

こことあるシリーズ 2022 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、少々言いにくい葡萄品種名です。この葡萄は1922年にオーストリアの研究所で、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穫量にも優れ、とても魅力的なこの「ツヴァイゲルト」は、現在オーストリアで広く栽培されています。

私たちはウィーン郊外の修道院から北海道にもたらされたというこの「ツヴァイゲルト」をととても大事に思っています。農産物であるワインは気候変動の影響を受けやすいにもかかわらず、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する重要な葡萄だからです。

「こことあるシリーズ 2022 ツヴァイゲルト」は、ココ・ファーム・ワイナリー、10Rワイナリー、そして北海道・余市の才能ある契約栽培農家たちとの継続的なパートナーシップによって造られた一本です。このワインは、テロワールと地域が育む純粋な果実味を表現する、洗練されたクラシックな醸造スタイルを目指しています。このツヴァイゲルトは、栽培者・品種・テロワールが調和したときに生まれる果実の質の高さを証明する存在です。私たちは、余市がこのツヴァイゲルト種の世界でも特に魅力的なスタイルを生み出す産地のひとつだと確信しています。

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	2022/10/21~28	70%
			中川農園		30%
収穫時の糖度（平均） 約 21.9°Brix			収穫方法：手摘み		

醱酵	葡萄は軽く除梗し、野生酵母を使って適温で醱酵させた。マセラシオンは3週間続き、その後プレス。
熟成	ワインを小樽（古樽アメリカンオーク 20%、新樽フレンチオーク 10%、古樽フレンチオーク 70%）に入れ、14カ月間樽熟成させた。
ビン詰	軽く澱引き後ブレンドし無濾過にてビン詰。ビン詰日：2024/08/03 本数：1,496本（750ml） アルコール：12.0% 酸度：7.8g/L 残糖：2.3g/L

テイスティング コメント	色合いは深いガーネット色。香りはカシスやブラックチェリーの黒い果実に、シナモン、甘草、オーク樽など複雑。味わいは果実味と旨味にオークの甘い風味が溶け込み柔らかい口当たり、その後細かなタンニンが余韻につづいて落ち着きのある印象。北海道のツヴァイゲルト特有の胡椒のようなニュアンスを持つ、中程度のボディでしっかりとした構造の赤ワイン。
料理との相性	シャルキュトリーの盛合せ、まぐろのユッケ風、肉じゃが、揚げ出し豆腐、牛ステーキ、ターフェルシュピッツ、エゾ鹿のグリル、シュビナートクネーデル、豚バラ肉のカスレ、スパゲッティ・ポロネーゼ
飲み頃	2026年現在、飲み頃だが、芯にある酸が5年～7年のさらなる熟成を保证する。2028年より前に飲む場合は、デキャンタージュをおすすめする。室温よりやや低い温度で楽しんで。

こことあるシリーズは、北海道岩見沢の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。

2026/02/26