

WINE FESTIVAL IN NANYO

# DRINK MENU



会場で撮影した写真に  
#ワインフェスティバル in 南陽  
のハッシュタグをつけてSNSに投稿しよう！





# 酒井ワイナリー

since 1892

1	小姫〇 (あわ)	辛口	1枚
	「小姫」とはデラウェアの地元での昔の呼名です。デラウェアの柔らかな微発泡のスパークリング		
2	甲州	辛口	2枚
	山形県産の甲州を丁寧に醸造し、樽で12ヶ月熟成しました。山形らしい美しい酸味と熟した果実の旨みをお楽しみください。		
3	マスカットベリーA ブラッククイーン	辛口	2枚
	自社畑で収穫した2種類のぶどうを主体に混醸し、樽で12ヶ月熟成しました。ピュアでまろやかな果実香と心地良いタンニン、ずっと染み込むような美味しさです。		
4	灰鷹(はいたか)	辛口	3枚
	寒河江の富樫さんのカベルネソーヴィニオンを樽で1年間熟成しました。チャーミングな果実味と美しい酸味。渋みは少なめで、しなやかなボディが特徴。心地良く上品な余韻が続きます。		
5	小姫 ロゼ	甘口	1枚
	自社畑のデラウェアとアリカントAを混醸した甘口のロゼ		





# 須藤ぶどう酒

since 1921

1	NO Name As Yet	辛口	3枚
	赤湯十分一山産デラウェア100%使用、酸化防止剤無添加の辛口ワイン。年間生産本数100本未満の市場に出回っていない秘蔵っ子です。		
2	桜水ワイン 赤	辛口	1枚
	赤湯産マスカットベリーA、その他黒系ぶどうをブレンドし、飲みやすいライトな味わいになっています。		
3	桜水ワイン 白	甘口	1枚
	デラウェアをベースにその他白系ぶどうをブレンド。後味すっきり甘口白ワイン		
4	桜水ワイン ロゼ	甘口	1枚
	黒系大粒のぶどうを使用し、フルーティーな香りと味わいに仕上げた甘口ワイン		
5	桜水ワイン 白辛口	辛口	1枚
	自家農園栽培の糖度を十分に上げ、遅摘みしたものを使って仕込みました。		
6	桜水ワイン ナイアガラ	甘口	1枚
	ナイアガラの香りとしっかりとした甘さが特徴的な白ワイン		
7	MERLOT2017	辛口	2枚
	赤湯のメルロー100%使用樽熟タイプの辛口赤ワイン 3年間の Vintage による味わいの違いをお楽しみください。		
8	MERLOT2018	辛口	2枚
	赤湯のメルロー100%使用樽熟タイプの辛口赤ワイン 3年間の Vintage による味わいの違いをお楽しみください。		
9	MERLOT2019	辛口	2枚
	赤湯のメルロー100%使用樽熟タイプの辛口赤ワイン 3年間の Vintage による味わいの違いをお楽しみください。		
10	Slash10 2021	辛口	3枚
	赤湯産マスカットベリーAのみ使用、樽熟タイプ。 野性味のある 2021vintage		





# 大浦葡萄酒

since 1939

1	タルベリー2021	辛口	2枚
	地元契約農家の方々が丹精込めて栽培した良質なマスカット・ベリーA だけで造りました。ベリーA のチャーミングな果実味を表現しながら、樽熟成による厚みを備えた赤ワイン。ボトル販売はチケット10枚。		
2	THE SWEET デラウェア 2023	甘口	1枚
	デラウェア全国一の生産量を誇る山形県。その良質な山形県産デラウェアで造った、新鮮味溢れる出来立てのワインです。熟れた果実から来る優れたアロマと、優しくジューシーな甘味が特徴です。ボトル販売はチケット8枚。		
3	THE ORANGE デラウェア 2023	辛口	1枚
	赤湯の三間通地区にある自社管理畑産の有核デラウェアで醸造。醸し発酵でデラウェアから旨味を抽出し、風味豊かなオレンジワインに仕上げました。ボトル販売はチケット8枚。		
4	オオウラスパークリング SHA-LA-LA(白)	辛口	2枚
	華やかなぶどう香と澁刺とした酸味が特徴の辛口スパークリングワイン。果樹王国山形のぶどうのおいしさとフレッシュな発泡がお楽しみ頂けます。しっかりしたドライテイストですので、食中酒にどうぞ。ボトル販売はチケット10枚。		
5	オオウラカベルネ 2021	辛口	2枚
	山形県産カベルネ・ソーヴィニヨンで醸造。カベルネのコク、タンニンを引き出すように丹念に樽入れを行い、発酵終了後フレンチオーク樽で熟成を経てまろやかで骨格のあるワインになりました。ボトル販売はチケット10枚。		
6	大浦葡萄ジュース(セニエ)	ジュース	1枚
	濃厚な赤ワインを造る時のセニエ(血抜き)製法で引き抜いた、赤ワイン専用高級ぶどうのストレートジュース(果汁100%)です。糖度抜群ですので、お子さんにもおすすめ。当ショップだけの限定発売のジュースです。ボトル販売はチケット7枚。		





# 佐藤ぶどう酒

since 1940

1	金溪クラシカル1998 白	辛口	3枚
	26年前のオールドビンテージの白ワイン。先代の社長がひぎにブロック注射を打ちながら、ブドウ栽培から醸造まで手掛けたワイン。樽のニュアンス有		
2	友弥ノートマスカットベリーA2023 赤	辛口	2枚
	山形県産ぶどう100%。現在の醸造責任者の祖父のノートをベースに、30年前の醸造方法を再現した赤ワイン。辛口ながらも、祖父の様なやさしい味わい。酸化防止剤無添加・樽のニュアンス有		
3	キュベ・マスカットベリーA2023 赤	辛口	3枚
	山形県産ぶどう100%。ぶどうの凝縮感に極限までこだわり、醸造した濃厚な赤ワイン。ぶどうがもっているポテンシャルを感じることができるワイン。まだ未発売のワイン。酸化防止剤無添加		
4	にごりスパークリングワイン2023 白泡	辛口	2枚
	山形県産ぶどう100%。原料のぶどうを食べて納得のいくものだけを使用。ワインをフィルター通さずに薄く濁っているスパークリングワイン。酸化防止剤無添加		
5	酸化防止剤無添加・白ワイン2023 白	辛口	1枚
	山形県産ぶどう100%。仕込みからボトリングまで酸化防止剤を使用していないワイン。ノスタルジーでレトロな白ワイン		
6	酸化防止剤無添加・アップルワイン 白	甘口	1枚
	山形県産りんご・ふじ100%使用。アルコールが6%の甘口ワイン。甘いものを食べたり、飲んだりすると、気分が上昇し幸せホルモンの「セロトニン」の分泌を促します。		





# グレープリパブリック

since 2017

1	ヌメロデュエ2022	辛口	1枚
	2024年9月頃リリース予定の商品。自園の有機栽培のぶどうを素焼きのかめ(アンフォラ)で熟成させた辛口の白ワイン		
2	デラフレスカ2023	辛口	1枚
	山形が誇るデラウェアのフルーティさと酸の高さをしっかりと感じられる微発泡ワイン。ぶどうを丸かじりしているようなフレッシュさが特徴の2023ビンテージワイン		
3	ローザ2020	辛口	1枚
	スチューベン、マスカットベリーA、メルロー、ナイアガラ、デラウェア、ネオマスカットを使ったロゼスパークリング！爽やかな酸味と僅かなタンニンがたまらないオススメワイン！		
4	ビアンコ2022	辛口	1枚
	山形県産のデラウェアとナイアガラを使用。食用ブドウのフレッシュで甘酸っぱい味わいを基調に、和梨のようなみずみずしさをもつ辛口の白ワイン		
5	アンフォラビアンコ2022	辛口	1枚
	今月リリース！！ロザリオビアンコ、ナイアガラ、デラウェアを素焼きのかめ(アンフォラ)で醸(かも)したフルーティな白ワイン		
6	キュベ新田2022	辛口	1枚
	2024年10月ころリリース予定！グレイパのフラッグシップのオレンジワイン！南陽市の新田地区で収穫した自園の有機栽培のぶどうを使って醸造。余韻の長さアンフォラの風味がたまらない！		
7	ロッソ2018	辛口	1枚
	スチューベン、デラウェア、ネオマスカット、ヤマソーヴィニオンを使ったライトな赤ワイン。フルーティーで軽やかなボディが印象的なイージードリンクングワイン		
8	カベルネソーヴィニオン2022	辛口	1枚
	2024年8月ころリリース予定！カベルネソーヴィニオンとカベルネフランをアンフォラ熟成したミディアムボディの赤ワイン。アンフォラの滑らかな口当たりがたまらない！！		





イエローマジックワイナリー since 2019

本日の天候や気温に合わせたワインをご用意！  
お楽しみに！





# 株式会社 結城酒店

1	南陽市・十分一山ワイン 2023 無補糖・無補酸・無添加	やや辛口	2枚
	耕作放棄地の再生園で収穫されたぶどうの自然派ワイン。メルロー、シャルドネ、カベルネソーヴィニヨン、マスカットベリーAなどの複数の品種使用。南陽高校生のラベルで調和をイメージ		
2	大沼マスカットベリーA 無補糖・無補酸・無添加	やや辛口	2枚
	ぶどう農家、大沼延男さんの単位畑のマスカットベリーAワイン。完熟したぶどうを使用しているため、補糖、補酸、酸化防止剤無添加のぶどう畑を瓶詰したチャーミングな赤ワイン		
3	大沼マスカットベリーA2018 樽熟成	辛口	2枚
	ぶどう農家、大沼延男さんの単位畑のマスカットベリーAワイン。補糖をしましたが、樽で熟成させアクセントをつけた、辛口のワインです。		
4	大沼マスカットベリーA2018	辛口	2枚
	ぶどう農家、大沼延男さんの単位畑のマスカットベリーAワイン。補糖をしましたが、手絞りの素直な、辛口のワインです。		
5	神尾ナイアガラ かもし 無補糖・無補酸・無添加	辛口	2枚
	ぶどう農家、神尾伸一さんの切り倒される運命だったナイアガラの白ワイン。皮ごと醸造するかもし製法で、甘みのある香りと真逆の味のひろがり、すっきりとしたのみ口は、印象的です。		
6	神尾スチューベン 無補糖・無補酸・無添加	やや辛口	2枚
	ぶどう農家、神尾幹夫さんの手塩にかけたスチューベン。生ぶどう本来のジュシーさを表現するために、ほんのすこし、甘みをのこしました。		



7	山崎マスカットベリーA セニエ・ルージュ 無補糖・無補酸・無添加	辛口	2枚
	ぶどう農家、山崎秀一さんの糖度20度のマスカットベリーA使用。醸造方法で、果実の破碎以降に、果皮比率をあえて高めて、飲みごたえを狙いました。		
8	山崎マスカットベリーA セニエ・ロゼ 無補糖・無補酸・無添加	辛口	2枚
	ぶどう農家、山崎秀一さんの糖度20度のマスカットベリーA使用。醸造方法で、果実の破碎以降に、果皮比率をあえて低めて、同じぶどうで辛口のロゼにしました。		
9	山崎マスカットベリーA フリッツアンテ 無補糖・無補酸・無添加	辛口	3枚
	ぶどう農家、山崎秀一さんのマスカットベリーA使用。自然派タイプの瓶内二次発酵の弱発泡性ワイン。よく冷やして、ぶどうの酸味をお楽しみください。		
10	山崎マスカットベリーA トー度20 【ジュース】無添加	ジュース	2枚
	ぶどう農家、山崎秀一さんの糖度20度以上のマスカットベリーA使用。「おいしいワインはぶどうから」をお伝えするために特別に製造した、こだわりのストレートぶどうジュースです。		