

# 日豪友好のワイン

## ワインが紡ぐ「歴史」と「願い」

第二次世界大戦中に日本人捕虜がオーストラリアで起こした大脱走事件、けれども実際は戦陣訓の教える元、「名誉の死」を遂げるための行動だったのです。事件の舞台となった町に、国際理解を願い、植樹された二千本の桜その桜をモチーフに平和への思いとともに作られたたワインです。

このウインダウリ・エステート社の「桜ラベル」にはニューサウスウェールズ州・カウラ地区の深い歴史と関わっています。1944年、第二次世界大戦中カウラの地で捕虜になっていた日本兵約1000人余りが大脱走を企て200名以上もの死者を出した事件がありました。カウラの人々は事件で命を落としてしまった日本兵を手厚く葬り、日本との友好関係を深めるために本格的な日本庭園や日本文化センターを作りました。さらには日本人墓地から日本庭園までの5kmの間に約2000本の桜を植え、毎年桜祭り(10月頃)が行われるようになりました。国際理解を象徴する並木道としての桜。この桜をモチーフにしたのがウインダウリ・サクラ・シラーズのラベルです。

ウインダウリ・エステート・サクラ・シラーズ

## WINDORIE ESTATE SAKURA SHIRAZ 2014

栽培:ウインダウリーでは、フレッシュで鮮やか、綺麗な果実味を持ったワインを生み出すブドウを栽培できるようサクラシラーズの畑を管理しています。2013年の9月、10月に霜の被害がわずかにありましたが、サクラシラーズ用の区画は標高の低い一部の範囲だけと、被害は最小限に抑えられました。冬の降水量は多く、地層に蓄えられた雨水は春のブドウの幹、葉の発育を助けました。灌漑は開花時期の終わり頃使用し、この時期のブドウに対するストレスを最小限に抑えました。夏は降水量、気温ともに安定し平均的な成育期となりました。果実の成熟期間中に、ブドウの糖度をあげるだけではなく、その他の複雑な味わいも生み出させます。ウインダウリーでは、ヴィンテージごとの天候の変化の影響を最小限にするためにこの様な方法を使用しています。

醸造:2014ヴィンテージに収穫されたブドウは、ダークチェリーや白胡椒の個性を持っていました。ブドウは、粉碎後、数あるイーストの中から最適なものを選び、アルコール発酵。デレスター・ジュ・ルモンタージュを行い、果皮や種子からの色素やタンニンの抽出を高めました。この抽出は慎重に行い、エレガントで料理との相性も良くなるよう調整しました。醸しは6日間行い、最終日に果皮と種子をろ過しました。M L Fは迅速に行い、微生物による汚染を最小限に抑えました。ワインは濾過後オーク樽にて熟成。樽の中に空いたスペースを作らないように入れ、空気との接触を最小限に抑え、ワインのフレッシュさを最大限に保てるようにしました。新樽比率は50-60%。ヴァニラやダークスパイスの味わいが出る物を使用。ワインの本来のフィネスが失われないよう、オーク樽の選定をしました。ブレンドはボトリングの1ヶ月前に行い複雑さと重さを加えるために、カルボネソーヴィニヨンを15%加えました。

テイスティングコメント:香りは非常にリッチなダークベリー、白胡椒のニュアンス。オーク樽由来のヴァニラやクローヴなどのスパイスの香りが、ワインをさらに魅力的にしています。凝縮感のある果実味やボディもありますが、同時に綺麗な酸やブドウ本来の繊細な味わいもあり、このワインは、"新しい世代のオーストラリア・シラーズ"を体現しています。一つ一つの味わいも魅力的ですが、それぞれの味わいが調和し素晴らしいバランスを生み出している点が、このワインの一番の魅力です。ジューシーなブラックチェリー、プラム、非常に凝縮感があり、ヴァニラやオークなどのクリーミーな味わい。後味に程よいタンニンと重さがあります。複雑味と長い余韻があり、是非、ゆっくりとグラスを傾けながら、幾重にも重なる"2014 サクラシラーズ"の豊かな味わいを、堪能していただければと思います。

2017年2月13日 全国一斉販売開始

ご予約 ご注文は ⇒ FAX: 06-6841-7221 e-mail: sakura@vaiandco.com

品名	参考上代	ご注文本数
ウインダウリ・エステート・サクラ・シラーズ 2014	3,300円(税別)	本
貴店名	御住所	
御帳合先	お電話番号	