



北海道産100%ワインの目印です。

GI Hokkaido

EUなどで普及している「^{ジーアイ}GI制度」とは、地理的表示 (Geographical Indication: GI) のことを指し、地域の農産物や食品をブランドとして登録、保護する制度で、産地名の適切な使用、ブランド価値の保護、消費者の適切な商品選択などを目的としています。

2018年6月、国税庁からワイン産地として「北海道」が指定されました。これを受け「原料には北海道で収穫されたブドウを100%使用すること」などの基準をクリアしたワインにのみ「北海道」という産地名の表示が可能になりました。

北海道のブドウ栽培地は、4月～10月は1日の気温の変化が大きく、冷涼であるため、糖度が高く有機酸を豊富に含んだブドウが収穫できます。また、通年で気温が低く貯蔵温度を低めに維持することができ、果実味が製品まで維持できます。

ワイン事業者による独自努力のほか、北海道内の業界団体の活動によって豪雪や厳寒などの気候に対応した栽培技術が確立したほか、北海道の自然環境に適応したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の選抜・開発が積極的に行われてきました。

「GI Hokkaido ワイン」は、
生産基準を満たした北海道産ブドウ100%の上質ワインの証です。

「GI Hokkaido ワイン」の特徴

白

豊かで華やかな花や柑橘系の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快です。

赤

スパイスや果実の香り、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有します。

ロゼ

豊かな果実の香りを有し、フルーティで爽やかです。

「GI Hokkaido ワイン」の生産基準

- ◆ 原料には北海道で収穫されたブドウを100%使用すること
 - ◆ 北海道内で醸造、貯蔵、容器詰めしたもの
 - ◆ 有識者による官能検査に合格したもの
- など