

ココ・ファーム・ワイナリー こことあるシリーズ 2014 ツヴァイゲルト



Zweigelt? どう読めばいいの?

ツヴァイゲルトという葡萄品種は、ごくわずかな地域を除いて、ワインの世界ではあまり知られていない品種です。「ピノ・ノワール」や「シャルドネ」は、言いやすく甘美で丸みがありおいしそうに聞こえます。その一方でツヴァイゲルトは、とても言いにくく、魚の骨が喉に引っかかったように聞こえます。

これはあまりにも不幸なことです。なぜなら、ツヴァイゲルトはとても高品質のワイン用葡萄で、寒い北海道の地でも深みのある赤ワインづくりに適しているからです。略して「ツヴァイ」と呼ばれることもあるこの品種は、1900年代前半にツヴァイゲルト博士によりオーストリアで開発されました。ツヴァイゲルト博士はサンローランとブラウフレンキッシュという葡萄を掛けあわせ、早い成熟でありながら収量も穫れ、素晴らしい果実味、ストラクチャー、色、香りを持ち合わせる葡萄を育種したのです。

「こことあるシリーズ 2014 ツヴァイゲルト」は余市登地区の中川農園と小西農園の葡萄からできた、はじめてのワインです。中川農園は登地区の最北の丘のなかにひっそりとあり、砂質土壌と穏やかな風だけが通る周囲を丘で守られたような場所です。これに対して、小西農園は余市の町と日本海が見渡せる丘のてっぺんの開けた畑です。2014年はこの二つの畑とも、夏の後半まで良い気候が続き、葡萄は豊かに成熟し、深みと芳香がある素晴らしいヴィンテージとなりました。小西農園の葡萄は良く熟し、ブルーベリージャムのような芳しい香りを、中川農園の葡萄は骨格を持った果実と粗挽き胡椒や胡麻のようなスパイシーなフレーバーを備えていました。

セラーでは、葡萄を軽く潰し、穏やかな温度で野生酵母により醗酵させ、優しくプレスし、木の小樽や小さなステンレスタンクで熟成させました。ビン詰時のごく僅かな亜硫酸の添加を除き何も加えず、ろ過も行っていない。私たちはこのようなワインをつくれたことをとても嬉しく思います。新しいこころみ「こことあるシリーズ 2014 ツヴァイゲルト」を、どうぞお楽しみください。A Votre sante(乾杯)!

テクニカル・データ

品種:	ツヴァイゲルト 100%		
畑	北海道余市町登 中川農園、小西農園		
収穫日	2014/10/16, 19		
醗酵:	葡萄を選別した後、除梗。ステンレスタンクに入れ、21日間醸し醗酵を行った。野生酵母による醗酵後、野生乳酸菌によりMLF(マロラクティック醗酵)を行った。低压で搾り、一夜常温沈殿後にオリ引きした。ステンレスタンク(3割)と古樽(7割、4年目のフレンチオーク)で14か月の熟成。 オリ引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加後、無清澄・無ろ過にてビン詰		
ビン詰:	ビン詰日: 2016/4/25	本数: 2,904本 (750ml)	
	アルコール: 13.3%	酸度: 0.69 g/100 ml.	残糖: 0.23%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「こことあるシリーズ 2014 ツヴァイゲルト」はフルボディの赤ワイン。香りはブルーベリージャム、粗挽き黒胡椒、モカ、甘草、バニラの香りを感じる。口当たりはとても充実していて、熟した果実、温かなヴィンテージであったことを感じさせる力強さと、甘やかな丸みのある後味・ツヴァイゲルトらしい骨格のあるタンニンが融け合う。丸みのある酸が余韻をまとめる。
料理との相性:	直線的なパワーを持つこのワインには、グリルソーセージ、黒胡椒と赤ワインソース仕立の牛ステーキ、鹿肉のテリーヌ、ジンギスカン、ハンバーガー、銀鱈の照り焼き、昆布の佃煮、青カビチーズ、シェーブルチーズ、ミックスナッツのキャラメリゼなどがおすすめです
飲み頃:	今すぐに飲んでも、10年待っても楽しめる。

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市のIOR(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた「美味しい適地適品種」のワインです。

2016/05/09