

品名	Organic Puritan Shiraz "No Added Preservative"				
	オーガニックピューリタン シラズ "So2無添加"				
商品番号	5442	容量/入数	750/12	参考上代価格	2,700円(税別)
ヴィンテージ	2014	JAN	9332061000110		



醸造者	バトル オブ ボスワーズ (Battle of Bosworth)
国	オーストラリア
産地	マクラーレンヴェイル (McLaren Vale)
色	赤
スタイル	ステンレスタンクで発酵熟成させる事で一切外的要素を加えていない真正銘ピュアなワイン。自社畑オーガニック葡萄100%。
アルコール	14.50%
品種	シラズ100%
栽培	
醸造・熟成	一切のSO2等の添加すること無くまた、オーク樽を使用すること無く醸造。3月に収穫したブドウを5月に瓶詰め。
受賞歴	
コメント	ピューリタンは鮮やかな紫、黒色とシラズ臭が漂います。フレッシュな赤や黒い果実、ブルーベリーのような、若く明るい花の香りが立ち上ります。もし暑い日に飲むのであれば冷蔵庫で冷やしましょう。

<p>ヴィンテージ情報</p>	<p>2014</p> <p>ピューリタンを想像する時、フレッシュで明るくて若いと思うでしょうが収穫日と瓶詰め日を確認してください。私どものワインはスペインワインのスタイルでもある(通常テンプラニーヨの早飲みタイプ)であり、アンオークの気軽に楽しめるワインです。けれども「ピューリタン」はシラズ100%。葡萄を収穫し醗酵、それからワインがマロラクティック醗酵に移行するよう促します。そしてピューリタンを直ちに瓶詰するので標準的なワイン作りから方向転換します。一切のSO₂等の添加する事無くまた、オーク樽にワインを移行すること無く。ピューリタンは鮮やかな紫、黒色とシラズ臭が漂います。フレッシュな赤や黒い果実、ブルーベリーのような、若く明るい花の香りが立ち上ります。</p> <p>2014年はマクラーレンヴェイルにおいて極端な季節でした。乾燥した風の強い春期にとって土壤に十分な水分が保たれる時間を与えてくれる雨が冬季にもしっかりもたらされました。9月から1月にかけてウインドベルを持ちこの辺りに立っていたら、夜通しベルはなり続けたことでしょう。これはただ風が強いと呼ぶことができませんでした。1月には非常に暑い日が続きました。2月の前半、48周期を超えて約45mmの雨量が続き私たちの赤ブドウの熟成を遅らせました。この雨という出来事の為に白ブドウは早々に全て収穫したことで古き良き時代?のように赤ブドウの収穫まで相当な休憩時間を持ちました。2014年ヴィンテージのジョックによる分析は「ジェントルマン的ヴィンテージ?」、全てのことがゆっくり順を追ってやってくる、2013年のような狂気のラッシュでは無く。毎度ヴィンテージは異なりこの産業においては「自明の理」である。</p> <p>vineyardsDenton's, Edgehill and Chanticleer picking date :5th 11th and 27th March 2014 alc/vol14.5% bottling date: 19th May 2014</p>
<p>生産者情報</p>	<p>バトル オブ ボスワース(Battle of Bosworth)</p>
	<p>バトル・オブ・ボスワースは「単一畑」「オーガニック栽培」を基本としワインを作る家族経営のワイナリーとして南オーストラリア・マクラーレンヴェイル地区に2001年、ジョック・ボスワースとルイズ・ヘムスレイ・スミスによって設立されました。ジョックはマクラーレンヴェイルで育ち、NSW ワガワガで葡萄栽培学、ワイン科学を専攻しアメリカ・ナパの「モンダヴィ」、オレゴンでは「ウイラメットヴァレー・ヴィンヤード」でヴィンテージを経験した後、ヴィクトリア州のグーナワラで数年間ブドウ栽培、醸造長として働きます。それから1995年にマクラーレンヴェイルに戻り父親が経営していたエッジヒル・ワイナリーに戻ります。パートナーのルイズ・ヘムスレイ・スミスはイングランドから1997年にアデレード・ヒルズのワイナリーで働き始め、タタチラ、ダーレンベルグ、ペニーズ・ヒル等でマーケティングに携わり2005年にジョックの元で志をともにすることになります。ジョックが葡萄畑でオーガニックの原理に関与することになったのは常日頃畑で使用されていた農薬等の増加する違和感からでした。また同時に自然な、昔ながらの農業を行うことはマクラーレンヴェイルの気候風土において全く実現可能だったからです。</p> <p>マクラーレンヴェイルの南に位置するワイナリーは1970年代位初めに「エッジヒル・ヴィンヤード」としてピーター&アンセア・ボスワースによって設立されましたが、祖先がこの地に辿り着いたのは1837年にさかのぼりボスワース家が葡萄栽培を始めたのが1840年になります。けれどもワイン作りが不遇の時代を経てジョックの両親が70年代にワイナリーを再開するまでは細々とブドウ作りを続けながら大手ワイナリーに葡萄を供給する立場でした。2001年に設立されたワイナリーには自信の名前の起源ともなる「Battle of Bosworth: ボスワースの戦い(1485年、イングランドの薔薇戦争中の重要な戦闘)」から引用されています。バトル・オブ・ボスワースのワインは「フレーバー」「テクスチャ」「純粋さ」「バランス」を骨格としたワイン作りを行っています。</p> <p>有機農法は外部からの流用を最小限に抑えることから始まります。そういった状況で私たちの葡萄は合成化学薬品、肥料あるいは遺伝子組み換え等の使用は一切無く育てられています。またシステムとして有機農法を行うことは土地、水や空気から有害な化学的な要素を切り離すことにより、動植物、微生物においてより豊かな健康的な環境を築くことになります。このことは最上級のワイン用ブドウを育てることに最適な環境だと考えます。1995年から始めたオーガニックによるぶどう栽培は樹齢20年になる古木のシラズ、カベルネソービニオン、シャルドネ、ヴィオニエ、プチヴェルド、ソービニオンブラン、ムーヴェデルの木々が「Australian Certified Organic」のA”基準認定を受けています。(この基準取得に4年必要)。葡萄畑ではサステイナブル雑草管理を行い「バターカップ」と呼ばれる可愛い黄色の花を芽吹かせる植物を植えることで、この植物より背の低い雑草は育たないようにする管理法を見出しました。このことは葡萄畑で機械類を使用することも最小限に抑え、効率性も増し、環境への影響も最小限に抑えます。更に葡萄畑を通して広範囲で再植物プロジェクトとして相当な時間と努力を費やしました。(自国民によってもたらされ野生化した種の削減、畑と谷の自然な姿と生物の多様性を改良する手助け)葡萄畑で行うことの多くは単に昔ながらの方法でブドウを育てることで、基本的に合成殺虫剤や肥料利用が可能になる50年前のように葡萄畑を造ることで</p>