

2014 上幌ワイン余市ツヴァイゲルトレーベ

- ブドウ品種:** ツヴァイゲルトレーベ 100%
- 畑:** 北海道余市町 100%
- 収穫日:** 2014年10月31日
- 製造過程:** 仕込み:ぶどう選別、手除梗 100%
発酵、プレス:野生酵母で中温発酵 22日間。
その後軽く压榨。
発酵後の貯蔵:100%古樽 16ヵ月。
100%MLF(野生菌で)
澱引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加。
無清澄剤・無濾過ビン詰め
- 材料:** ぶどう、亜硫酸塩(30 ppm)



畑について:

原料のぶどうは、ブルースが2006年に最初に携わった畑から収穫されたものである。当時、すでに品質はとびぬけていたが、残念ながらその翌年には竹の持ち主が変わり、ぶどうを手に入れることができなくなってしまった。その後10年間は、近くを通るたびに、遠くから物欲しげに眺め、どんなワインができたろうかと想像を巡らせていた。。。10年を経て、再びこの畑のぶどうと付き合うことができ、大感激している。本数は少ないけれど、ぶどうの質は相変わらず感動的である。

ヴァンテージ:

2014年は、北海道としては異例の暑い気候が夏から9月の終わりまで続いた。10月に入って気温は下がったが、それでも比較的暖かい秋が、完熟のツヴァイゲルトレーベを生んだ。

テイastingコメント:

上幌ワイン 2014 余市ツヴァイゲルトレーベは余市ツヴァイらしさが詰まっている。はつらつとしたベリーや白コショウ、スパイスのアロマ。口当たりはまるやかで、後味の酸とミネラルの加減がちょうどよい。このぶどう畑はいつも、“女性らしい”ワインを造ると決めているようだ。柔らかく、華やかで、余市のツヴァイゲルトレーベによくある強いタンニンの要素が感じられない。今現在も飲み頃であるが今後何年も楽しめるだろう。

食べ物との相性:

幅広い料理を受け入れるワイン。トマトソースの Pasta、ハッシュドビーフ、鹿、ブルーチーズなど、濃厚で風味豊かな料理と。

おいしく飲んでいただくために:

セラー程度の低めの温度が適温(15~20℃)。2020年より前にあける場合は、デキャンタをすれば本領を発揮するだろう。上幌ワインのすべてのワインと同様、このワインもまた、人の手の介入を最小限に抑えるように努めた農産物であり、ワインが生まれた畑と、育った年を反映している。無菌濾過、激しい清澄処理など、風味を取り去ってしまうような処理にはさらされていない。したがって、なるべく温度が22度以下に一定した冷暗所に保管していただきたい。熟成につれて、わずかな発砲が生じたり、わずかに滓が下りたりするかもしれないが、ワインの風味を損なうことはない。優しく丁寧に、'非工業的'な方法で作られたワインの証拠だと思っていただければ幸いである。

- データ:** 残糖:0.13 gm./100 ml.
アルコール:12.8%
ビン詰め本数:1,554本、(750 ml.)