

こことあるシリーズ 2016 ツヴァイゲルト



Zweigelt・・・「ツヴァイゲルト」と読むこの葡萄品種は、「ピノ・ノワール」や「シャルドネ」が言いやすくおいしそうに聞こえるのに比べ、少々言いにくい葡萄品種です。でも私たちは「ツヴァイゲルト」という名前を大切に思っています。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、寒い北海道でも深みのある赤ワイン造りを可能にする重要な葡萄品種だからです。この葡萄は 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。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、素晴らしい魅力を持ち合わせたこの「ツヴァイゲルト」を育種してくださいました。

「こことあるシリーズ 2016 ツヴァイゲルト」は、登地区の最北の丘の穏やかな風が通るひっそりとした中川農園と余市の町と日本海が見渡せる丘のてっぺんの小西農園のツヴァイゲルト種の葡萄からつくられました。2016 年、余市は秋に過剰な雨に見舞われ、葡萄の成熟が難しく、熟した健全果を得るのに十分なケアと忍耐が必要でした。醸造場では、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、ろ過も行っておりません。2016 年のワインは少し青さがあり、深い果実と柔らかで滑らかなフィニッシュを持っています。2014 年と比べるとしなやかな骨格で、数年かけてよりエレガントな味わいに熟成していくでしょう。なかなか難しい年でしたが、可能性に溢れたこのようなワインをつくれたことを嬉しく思います。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ツヴァイゲルト	100%	北海道余市郡余市町登	中川農園	2016/10/26～30	60%
		北海道余市郡余市町登	小西農園	2016/10/24、25	40%

醗酵	葡萄を細心の注意を払って選別した後、除梗。ステンレスタンクに入れ、脈動ポンプにより物理的なダメージを抑えたルモンタージュを行いながら、約 25℃で 3 週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、常温沈殿後に澱引きした。
----	---

熟成	ステンレスタンク(3 割)とオーク樽(7 割、フレンチオーク)で 14 カ月の熟成。
----	--

ビン詰	オリ引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加後、無清澄・無濾過にてビン詰 ビン詰日: 2018/08/19, 20 本数: 5,547 本 (750ml) アルコール: 11.9 % 酸度: 0.55 g/100 ml. 残糖: 0.04 %
-----	--

テイasting コメント	色合いは、にごりのある黒みがかったガーネット。カシス、ブラックベリーやブルーのジャム、ローズヒップの香り、オレガノや黒胡椒のスパイシーさもある。柔らかい口当たりで渋味もなじんでいる。
---------------	---

料理との相性	エゾシカのロース肉ステーキ 黒胡椒風味のソース、牛肉の赤ワイン煮込み、麻婆茄子、漬けまぐろ、甘辛ソースのスペアリブ、スパゲッティ・ボロネーゼ、コック・オー・ヴァン、CHEDDAR チーズとドライフルーツの盛り合わせ、ブルーチーズ、パンデピス、ザッハトルテ
--------	---

飲み頃	今から飲み頃で、向こう 3 年くらいは果実感が続くだろう。いい状態で熟成させたなら、少なくとも 10 年後まで熟成による味わいの向上が期待できる。
-----	---

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(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。

2018/10/6