

” さくらワイン” から初めての赤ワイン誕生！

その名も「さくらワイン 紅櫻」

さくらワインが登場してから、今年で 8 年目を迎えます。おかげさまで、毎年その本数を増やしてまいりました。多くのお客様より、支持いただいております。その間、ハーフサイズ、スパークリング、さらには生詰めとアイテムの拡大を図ってまいりました。そしていよいよ、さくらワインからプレミアム醸造した「赤ワイン」が限定発売となります。その名も、「さくらワイン 紅櫻」です。

このワインは、「さくらワイン」とどこが違うのか？それは、ただ単に赤仕込みしたものではありません。仕込みの段階で、三種類の葡萄を「混醸」した造りを行なったものです。今、全世界で「混醸」の複雑さや旨さが、注目されています。タンクごと醸造してアッサンブラージュ（ブレンド）するきれいな造りより、「混醸」仕込みは、野性的でありコクや旨みが増幅される感じですが。初めての赤ワインを仕込むに当たって、あえて「混醸」に挑みました。もちろん、天然さくら酵母を使用し、辛口に仕上げました。

「さくらワイン 紅櫻」は、産地やセパージュの比率が「さくらワイン」と全く異なります。つまり、主張のあるワイン造りに徹したものです。メインとなる品種（48%）が、秋田県横手市大森の「国豊3号」（佐々木敏明・自然派栽培・自根）です。この品種は、山葡萄交配品種の中でも最も個性的な品種で、コクと複雑性のあるクセの強いものです。全国的に見ても栽培が難しく、希少価値の高い品種です。2011 年収穫では、近年にない最高の出来となりました。企画者として、この瞬間「赤ワイン」をリリースすると決めました。

そして、豊かな酸と滋養のある最高級品種ニホンヤマブドウ（八戸市・中村晃一郎）も 20%と高比率を占めております。また、爽やかさを引き出す岩手県紫波町のワイングランド（幕田正文）を 22%、十和田湖樹海農園（小坂町）のワイングランドを 10%使用した構成です。ある意味では、最高に贅沢なアッサンブラージュなのかもしれません。それを一気に混醸したことで、絶妙な美味さを引き出しました。北東北の特長である、酸が豊かで、やわらかさがあり、複雑性の高いミネラリーな赤ワインが出来上がりました。

今回、リリースできる本数は、わずか 840 本です。「さくらワイン 紅櫻 2011」は稀少価値が高く、本格的ワインファンの方々にお薦めの赤ワインだと自負しております。

- さくらワイン紅櫻 2011 (720ml) 2,500 円 (税込)