

ワイン専門誌「ヴィノテーク2017年2月号」は甘ロワイン特集 「北海道恋ワイン」が紹介されました



(12Pに写真も)



その他の製法

クリオエクストラクションは完熟した葡萄を収穫したあと、人為的に葡萄を凍らせて水分を抜いてから圧搾して造る方法。これは世界各地で採用されている。また、半透膜を用い浸透圧を利用して果汁を濃縮させる、逆浸透膜法による甘ロワインも日本で見られる。さらに、今月号P.12に登場する北海道の八剣山ワイナリーでは、中小企業庁が主導するものづくり補助金の支援を受けて、CuVT製法という独自の方法を生み出し、ナイアガラ、ポートランド、キャンベルからの甘ロワインを造り始めた。栃木県のココ・ファーム・ワイナリーでは、日本固有の品種であるマスカット・ペーリーAにパッシートを利用するなど、各ワイナリーの工夫が見られて楽しい。

造り方だけでもこれだけ多様な甘ロワイン、いざ“口福”の世界へ！

(17Pに恋ワインCuVT製法の紹介)

国内からは、ほかに2メーカーが紹介されています
登美の丘ワイナリー・貴腐ワイン ¥54,000(750mL) : 右
ココファーム・ロバの足音2009 ¥5,300(375ml) : 中

北海道恋ワイン 2015

八剣山ワイナリー

アルコール濃度 12% / 糖度 20°Brix

色調はほのかに黄金色がかった明るいイエロー。香りは濃密な印象で、レモンのコンフィや熟したりんごのジャムのような果実香に蜂蜜やカモミュー、菩提樹のハーブティーの香り、ほのかに樹脂の香りなどが調和。味わいはまろやかな甘みから、シャープな酸味が広がり、バランスがよく、余韻にも柑橘類のコンフィのようなフレイヴァーが持続する。

⑩ レモンやりんごのタルトなどに。

(44Pに田崎真也ソムリエのコメント)



北海道恋ワイン ポートランド2015

(アルコール12% 20Brix)

色調はほのかに黄金色がかった明るいイエロー。香りは濃密な印象で、レモンのコンフィや熟したりんごのジャムのような果実香に蜂蜜やカモミュー、菩提樹のハーブティーの香り。ほのかに樹脂の香りなどが調和。味わいはまろやかな甘味から、シャープな酸味が広がり、バランスがよく、余韻にも柑橘系のコンフィのようなフレイヴァーが持続する。

(マリアーージュ) レモンやりんごのタルトなどに。

¥3800 (375mL) (税込、化粧箱入)

(170205版)

