

山梨県立農林高等学校 製造

17 ans 甲州 2021



製造者 令和2年度入学生（計26名）

タイプ 白/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : 甲州100%

産地 : 甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2021年9月10日

糖度 : 14.2° Brix

酸度 : (g/100ml)

ワイン醸造

搾汁率 : 60%

発酵 : 約18℃で3週間

熟成 : ステンレスタンクで5カ月

シュールリー、2週間に1回のバトナージュ

製成日 : 2021年10月25日

瓶詰日 : 2022年3月14日

生産本数 : 375ml×305本

安定化処理 : ろ過0.8μ

酵母 : VL2

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
11.8	0.994	2.65	3.1			0.25	103

コメント

この年の9月より農林高校は文部科学省マイスターハイスクール事業の指定校となりました。スクリーキャップ打栓機や酸化防止のためのドライアイス噴霧器など、高品質なワインを製造するための十分な設備を導入して挑んだ2年目のヴィンテージとなりました。製造した4銘柄は全てGI Yamanashiを取得し、その品質の高さを証明しました。“甲州2021”は2日間のスキンコンタクト、压榨後の果汁安定化処理（ジューススタビラシオン・5～7℃で10日間）、シュールリー熟成および定期的なバトナージュ等、様々な手法を駆使して仕上げた本格辛口白ワインです。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans マスカット・ベリーA 2021



製造者 令和2年度入学生（計26名）

タイプ 赤/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : マスカット・ベリーA 100%

産地 : 甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2021年9月13日

糖度 : 16.9° Brix

酸度 : (g/100ml)

ワイン醸造

搾汁率 : 81%、セニエ20%、20%全房発酵

発酵 : 約30度で8日間のかもし発酵

同時にマロラクティック発酵（コイキュレーション法）

熟成 : 1カ月間の新樽熟成+5カ月間のタンク熟成

製成日 : 2021年10月4日

瓶詰日 : 2022年3月15日

生産本数 : 375ml×301本

安定化处理 : VEGECOLL10ppm、ろ過1μ

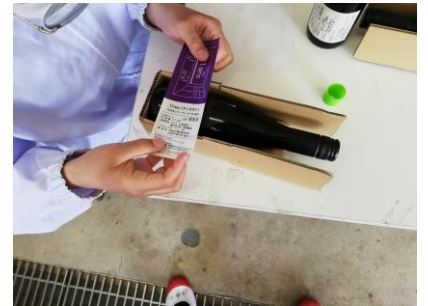
酵母 : FX10

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
12.1	0.996	3.25	6.5	3.78		0.39	85

コメント

マスカット・ベリーAの赤ワインは今回が初となります。十分な選果を経た後、20%のみ全房のままかもし発酵をおこないました。より凝縮した色合いを得るためにセニエ法で果汁の引き抜きもおこないました。さらに熟成にはフレンチオーク樽（フランソワフレール社製）を使用することで、本格的な味わいを目指しました。ラベルは教室の風景がモチーフになっています。味わいにおいてもデザイン性においても昨年度を上回る“17ans2021”の4銘柄は、2022年5月に念願の初リリースを迎えました。農林高校ワインにとって大きな第一歩です。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans マスカット・ベリーーロゼ 2021



製造者 令和2年度入学生（計26名）

タイプ ロゼ/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : マスカット・ベリーーA

産地 : 甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2021年9月13日

糖度 : 16.9° Brix

酸度 : (g/100ml)

ワイン醸造

搾汁率 : セニエ果汁使用

発酵 : 約30度で10日間

熟成 : ステンレスタンクで4か月間

製成日 : 2021年9月24日

瓶詰日 : 2022年1月28日

生産本数 : 375ml×101本

安定化処理 : ろ過1μ

酵母 : X16

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
12.8	0.993	2.68	8.2			0.29	100

コメント

製造数量わずか50リットルの希少なロゼワインです。少量の仕込みは酸化しやすく、高品質なワインに仕上げるには技術を要します。貯蔵期間中は、日本での使用が認可されたばかりのアルゴンガス（食品添加物規格）などを効果的に活用して、酒質を損なわないように配慮しました。このロゼワインを含めた3銘柄は2022年5月20日にリリースされ、同日にはJAいなとうぶにて直売会を実施しました。販売用に用意した120本のワインはわずか15分で完売しました。コロナ禍で暗いニュースが続くなか、「高校生ワイン販売！」という明るい話題が県内を駆け抜けました。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17 ans プティ・ヴェルド 2022



製造者 令和2年度入学生（計26名）

タイプ 赤/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : プティ・ヴェルド100%

産地 : 北杜市明野町

収穫日 : 2021年10月8日

糖度 : 23.4° Brix

酸度 : (g/100ml)

ワイン醸造

搾汁率 : 67%

発酵 : 約30度で8日間のかもし発酵

熟成 : 7カ月間の新樽熟成+2カ月間のタンク熟成

製成日 : 2021年11月1日

瓶詰日 : 2022年6月24日

生産本数 : 375ml×293本

安定化処理 : VEGECOLL10ppm、ろ過1μ

酵母 : FX10

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
11.6	0.998	3.6	7.1	3.73		0.72	79

コメント

プティ・ヴェルドという品種のみで仕上げた世界的にも珍しい赤ワインです。プティ・ヴェルドは濃い色調と十分な酸が特徴の品種です。このワインも特徴通りに色濃く力強いスタイルです。このワインは「甲斐市の魅力発信プロジェクト」のもと甲斐市役所や甲斐市商工会と連携して販売を進めました。そして2022年10月には甲斐市ふるさと納税返礼品として採用され、ECサイトでの掲載が始まりました。農林高校史上最も本格的なワインである“プティ・ヴェルド2021”は、本校および甲斐市の友好関係の象徴として全国に発信されたのです。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。