

こことあるシリーズ 2018 ツヴァイゲルト



Zweigelt、Zweigeltrebe・・・「ツヴァイゲルト」または「ツヴァイゲルトレーベ」とも呼ばれるこの葡萄品種は、「ピノ・ノワール」や「シャルドネ」が言いやすく美味しそうなのに比べ、少々言いにくい品種名です。この葡萄は1922年にツヴァイゲルト博士によりオーストリアの研究所で、サンローランとブラウフレンキッシュという葡萄を交配して開発されました。早い成熟でありながら収量もたくさん収穫することができ、現在オーストリアで広く栽培されています。私たちもこの「ツヴァイゲルト」をととても大切に思っています。ワインは気候変動の影響をダイレクトに受けてしまいます。にもかかわらず、「ツヴァイゲルト」は寒い北海道でも、高品質で深みのある赤ワイン造りを可能にしてくれるからです。

「こことあるシリーズ 2018 ツヴァイゲルト」は、余市の町と日本海が見渡せる丘のてっぺんの登地区の小西農園と、最北の丘の穏やかな風が通るひっそりとした中川農園の二つの畑のツヴァイゲルト種の葡萄からつくられました。2018年はローラーコースターのような年でした。春先は雨が降り続き、開花中は冷涼な気候が続き、さらにいくつもの台風が北海道を直撃したせいで、8月の終わりまで、余市の葡萄畑では湿度が高い状態が続きました。しかし、秋になると急に上向きの温暖で乾燥した天候になり、それによって十分に熟した最適な葡萄を収穫することができました。

醸造場では、これらの葡萄を優しく潰し、穏やかな温度で野生酵母により醗酵させ、フレンチオークの古い樽と新しい樽で、16ヶ月間、貯蔵し熟成させました。ビン詰時のごく僅かな亜硫酸の添加を除き何も加えず、濾過も行っていません。

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町	小西農園	2018/10/24~30	70%
		北海道余市郡余市町登町	中川農園		30%
収穫時の糖度（平均）：22.2°Brix			収穫方法：手摘み		
醗酵・熟成	除梗100%。野生酵母で1カ月醗酵。その後、古樽90%、新樽10%（フレンチオーク）で16カ月間貯蔵した。				
ビン詰	ビン詰日：2020/08/11~13		本数：5,543本（750ml）		
	アルコール：12.3%		酸度：8.2g/L		残糖：1.9g/L
テイスティングコメント	色味は、深い紫がかった黒。カシス、ブラックベリージャム、タイムやローレルなどのハーブ、白檀、シナモン、甘草、スモーク、チョコレート、コーヒー、干し肉、黒胡椒などの複雑な香り。味わいは、生や乾燥のベリー系の果実。やわらかなアタックのミディアムボディ。オークや胡椒のスパイスが効いたフレッシュな酸味の余韻の長い赤ワイン。				
料理との相性	鹿肉のカルパッチョ、鱈とじゃがいものブランダード、キノコのバターホイル焼き、鶏レバーの甘辛煮、ターフェルシュピッツ、インゲン豆のスリランカカレー、スパゲッティ・ポロネーゼ、ピスマルクピザ、ぼたん鍋、ブルーチーズ				
飲み頃	2027年までは、果実味とフレッシュな酸を感じる清涼感のある味わいが続く。2028年頃からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、旨味や香ばしさが主体の味わいへと変わっていくでしょう。				

こことあるシリーズは、若見沢の10R(とある)ワイナリーと足利のココ・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。 2022/06/12