

さくらワイン、立春 2 月 4 日解禁発売！

北東北ワイン開発プロジェクト協議会

会長 小西亨一郎（カネトク卸総合センター(株)内）

問い合わせ先 0187-62-1704

さくらワインはおかげ様で 8 年目を迎えます。一昨年から、さらなる品質向上を目指して「醸造法」を改善しました。さらに、ラベルも「和テイスト」に一新し、より華やぐ桜の情景をイメージしました。その結果、今年に入り首都圏の著名な百貨店、大手ホテル、有名酒販店、全国展開の生花店などからのオファーが増え、採用や取り扱いが決定しております。

「さくらワイン」と「さくらワインスパークリング」の発売日は暦の上で春を告げる

「立春」2 月 4 日解禁発売となります。そして、今年は初めて赤ワインを発売いたします。名前は、「さくらワイン紅櫻」とし、特別醸造したものです。こちらは、2 月 10 日の発売となります。

● さくらワイン 2011 について

2011 年収穫の葡萄は、上々の出来となりました。1、2 月の大雪の影響で、ぶどうの木が折れ、ワイヤーが圧雪で曲がるなど多大な被害がありました。葡萄栽培は、枝折れの修復剪定から始まりました。6 月に局地的な雨が降り心配しましたが、7 月以降順調に回復しました。8 月は、暑すぎず葡萄にとっては最良の気候となりました。そして 9 月中旬から 10 月上旬にかけて降水量も少なく、昼夜の温度差もあり、申し分のない葡萄の出来となりました。だから 2011 年秋収穫の葡萄は、糖度もあり深みもある色付きのよいものとなりました。忘れられない偉大なヴィンテージとなりそうです。その結果、「さくらワイン」は、色鮮やかでコクが増した最高の出来となりました。

また、8 年間で初めての赤ワインをリリースいたします。混醸による旨味や複雑性のある辛口の赤ワインを特別限定醸造しました。「さくらワイン紅櫻」と名付け、写真家後藤芳次氏撮影の「紅しだれ桜」をラベルに採用いたしました。

今回は、2011 年収穫の素晴らしさを具現できるラインアップとなり、ロゼ、ロゼ（生詰め）、スパークリング・ロゼ、そして赤ワインとアイテム拡充となりました。こだわりの醸造によって、酸と糖のバランスも抜群によく、また華やぐ桜の香りが引き立つものです。世界初の天然さくら酵母ならではの世界を引き出したものと自負しております。

今年の醸造（ロゼ）も、品種ごと違うタンクで醸造いたしました。そして我々ソムリエが絶妙にブレンドをし、2011 年のテイストを決めていくというボルドー型のロゼの製法にこだわりました。

それぞれの品種に特徴があります。ワインブランドは、爽やかですっきりした味わいの山葡萄交配品種。国豊 3 号は、独特な複雑性をもったテイストと香りを持つ個性的な山葡萄交配品種。そしてニホンヤマブドウは、日本古来の山葡萄で、酸味が特に強く、甘酸っぱさを主張するものです。こうした特長を活かしながら、2011 年収穫の特長をアピールできる「さくらワイン」に仕上げました。

「さくらワイン」は、ほんのりとした甘口タイプ。「さくらワインスパークリング」は、キレのあるやや辛口タイプ。そして「さくらワイン紅櫻」は辛口の旨味と酸味が豊かな赤ワインに仕上げました。

「さくらワイン」「さくらワインスパークリング」は、主に北東北の代表的なさくらの名所の酒販店や県内のワイン専門ショップ、首都圏百貨店などで、販売いたします。トータル約 14,000 本の発売となります。

また、通販専用で、昨年好評だった「さくらワイン生詰め」(限定 500 本)と今年初めてリリースする赤ワイン「さくらワイン紅櫻」(限定 840 本)を販売いたします。

こちらも、合わせますと、今年は過去最高本数の 15,340 本となります。

- **ワイナリーのスタッフしか味わえなかった「さくらワイン生詰め」超限定 500 本発売！**こちらは、通販のみの発売（電話、FAX、ネット対応）です。

今年の醸造では、いきいきとした酸が際立つ「生詰め」も限定 500 本の発売いたします。こちらは、北東北ワイン開発プロジェクト協議会（事務局・カネトク卸総合センター）から直接クール便で発送されます。

「生詰め」限定品は、インターネットとファックスでの注文のみ受け付けます。こちらは先着 500 本限りの超限定品となります。1 本（720ml）1,575 円。

- **今年初リリースの特別醸造の赤ワイン「さくらワイン紅櫻」。**限定 840 本発売です。

「さくらワイン紅櫻」は、2 月 10 日の発売となります。1 本 2,500 円（720ml）
こちらは、通販のみの発売（電話、FAX、ネット対応）です。

【別紙参照してください。】

- **お問い合わせ**

総発売元：カネトク卸総合センター株式会社

秋田県大仙市大曲浜町 1-22

☎ 0187-62-1704