

こことあるシリーズ 2017 ツヴァイのクヴェヴリ



Zweigelt(ツヴァイゲルト)と呼ばれる葡萄品種は1922年オーストリアのツヴァイゲルト博士によりサンローランとブラウフレンキッシュを交配して開発されました。現在は50年足らずのうちにオーストリアだけでなく、北海道でも優れた栽培家たちによって上質な深みのある葡萄が栽培されています。

「こことあるシリーズ 2017 ツヴァイのクヴェヴリ」は、余市の町と日本海が見渡せる丘のてっぺんにある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。2017年秋、余市は過剰な雨に見舞われ成熟が難しい年でしたが、農家の十分なケアと忍耐によって熟した健全果を得ることができました。岩見沢の醸造場(10R ワイナリー)では収穫した葡萄を軽く潰し、ジョージア(旧グルジア)から直輸入したクヴェヴリのなかで野生酵母により醗酵させました。この卵型の素焼きの壺、クヴェヴリは土の中に埋められ、ツヴァイゲルトは一定の温度を保ちながらゆっくりと穏やかにワインになっていきました。この赤ワインは、ビン詰時のごくわずかな亜硫酸の添加を除き、何も加えず濾過も行っていません。

特別な環境のなかで造られたこの赤ワインは、古いものと新しいものの興味深い出会いを見事に表現しています。本格的なワイン造りがはじまったばかりの日本で、若い栽培家によって育てられたツヴァイゲルトの葡萄。そして、ワイン発祥の地、ジョージアで、紀元前から人々がワインを造っていたクヴァヴリによる醸造※。この古くて新しいユニークなところみをお楽しみいただければ幸いです。

※ちなみにジョージアでのクヴェヴリによる醸造は、2013年12月ユネスコ世界文化遺産(人類の無形文化遺産部門)に登録されています。今回使用したクヴェヴリも専門職人の手で造られたものです。

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町	小西農園	2017/11/3	100%

醗酵	葡萄を細心の注意を払って選別し100%手で除梗。クヴェヴリに入れ、約19°Cで12カ月醸しアルコール醗酵、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漉引きした。
----	--

熟成	古いフレンチオーク樽で、11カ月の熟成。
----	----------------------

ビン詰	漉引き、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：2019/09/18 本数：756本(750ml) アルコール：11.6% 酸度：0.67g/100ml. 残糖：0.09%
-----	---

テイスティングコメント	ブルーベリー、ブラックチェリー、スマレに加え、クローブ、生姜、カルダモンなどのスパイス、上質なカカオやビターチョコの香りが複雑にまじりあう。柔らかい口当たりのあとにしつかりと細かいタンニンが広がり、溶け込んだ酸と共に長い余韻が続いていく。
-------------	---

料理との相性	豆とひじきのサラダ、万願寺唐辛子など京野菜のグリル、牛モツ鍋、タコス、ズッキーニとポテトのハリッサ炒め、ラムのスペアリブ、マトンビリヤニ、イモフライ、鶏モモ肉のローストモレソース、足利マール牛のポロネーゼ、キルシュのパイ
--------	--

飲み頃	2025年ごろまで、熟成によりタンニンが滑らかになり、複雑性と持続性が増して味わいの向上が期待できる。抜栓後すぐに香りが開き、数時間は香りの変化が大きいのでゆっくりと時間をかけて味わっていただきたい。
-----	--

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。

2020/03/13