

当店のワインを御愛飲してくださっている素敵なお客様へ

平成 25 年 2 月 吉日

さくらワイン 2012 のご案内

謹啓

春寒の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。毎々格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、今年も「さくらワイン」の出荷の準備が整いました。今年も、暦の上で春を告げる「立春」2月4日より解禁発売となります。さくらワインも、おかげさまで9年目を迎えることができました。2009年より「さらなる品質向上」「和テイスト」をコンセプトに取り組んでまいりました。栽培、醸造法の改善、そしてラベルデザインを一新し、より華やぐ桜の情景をイメージしました。

昨年 2012 年は、ブドウ栽培において大変厳しい年となりました。2年続けての大雪の影響で雪解けが遅く、一週間ほど遅いスタートとなりました。2年前の枝折れの影響が修復されておらず、全体として平年の 80% くらいの収量を目途に計画を立てました。5月、6月は好天に恵まれ、花が咲いた後に梅雨入りと理想的な状態で推移しました。7月は、曇りが多く日照不足を心配しましたが、8月は一転記録的な猛暑となり、9月中旬までその暑さが続きました。さらに、全く雨が降らず、降水量は平年の 1/4 と乾燥した年となりました。雨を嫌う葡萄にとっては、成熟する 8 月と収穫の 9 月の猛暑と乾燥状態は、見事なまでに完熟させ糖度の高い仕上がりとなりました。ただ、あまりの暑さのため、収量は昨年よりも少なく、計画予想収量をやや下回り例年の 70% の収穫量となりました。葡萄の出来は、自然選定されたカタチで、凝縮感があり、完熟度の高い素晴らしいものとなりました。ただ、収穫月の 9 月の昼夜の温暖の差が例年より少ないことが、葡萄の表皮の色づきを濃くできなかったようです。しかし、醸造してみると、色鮮やかなピンク色のロゼワインとなり、より桜のイメージに近いものとなりました。ブドウ栽培は、まさに天候との戦いですが、記録的な猛暑の影響は、ヨーロッパ並みの少ない降水量と乾燥状態をつくり、コクと糖度をもたらし、かつてない味わいとなりました。

さくらワインは、北東北の山葡萄品種を 100% 使用し、世界初の天然桜酵母（花酵母）で醸した、さくらの香り華やぐロゼワインです。今年も、2012 年収穫の素晴らしさや良さを引き出すようこだわりの醸造、アッサンブラージュ（ブレンド）に努めました。

さくらワインは、フルボトル（720ml）とハーフボトル（360ml）の 2 種類。そしてさくらワインスパークリング（720ml）のラインアップです。今年も限定数量でワイナリーの醸造家しか味わうことができない「生詰め」（要冷蔵）も用意しました。

ぜひとも、「さくらワイン 2012」をご賞味いただきたく、ご案内申し上げます。

謹白

ワイン企画・発売元 カネトク卸総合センター株式会社
代表取締役 小西亨一郎