

こことあるシリーズ 2021 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 2021 ツヴァイゲルト」は、黒い果実の風味と完熟したツヴァイゲルトの典型的なスパイシーさ、胡椒の風味を持つフルボディで骨格のある赤ワインです。

今飲んでも楽しめますが、7～10年熟成させることも可能です。和洋中、色々なお料理が並ぶ日本の食卓によく合います。涼しい室温でお召し上がりください。

毎日の暮らしに寄り添う可能性に溢れた日本の赤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	2021/10/23~28	100%
収穫時の糖度（平均）		約 22.7°Brix		収穫方法：手摘み	

醗酵	葡萄は軽く除梗し、野生酵母を使って中温で醗酵させた。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	軽く澀引き後ブレンドし、無濾過にてビン詰。 ビン詰日：2023/09/07 本数：2,748本（750ml） アルコール：12.1% 酸度：6.2g/L 残糖：0.5g/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、白檀、シナモン、甘草、オーク樽、トーストなどの複雑に感じる。味わいはボリュームのある果実味と旨味にオークの甘い風味が溶け込み、非常にリッチでありながら細かなタンニンが全体を引き締める。エレガントで落ち着きのある印象。グラスの中で時間をかけて味の変化を楽しむことができる。				
料理との相性	シャルキュトリの盛合せ、牛ステーキ、ターフェルシュピッツ、ブーダンノワール、豚バラ肉のカスレ、インゲン豆のスリランカカレー、スパゲッティ・ボロネーゼ				
飲み頃	2025年から2032年は、熟成により一体感が増しより凝縮感と上品さが出るだろう。				

こことあるシリーズは、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。

2025/05/22