

# 2019 東川ワイン「キトウシ」

2019 東川ワイン「キトウシ」は東川町キトウシ山の麓で栽培された東川町産ブドウ 100%のワインです。東川町キトウシにも生息し、昔から森の守り神として愛されてきたエゾフクロウの様に、皆様に愛されるワインへの思いをラベルに込めています。

**ブドウ品種:**セイベル 13053

**収穫地:**北海道東川町産 100%

**収穫日:**2019年10月10日、11日、12日、18日

**製造過程:**ぶどう選別。除梗、破碎 100%

ステンレススチールタンクで発酵。

野生酵母 100%、21日間醸し。補糖少々。

圧搾機による低压プレス

発酵後の貯蔵:

10%新樽、65%古樽 25%ステンレスタンクで

11か月

乳酸菌発酵は 100%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

**原材料:**葡萄、グラニュー糖、亜硫酸塩(40 ppm)



*Kitoushi*

## 畑

キトウシヴィンヤードは二つの区画からなっている。キトウシ山の麓のなだらかで風通しの良い南向き斜面に位置し、26年前に植えられた老木たちからなる通称 7 線と呼ばれる畑と、水はけの良い平地部分に植えられた比較的若木たちからなる二つのセイベルの畑である。これらの木々に粒は小さいが、風味の凝縮した果実をつけ、それが力強く深みのあるワインへと変わるのである。

## ヴィンテージ

2019 年は、収量が多く、よく熟した果実で古典的なヴィンテージだった。

春は、開花を通して暖かく、乾燥した天候で、強く始まった。これにより、たくさんのブドウが生み出された。6月は涼しく、その後が懸念されたが、天気は7月に再び良くなり、残りのシーズンの降雨量は非常に限られていたので、一部のブドウ畑は干ばつ状態を経験した。しかし、バランスの良い土を持つ東川町のブドウ畑は、見事に熟した果実を生み出した。

## テイastingコメント

2019 Kitoushi セイベル赤は、残念ながら低い評価を受けがちなぶどう品種が、本来持っている可能性を見せてくれる。美しいルビー色と木苺、トースト、ザクロ、ハーブ、ミツロウ、レモンピールの香りを併せ持ちセイベルの上品さを演出している。口当たりは豊潤でミディアムボディ。後味は長く、酸のバランスが若干強くても、深い果実味としっかりとしたストラクチャーを感じるワインとなった

今飲んで美味いですが、お勧めは 2022 年 6 月以降。5~7 年は熟成が期待できる。

## 食べ物との相性

鹿肉のロース、豚の角煮、シェパードパイ、トルッパのトマトソース煮込み、子羊のグリルなど伝統的な豚肉、鶏肉、羊肉料理とよく合う。また北海道産チーズとの相性も抜群だろう。

## 美味しく飲んでいただくために

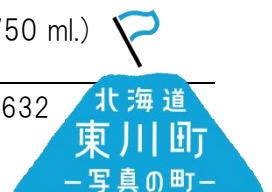
16℃から 18℃ぐらいの少し低めの温度で召し上がっていただくのがおすすめ。

ご留意いただきたいのは、このワインは農産物であるということ。人の手の介入を最小限に抑え、畑とヴィンテージの特徴を存分に表現している。無菌ろ過、強い清澄処理など、風味をこそげとってしまう処理は行っていない。それだからこそ、22℃以下の環境で、注意深く保存していただきたい。熟成とともに澱の沈澱が見られるかもしれないが、ワインの風味に影響するものではないし、それこそが、工業生産品ではない証しだと受け取っていただければと思う。

データ: 残糖:0.07 gm./100 ml. アルコール:12.0% ビン詰め本数:4,115 本 (as750 ml.)

販売者: (株)東川振興公社(北海道上川郡東川町西 5 号北 44 番地)TEL 0166-82-2632

製造元: 合同会社 10R(北海道岩見沢市栗沢町上幌 1123 番地 10)



写真文化首都

