JYUMONJI GARTEN

[Hazarde 2022]

【商品画像】



【商品データ】

商品名	Hazarde 2022 (ハザルデ 2022)
タイプ	果実酒 赤ワイン ミディアムボディ
原材料名	ぶどう (駒ケ根市産) / 酸化防止剤 (亜硫酸塩)
品種	・カベルネ・フラン・・・45%
	・メルロー・・・19%
	・ムールヴェードル・・・17%
	・カベルネ・ソービニヨン・・・13%
	・シラー・・・5%
収穫年	2022年
内容量	750ml
アルコール分	12%
生産本数	264本
販売価格	本体価格 3200 円(税込価格 3520 円)

【商品紹介】

「美味しいワインが飲みたい」から始まったワイン作り。

2014 年に苗作りをスタート。コツコツと育てている少数限定生産のワインです。十文字ガルテンが駒ケ根市中沢で栽培したブドウのみを使用しています。

「Hazarde (ハザルデ)」という名前にはエスペラント語で、"偶然"や"閃き(インスピレーション)"という意味が込められています。

大地から吸い上げた水や滋味からできるワインには、その土地の固有の風土が表現されます。自然が織りなす様々な出来事と、作り手の仕事によってワインは完成します。ラベルには、ワイングラスの中に 虹が描かれ、「偶然」や「閃き」を表現しています。

「Hazarde2022」はカベルネフランを主体に、メルロー、ムールヴェードルなど数種類の品種を使用しています。熟したプルーンやプラムなどの果実味や、胡椒や八角などのスパイスの香り、軽やかな酸味と程よいタンニンが容け込んだ旨味あふれる心地良いワインです。

- ※亜硫酸塩はごく少量(30ppm)の使用にとどめています。
- ※冷却処理を行っていないために酒石が発生することがあります。
- ※無濾過のために澱が沈殿することがありますが品質には問題はありません。

【栽培】

ワイン畑は駒ケ根市中沢の標高 650m南西向き斜面にあり、土質は風化した花崗岩や変成岩からなる砂混じりの粘土質土壌。南北方向に垣根を作り、植間 1.0m、列間 2.0m のダブルコルドン垣根仕立てにて植栽。

果実への養分転換を促すために新梢の長さを 120 cm程に、副梢は適度な長さを残して摘心を行う。果実に光を当て風通しを良くするための房周りの徐葉を行う。ヴェレゾン前に枝の状態を見ながら摘房、房を整え着果制限を行う。果実を守るため雨避けを実施。手収穫、手選別を行う。

施肥は基本的には行っていないが、必要があれば厳選した有機肥料のみを使用。草生栽培を基本としており、除草剤は不使用。草丈30 cm程を目安に刈り込み、土に還している。病害虫防除ではボルドー液をメインに使用し、梅雨時や害虫の多発時には化学農薬も使用。畑の様子から独自に防除体系を組み、不要な薬剤散布を減らし、健全な果実を収穫できるよう取り組んでいる。

【醸造(醸造先・・・株式会社 vinvie)】

除梗破砕機にて除梗破砕を行ったぶどうをタンクに入れ、2 日後に約 20%のセニエを行った。約 1 週間の野生酵母による低温発酵、その後サッカロマイセス(選抜酵母)を添加し、ゆっくり発酵を進めた。約 2 週間後に搾汁し、オークとアカシアのハイブリッドの樽で MLF を行いながら半年熟成。澱引きを 1 回行い、濾過はせず瓶に詰めた。 亜硫酸塩は醸造時にわずかに使用(30PPM)。

【データ】

【ナータ】	
畑の所在地	長野県駒ケ根市 標高 650m
栽培方法	垣根式 植間 1.0m 畝間 2.0m
形状、地質	南西向き、段丘状の畑 花崗岩、変成岩、砂岩を含む砂混じりの粘土地質
品種構成	・カベルネ・フラン・・・45%
	・メルロー・・・19%
	・ムールヴェードル・・・17%
	・カベルネ・ソービニヨン・・・13%
	・シラー・・・5%
樹齢	27年(2016年定植)
収穫日	2022年11月4日
発酵前処理	除梗、果粒の破砕、セニエ 20%
一次発酵	ステンレスタンク発酵 20℃~22℃
二次発酵	-
酵母	野生酵母とサッカロマイセス(FX10)の混合発酵
補糖	なし
補酸	なし
MLF	450Pre Ac10ppm
清澄剤	なし
熟成方法	フレンチオークとアカシアのハイブリッド樽にて 約6カ月間
フィルター	なし(無濾過)
瓶詰日	2023年6月27日
生産本数	264本
酸化防止剤	亜硫酸塩(醸造時:30ppm)
相性の良い料理	牛肉のステーキ、ラムチョップ、サルシッチャ、ナチュラルチーズ、ドライフルーツ。イタリアン
	やフレンチなどの日本人好みな洋食との相性◎
飲み頃	2024年~
飲み頃	2024年~