-333014

■
余市ハーベストツヴァイゲルト
スペシャル キュヴェ'21
(赤/ミディアム)

余市町産のツヴァイゲルト種で醸造。品種特徴である赤い果実や黒コショウのニュアンスが感じられます。
程よいタンニンに、複雑さもある完成度が高いワインに仕上がりました。

23
ロンドン国際ワインコンクール 銅賞



専用箱付き商品 限定7,700本 750ml 5,126円(本体4,660円)
JAN:4990583-309163

■
余市ハーベストツヴァイゲルト
スペシャル キュヴェ'21
(白/甘口)

高品質な余市町のゲルナー種で醸造。心地よい優しい甘さと酸のバランスが絶妙です。
味わいとともに広がる上品な余韻をお楽しみください。

24
日本ワインコンクール 金賞



専用箱付き商品 限定4,600本

750ml 6,666円(本体6,060円)
JAN:4990583-317472

■
おたるゲヴュルトラミネール'20
(白/甘口)

自社直轄農場で収穫したゲヴュルトラミネールを醸造。オレンジや柑橘を思わせる爽やかな香りに、品種特有のライチやシナモンの華やかなニュアンスが重なります。
北海道のテロワールがもたらす清々しい酸と豊かな甘みが調和し、心地よい余韻を楽しめる白ワインです。

25
日本ワインコンクール 銅賞

22
香港国際ワインコンクール 銀賞



限定5,100本 750ml 5,368円(本体4,880円)
JAN:4990583-317380

■
おたるピノ・ノワール'20
(赤/ミディアム)

北海道余市産ピノ・ノワールをフレンチオーク樽で約一年熟成。華やかな果実の香りに樽のニュアンスが溶け合い、奥行きと調和のある味わいに仕上がりました。繊細さの中に豊かな果実味と滑らかなタンニンが広がる、ミディアムボディの赤ワインです。

24
ロンドン国際ワインコンクール 銅賞



限定4,100本 750ml 5,368円(本体4,880円)
JAN:4990583-315485

葡萄作りの匠の畑の中でも、特に厳選した最上質な葡萄を、当社のエノログが特別な思いでプロデュースする、手間を惜しまず醸造した上級ワインです。

葡萄作りの匠



穴戸 富二氏
平成12年よりワイン専用品種を中心に葡萄作りを行う。研究熱心で、常に葡萄栽培に真剣に取り組んでいます。



田崎 正伸氏
ワイン専用の葡萄品種を昭和60年から栽培。葡萄作りにかける手間と愛情を惜しまず、果樹一筋に農業を行っています。



北島 秀樹氏
昭和60年から葡萄栽培を始め、現在では北海道屈指の葡萄作り名人と呼ばれるまでになりました。

ワイン専用葡萄にこだわりを持ち、価値ある原料を供給してくれる契約農家の葡萄を単独仕込みにしています。

■穴戸ヴィンヤード
レグンロゼ22(ロゼ/辛口)
穴戸富二氏が育てたレグンロゼ種を、セ工法で果汁を抽出し、新樽で発酵後、シュール・リー製法で熟成させた。熟成由来の深みのある香りとし、凝縮した果実香、まろやかさの中に厚みを感じさせる、複雑な味わいがあるロゼワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-312743
限定1,450本

■北島ヴィンヤード・NO.4
ケルナー24(白/辛口)
北島農園4番畑で収穫されたケルナー種100%で醸造。丁寧なスクンタクトと低温発酵により、柑橘や白い花を思わせるアロマとともに、清らかな酸味と骨格ある辛口の味わいが広がります。畑の個性を表現したワインです。



750ml 4,488円(本体4,080円)
JAN:4990583-320489
限定3,500本



750ml 4,059円(本体3,690円)
JAN:4990583-312996
限定3,100本

■北島ヴィンヤード・NO.7
ケルナー21(白/辛口)
北島農園の中でも高品質だった区画(No.7)のケルナー種で醸造。白い花を思わせる華やかな香り、グレープフルーツのようなすっきりとした柑橘の香り、爽やかな酸とふくやかな味わいが楽しめる辛口に仕上がりました。



限定2,700本

■ヴィンヤードブレンド
ピノ・ノワール&ツヴァイゲルト24(ロゼ/辛口)
北海道余市町の北島農園産ピノ・ノワール種と田崎農園ツヴァイゲルト種を使用。セ工法による醸造で美しい色調と凝縮感を引き出した。低温発酵で生まれた華やかな香りが心地よく、果実味と酸味のバランスがとれた上品なロゼワインです。



限定4,500本

■田崎ヴィンヤード
ツヴァイゲルト22(ロゼ/辛口)
田崎農園の高品質なツヴァイゲルト種をセ工法でクリアな果汁を抽出し、ロゼワインに。鮮やかな美しい色合いを保つため、低温でじっくりとステンレスタンクにて発酵。エレガントな辛口のロゼワインに仕上がりました。



限定6,500本



750ml 4,059円(本体3,690円)
JAN:4990583-353005

■田崎ヴィンヤード
ソウヴィニヨン・ブラン22(白/辛口)
北海道ではまだ希少なソウヴィニヨン・ブラン種を、健全で糖度も高い特別な葡萄に育てて収穫しました。品種由来のアロマティックな香りと硬質な酸が素晴らしい。芳醇な辛口です。



限定3,400本

■田崎ヴィンヤード
ピノ・ノワール19(赤/ミディアム)
葡萄の繊細さを損なわない程度に樽熟成を行うことにより、上品な赤い果実の香りに、心地よいパンプの樽香が溶け込みました。なめらかに広がる口あたりにはふくやかな酸があり、やわらかな酸味と心地よい飲み口のバランスが良く、深みのある味わいです。

750ml 6,171円(本体5,610円)
JAN:4990583-311692

GI Hokkaido 葡萄作りの匠

ワイン専用葡萄にこだわりを持ち、価値ある原料を供給してくれる契約農家の単独仕込みの逸品です。

■葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー(白/辛口)
柑橘やユリの花のような香りと、爽やかな酸味が心地よい。淡麗な本格派の辛口ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-309798

■葡萄作りの匠 北島秀樹 ミュラー・トゥルカウ(白/やや辛口)
洋梨や黄桃の甘い果実香が高く、白い花や爽やかなハーブのニュアンス、上品なアロマを楽しめる白ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-309590

■葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー21(白/辛口)
白葡萄や柑橘の香りが豊かに感じられ、程よい甘さと酸味を持つ。バランスの良いアロマティックな白ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-310664

■葡萄作りの匠 北島秀樹 ピノ・ノワール・ブラン22(白/辛口)
ピノ・ノワール種と黒葡萄から醸造した白ワイン。フレッシュな柑橘の香りと、果粒が取り外してやさしく搾り、クリーンでピノ・ノワールに似た品種がもつ華やかなアロマを引き出しました。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-312958

■葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)
黒い果実の香りに、コンフィのようなスパイスや果実味と、渋みの柔らかな印象的な赤ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-309699

■葡萄作りの匠 穴戸富二
木樽熟成レグン219(赤/ミディアム)
黒い果実と濃密なニュアンスが感じられる、口当たりも滑らかな赤ワインです。



750ml 4,653円(本体4,230円)
JAN:4990583-313986
限定2,900本

■葡萄作りの匠 穴戸富二
レグン219(赤/ミディアム)
程よい酸味と適度なタンニンで、口当たりが滑らかな赤ワインです。



360ml 1,441円(本体1,310円)
JAN:4990583-312682
750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-312293

■葡萄作りの匠 田崎正伸
木樽熟成ツヴァイゲルト20(赤/ミディアム)
セ工法で凝縮感を高め、約一年間木樽で熟成。黒い果実の香りと樽香が溶けあがり、深みのある赤ワインです。



750ml 4,653円(本体4,230円)
JAN:4990583-312781
限定3,100本

■葡萄作りの匠 田崎正伸
ピノ・ノワール(赤/ミディアム)
明るいルビー色と赤い果実の香りが魅力的。酸味は程よく、優しい飲み口の調和が心地よい赤ワイン。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-314266

■葡萄作りの匠 田崎正伸
ツヴァイゲルト&ピノ・ノワール(赤/ミディアム)
チェリーやイチゴのような赤い果実の香りと、優しい口あたりのミディアムボディです。



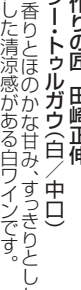
750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-312798

■葡萄作りの匠 田崎正伸
ソウヴィニヨン・ブラン(白/辛口)
アロマティックな香りにハーブのニュアンス、心地よい酸が活きた、爽快な辛口の白ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-313498

■葡萄作りの匠 田崎正伸
ミュラー・トゥルカウ(白/辛口)
爽やかな香りとほのかな甘み、すっきりとした酸が調和した清涼感がある白ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-307718

■葡萄作りの匠 穴戸富二
ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)
熟したフラムのような果実香と程よいスパイスな香り、やわらかな酸味と渋みが調和した赤ワインです。



750ml 2,992円(本体2,720円)
JAN:4990583-320564

※スパークリングワインは開栓時にワインオープナーなどの器具を使用すると破瓶の恐れがあります。器具を使用して開栓する場合は、スパークリング専用の器具以外、絶対に使用しないでください。
※当社のワインは生葡萄酒です(非加熱処理)。輸入濃縮果汁からできた国内産及び、輸入ワインとのブレンドは一切していませんので、醸造本数には全て限りがございます。品切れの際は、ご容赦のほどお願い申し上げます。
※表示価格は、メーカー希望小売価格(本体価格)となります。月末満は切り上げ表示です。※ワインコンクール受賞歴は出荷されるヴィンテージを表すものではありません。
※本カタログ中、ロンドン国際ワインコンクールはロンドンで開催された[International Wine & Spirit Competition]を、デキャンタールワールドワインアワードは[Decanter World Wine Awards]を、香港国際ワインコンクールは[Cathey Hong Kong International Wine & Spirit Competition]を、ヴィナリ国際ワインコンクールは[Vinallies Internationales]をそれぞれ指しています。

飲酒は20歳から。乗り物・機械の運転操作をする方は、飲酒をしないで下さい。妊娠中や授乳中のお母さんは、赤ちゃんの為に飲酒を控えて下さい。飲酒は適量を。のんだあととはリサイクル。

