

# 地理的表示「長野」（ぶどう酒）指定概要

## 【地理的表示「長野」（ぶどう酒）生産基準】

### 1 産地の範囲

長野県

### 2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

#### (1) 酒類の特性について

ぶどう品種ごとの本質的な香味の特性がはっきりと現れたワイン

- ・赤ワイン：濃い色調を有し、骨格のあるタンニンと適度な酸味を備えた凝縮感の高い味わい。
- ・白ワイン：ぶどう品種の持つ特徴香がよく表現されたフレッシュで生き生きとした酸を備えている。
- ・プレミアム：ぶどう品種ごとの本質的な香味の特性を活かした上で、華やかで気品のある香りと厚みのある果実味が調和した味わいを有し、しっかりとした余韻を感じられる。

#### (2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

##### イ 自然的要因

平均標高が1,000mを超える長野県では、ぶどう栽培地の多くが標高500m以上の高地にあり、水はけの良い土壌と冷涼で昼夜の寒暖差が大きい気候条件は、ぶどう栽培に適している。この気候条件のもと、適度な有機酸を含有しつつも糖度が高い白ワイン用ぶどうやアントシアニン含量が豊富で高品質な赤ワイン用ぶどうが生産される。

##### ロ 人的要因

長野県では、桔梗ヶ原でのメルロ栽培の成功から欧州系品種の栽培が県全域に広がっていった。平成に入ると、「ブティックワイナリー」の開設が増加し、県内各地でワイン醸造が盛んになっていった。また、県庁による「長野県原産地呼称管理制度」の創設や「信州ワインバレー構想」の策定など、県全体のワイン産業のブランド化を推進し、産官学協働でワイン振興を図っている。

### 3 酒類の原料及び製法に関する事項

- ・ワインの化学的要素（アルコール分7.5%～20%、揮発酸1.2g/L以下 等）を規定
- ・長野県産ぶどう50品種を原料とする。その果汁糖度（ヴィニフェラ種17%以上 等）も厳格に規定
- ・補糖（7.0g/100ml）、補酸（果汁の総酸値が7.5g/L以上の場合不可）等の製法を規定

### 4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

- ・「長野県原産地呼称管理委員会」が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。
- ・ぶどう品種ごとの特性を強調するため、使用品種の表示を義務化。
- ・「長野ワイン」の中でより厳しい規格基準を満たしたものには、GIの表示と合わせて「長野ワインプレミアム」を表示。