

1457	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 収穫祭が盛り上がりを見せる中、生食用のブドウから搾られる果汁やお菓子ーか月。畑では、ワイン用のブドウの収穫がまさに盛りを迎えています。</li> </ul>
1525	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 白ワイン用に作られる甲州ブドウ。キラキラと宝石のように輝いています。</li> </ul>
1547	<ul style="list-style-type: none"> <li>● たわわに実ったブドウの下で作業するのは、ブドウ農家の水かさ。勝沼ほどワイン用ブドウの栽培に適した場所はないと言います。</li> </ul>
1639	<p>(NO)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 勝沼の中でも「鳥居平」は目の肥えたワイン業者たちからも絶大な信頼を得ています。</li> </ul>
1720	<p>(NO)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 太陽の光をいっぱい浴びながら急な斜面に実る甲州ブドウ。</li> </ul>
1727	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 三百六十五日、農家の方のためまぬ努力によって日本一のワインの原料が誕生するのです。</li> </ul>
1743	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鳥居平の工場では採れたての甲州ブドウがひっそく絞られます。</li> </ul>
1800	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 今年収穫されたブドウから作る「甲州ヌーヴォー」は収穫からわずか一カ月で、その味を楽しむことができるのです。</li> </ul>

1813	● 果たして今年の出来は・・・？  (NO)
1830	● ここ数年、世界中の食通から注目され、高い評価を得ているという甲州ワイン。それには理由があると言います。  (NO)
1930	● いよいよ今年採れた甲州ブドウがワインになりました。  (NO)
1957	● グラスにそそぐと、柑橘系の豊かな香りがあったという間に広がります。
2003	● ブドウ農家と醸造家の長い年月に渡る努力の結晶がこの小さなグラスの中に詰め込まれているのです。