

# 2015 上幌ワイン 風

- ブドウ品種:** ピノ・ノワール 87%  
ピノ・グリ 10%  
ガメイ 2%  
プールサル、ピノ・ムニエなど 1%
- 畑:** 北海道岩見沢市栗沢町上幌、自社農場 100%
- 収穫日:** 2015年10月27日
- 製造過程:** 66% 全房、33% 手除梗  
1か月醸し、発酵  
発酵: 野生酵母 100%, 100% MLF (乳酸菌発酵) は野生菌で  
垂直プレスで压榨  
直接に古樽に移して、貯蔵  
樽貯蔵期間役8か月  
澱引き、ブレンド無清澄剤・無濾過ビン詰め
- 材料:** ぶどうのみ



## 上幌の自社畑について:

上幌のワイナリーの裏手の、なだらかな南向き斜面に我々の風ヴィンヤードはある。古い、砕けやすい粘土の層の上を粘土質ロームが覆っている。風の畑に植えられているのは、大半がピノノワールである。そしてところどころに別の品種が混ざって育っている。ぶどうの樹と樹の間隔は、日本の平均からすると狭いかもしれない。1 m. X 2.3 m. でヘクタール当たり4,400本の計算になる。最初の苗を植えたのが2009年。平均のブドウの樹齢は7年に満たない。

## ヴィンテージ:

2015年は北海道のブドウ栽培にとっては一筋縄ではいかない年だった。お盆が過ぎると途端に夏が終わり、たちまち気温が下がり、そのうえ曇りや雨の日が続いた。実が熟すまで、雪や霜の心配をしながら辛抱強く待ち続け、秋の終わりの終わりに収穫。さらに厳しい選果も行った。  
風の畑が生み出すぶどうは、薫りの高さと同様にボディが特徴である。

## 試飲ノート:

2015 上幌ワイン 風は、繊細な赤ワインである。バラの花びら、シナモン、ストロベリー、サワーチェリーを、土や腐葉土の香りが支える。口当たりは軽く、生き生きとしていながら、程よい複雑味がある。優しい酸味が後味に心地よい。今すぐ開けてもグッド。3 から 5 年は楽しめる。

## 食べ物との相性:

このタイプの赤ワインは、軽めの食事と相性が良い。特にお勧めするのはローストチキン、ハム、香りの優しいウオッシュチーズ。

## 美味しく飲んでいただくために

ワインセラーの温度で飲んでいただくのが最適。上幌ワインのワインに共通して言えることとして、このワインもまた人の手をできる限り加えずにできた農産物。無菌ろ過、清澄剤の使用などにより風味が失われることもなく、ぶどう畑や収穫年の特徴がそのまま反映されている。そのため、22℃以下で保管していただきたい。瓶内熟成中には澱が底にたまる場合もあるが、ワインの味、品質に影響はなく、優しく丁寧に手作りの証として楽しんでいただければ幸いです。

**データ:** 残糖: 0.25 gm./100 ml. アルコール: 10.9%. ビン詰め本数: 1,009 本、(750 ml.瓶)

