

ココ・ファーム・ワイナリー こことあるシリーズ 2015 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、言いやすく甘め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 2015 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。

これらの畑で収穫した葡萄を軽く潰し、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、ろ過も行っていません。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。新しいころみ「こことあるシリーズ 2015 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	2015/10/21, 22, 23, 25
醗酵:	葡萄を選別した後、除梗。ステンレスタンクに入れ、最大醗酵温度 22°Cで 12 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。低圧で搾り、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 16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: 2016/04/24 本数: 3,639 本 (750ml) アルコール: 12.2 % 酸度: 0.48 g/100 ml. 残糖: 0.07 %

このワインについて

テイasting・コメント:	「こことあるシリーズ 2015 ツヴァイゲルト」はエレガントな赤ワイン。香りは、赤い果実、柑橘、胡椒のようなスパイス、土の香り、甘やかな樽香。味わいは赤い果実と酸味のバランスが良く、きめ細やかな渋みが丸みを感じさせる。香り・味わいが調和した余韻が続く。
料理との相性:	グリルソーセージ、鹿肉のステーキ黒胡椒風味、ローストビーフ、鶏レバーのパテ、チーズのベリーコンフィチュール添えなどがおすすめ
飲み頃:	今すぐに飲んでも、5~7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 I O R(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。 2017/05/06