

2016年8月2日

「日本ワインコンクール2016」で、マンズワインの
「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込 2015」および
「ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2014」が“金賞”受賞！
～「ソラリス 信濃リースリング 甘口 2015」も“銀賞・部門最高賞”を受賞～

山梨県で開催された「Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2016」において、キッコーマングループのマンズワイン株式会社（社長・茂木信三郎）の「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込 2015」および「ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2014」が、[欧州系品種 白]部門で“金賞”を受賞しました。また、「ソラリス 信濃リースリング 甘口 2015」が、[国内改良等品種 白]部門で“銀賞・部門最高賞”を受賞しました。



“ソラリス”シリーズは、マンズワインが長年培ってきた栽培・醸造技術を結集させ、日本で栽培した葡萄のみを原料にして、国際的に高い評価を受けるワインをつくりあげることを目標にしています。

『SOLARIS（ソラリス）』は、ラテン語で「太陽、太陽の」という意味。マンズワインのシンボルマークにもあるように、葡萄は太陽の恵み。燦々と降り注ぐ陽光を浴びて育つ質の高い葡萄だけをワインに使うという、マンズワインの「品質主義」の象徴です。

今回、金賞に輝いたワインは下記の通りです。

〔欧州系品種 白〕部門 “金賞”

「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込 2015」

「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込 2015」は、マンズワイン小諸ワイナリーの自家圃場で厳しく収量制限して育てた葡萄を原料に、新樽を用いて発酵させ、そのまま酵母とともに熟成させました。繊細でふくよかな味わい、明確な個性と高い品質を持つマンズワイン最高峰の辛口白ワインです。

「ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2014」

「ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2014」は、長野県小諸市産のシャルドネ種を原料に、マンズワイン小諸ワイナリーで丁寧に醸造しています。若々しさの残る色調と、適度な樽香が特長のバランスの良い辛口の白ワインです。

マンズワインは、今後も世界の銘醸ワインに肩を並べられるワインをつくっていくことで、「日本の葡萄でつくった日本のワイン」が、その地位を向上させていく一助になりたいと考えています。

記

1. コンクール名	「Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2016」
2. 主催	日本ワインコンクール実行委員会
3. スケジュール	(1) 募集期間：5月23日～6月15日 (2) 審査会：7月21日～22日 (3) 結果発表：8月2日 (4) 表彰式：9月3日 (5) 公開テイスティング：9月3日
4. 当社受賞ワイン	〔欧州系品種 白〕部門 <金賞> 「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込 2015」 「ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2014」 <金賞> 2品 <銀賞> 6品 <銅賞> 7品 受賞ワイン合計 15品

以上