

こことあるシリーズ 2022 ぴのろぜ



こことあるシリーズの「2022 ぴのろぜ」は、もともと赤ワインをつくるつमोरのピノ・ノワールを試しにロゼワインにしたことがはじまりでした。

伝統的なワイン産地で、そして新しいワイン産地で、世界中から敬愛され、あこがれを持って作られている葡萄品種、ピノ・ノワール。ここ日本でも、栽培が難しいといわれているピノ・ノワールから、今、素晴らしい赤ワインが生まれつつあります。そのピノ・ノワールから、赤ワインではなくロゼワインをつくるということは、大変勇気のいることでした。

2022 年は、平年よりやや暖かかったものの、北海道の葡萄生産者にとっては典型的な年でした。暑く乾燥した天候が 8 月中旬まで続き、日中の最高気温は 25~31℃。お盆以降は夜間の気温が下がり、葡萄に風味とアロマがよく蓄積され、酸味も爽やかになりました。

おかげさまでこのドライなロゼワインは、より爽やかで、より複雑で、多彩なお料理にも合わせやすくなりました。熟成にも期待が持てそうです。このワインが、いつもの食卓やお友達との集まりの席を盛り上げるお気に入りのワインになれることを願っています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫年	使用割合
ピノ・ノワール	98%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2022	98%
ツヴァイゲルト	2%	北海道余市郡余市町登町	小西農園		2%

醱酵・熟成	ピノ・ノワールとツヴァイゲルトレーベは全房のまま小さなタンクに入れ、6 週間、マセラシオン・カルボニックで醱酵させた。その後、葡萄をプレスして、果汁はフレンチオークの小樽 (25%)、コンクリートタンク (25%)、ステンレスタンク (50%) に入れて、野生酵母によって醱酵させた。醱酵終了後、ワインは酵母の澱の上で熟成され、自然にマロラクティック醱酵を行った。ワインは澱の上で 10 カ月間、熟成させた後、澱引き。少量の亜硫酸を加え無濾過でビン詰めした。
-------	---

ビン詰	本数：2,779 本 (750ml) アルコール分：11.7% 酸度：6.9g/L. 糖度 2.5g/L.
-----	--

Bruce Gutlove テイスティングコメント	ブラックチェリーやサワーチェリー、土のアロマを持つミディアムボディのワイン。長くふくよかなフィニッシュ。今飲んでも楽しめるが、ビン内熟成で少なくとも 5 年は熟成するだろう。複雑味と果実味を存分に楽しむために、涼しい室温で召し上がることをおすすめする。
---------------------------	--

料理との相性	ルッコラと生ハムのサラダ、生春巻き、ガスパチョ、香箱蟹、豚肉とミニトマトの串焼き、魚介のアクアパッツア、秋鮭のちゃんちゃん焼き、トムヤムクン、香茸のクリームパスタ、鱈寿司、豚肉のピカタ、ミモレット、カンノーリ、金柑の甘露煮
--------	---

飲み頃	2024~2029 年 爽やかな酸味と果実味のある味わいが続く、熟成を重ねるごとに香ばしさと凝縮感が増えて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。

2024/12/10