

2020 東川ワイン「キトウシ」

2020 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: 2020年10月10日・11日・17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。

圧搾機による低圧プレス

発酵後の貯蔵:

10%新樽、57%古樽、33%コンクリートで

11か月

乳酸菌発酵は100%野生菌で。

濾しき、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

畠

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、25年ほど前に植えられた老木たちからなる通称7線と呼ばれる畠と、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畠である。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

2020年は北海道の基準では異例で、暖かく穏やかな春が非常に大きな作物をもたらしました。温暖な気候が夏のほとんどを通して続き、高レベルの熟度のブドウが収穫されました。

マイナス要因の1つは、夏の終わりから秋にかけての大雨でした。一部のブドウ園では病気が問題でしたが、ブドウ園とセラーでは、腐った果実を粉碎する前に取り除くために、慎重な作業が必要でした。

テイスティングコメント

2020年のキトウシレッドは、これまでと同様に、高品質のセイベルベースの赤ワインの新しい基準を打ち立てました。色は若々しい半透明のルビーです。香りは、イチゴと花の香りがし、まろやかで研ぎ澄まされた香りがします。味わいは力強く、それでいて非常に穏やかで、力強く深い果実味の核と穏やかな酸味があります。

今飲んでも美味しいが、ワインは今後3~4年間ボトルで熟成が期待できる。

食べ物との相性

鹿肉のロース、豚の角煮、シェパードパイ、トリ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°Cから18°C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、畠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°C以下の環境で、注意深く保存していただきたい。熟成とともに濾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: 12.5% ビン詰め本数: 4,170 本 (as 750 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)

