

こことあるシリーズ MV 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。50年足らずのうちに今では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 MV 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。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ェヴリによる醸造*。この古くて新しい、ユニークで美味しい試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現地の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	収穫年	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	2020年(45%)、2021年(55%)	100%

醗酵・熟成	両ヴィンテージとも、葡萄はきれいで完熟した果実のみを残すよう注意深く選果された。その後、果皮が傷まないように手作業で除梗。葡萄は伝統的なグルジア製のクヴェヴリに入れ、涼しいセラー温度で果皮にいる野生酵母を使って醗酵。醗酵終了後、ワインはさらに3カ月間、フレーバーを増すために葡萄の果皮と一緒に熟成させた。压榨後、ワインはフレンチオークの古樽に移し、複雑さと柔らかさを出すために約18カ月間、熟成させた。無清澄、無濾過でビン詰めされ、直前に少量のSO2が加えられた。				
-------	--	--	--	--	--

ビン詰	2022年ビン詰め	本数：669本(750ml)	アルコール：12.0%
-----	-----------	----------------	-------------

Bruce Gutlove テイスティング コメント	土、新鮮なベリー系の果実、ジャム、燻製肉のアロマとフレーバーを持ち、一見ミディアムボディのような香りだが、味わいはフルボディで骨格があり、柔らかくフレッシュな後味が広がる。今飲んでも楽しめるが、5~7年後はビン熟成でさらに良くなるだろう。このユニークなワインの複雑さと果実の特徴を十分に楽しむために、涼しい室温で飲むことをおすすめする。
----------------------------------	--

テイスティング コメント	香りは、ダークチェリーやプルーンの果実に加え、黒胡椒やシナモンなどのスパイス、腐葉土やカカオなどを複雑に感じる。味わいは、柔らかいアタックで果実味の中にスパイスを感じ、全体的に酸が広がる。余韻に果実の甘みと渋み、澱由来の旨味が続く。
-----------------	--

料理との相性	トマトファルシ、アチャール、万願寺唐辛子など京野菜のグリル、セロリとザーサイの野菜炒め、チリコンカン、サバの竜田揚げ、バルバコア、仔羊のカツレツ、ポテト入り焼きそば
--------	--

飲み頃	2024年から2027年は、果実主体の風味が続く。2028年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、より旨味や香ばしさが主体の味わいへと変わっていくだろう。
-----	---

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。

2023/12/25