

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 こころみシリーズ Z(ゼット)



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

今回のこころみシリーズは余市の藤澤ヴィンヤードで栽培されたツヴァイゲルトから造られています。2013年は涼しく乾燥した秋のおかげで葡萄がゆっくり成熟し、風味が大変豊かになりました。

もちろん葡萄を栽培している藤澤さんご夫婦の丁寧な作業の賜物でもあります。そのしっかり熟した葡萄をやさしく醸造した結果、複雑でエレガントなワインに仕上がりました。ゆっくりとお楽しみください。

ワイン名の“Z”はツヴァイゲルト=ZWEIGELTの頭文字です。

舌を噛みそうな名前ですので思いきって短くしてあります。

ちなみにツヴァイゲルトとは、オーストリアで、1922年にツヴァイゲルト博士により開発された黒葡萄品種（ブラウフレンキッシュ：Blaufränkischとサン・ローラン：St. Laurentの交配種）で、耐寒性に優れ、比較的新しいながら、寒冷なワイン産地で普遍的に栽培されるようになりました。

テクニカル・データ

品種:	ツヴァイゲルト 100%		
畑:	北海道余市郡 余市 藤澤ヴィンヤード		
収穫:	2013/10/16, 21	収穫時の糖度：20.7°Brix（平均）	
醗酵:	完熟した葡萄を選果し、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。ピジヤージュしながら約10日間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、小樽に移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック発酵）を促す。		
熟成:	オークの小樽で7ヶ月熟成。		
瓶詰:	瓶詰日：2014/5/23	本数：1943本(750ml)	
	アルコール：11.7%	酸度：0.55 g/100 ml.	残糖：0.105%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2013 こころみシリーズ Z(ゼット)」はピンクグレープフルーツ、ざくろ、ベリー系の果実、スマイルの花、黒胡椒などのスパイスなど複雑で華やかな香り。口当たりは丸くやわらかい。ラズベリーやグレープフルーツ、カシスなどのフレッシュな果実味が豊かで、コーヒーや黒胡椒のニュアンスもあり、複雑かつエレガントな印象。心地よい余韻が長く続く。
料理との相性:	鹿肉のステーキ黒胡椒風味、鶏レバーのムース グリヨットチェリー添え、チーズにベリー系コンフィチュールを添えたもの、仔牛肉のロティ、シャルキュトリーの盛り合わせ、ローストビーフ
飲み頃:	今から2021年頃まで：熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。