

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
WINDOWRIE ESTATE
Sakura Shiraz 2013



サクラ・シラーズの為に収穫される区画はしっかりと風味豊かで新鮮さも合わせ持つ葡萄を生み出すために管理されます。春が訪れる前の2013年ヴィンテージは安定した気温を葡萄の木々にもたらしたことでの開花や葡萄の実付きに非常に順調な役割を果たしました。また温かい夏季の予想に基く中で統計上少ない中にも適度な雨量がありました。灌漑は葉の枚数を維持するためにシラーズの区画、クレスト・ヴィンヤードのみ行われ個々のブドウが日焼けと過度の熱に触れさせなかつことを確認しました。

後期に伴った数日の雨による影響で通常より過熟は少し早く、チェリーや白胡椒のフレーバーが畠からしっかりと現われました。葡萄は圧搾、醸酵をアロマティックなシラーズに活かされる酵母を使用し、2日間かけて低温でぶどうを落ち着かせた後に行われました。開放槽での醸し、パンプオーバーは醸酵が終わるまで日々行いました。醸酵には6日間を費やし最終日となったワインはプレス後タンクごとに分けられます。マロラクティック醸酵は成功し、微生物が引き起こすリスクをワイン果汁は避けることができました。アロマティックなバニラや黒いスペイスの風合いがオーク樽からもたらされ40~50%の新樽使用により重心のある味わいが持続する風合いを醸しました。ワインは通常の熟成手順を通じ澱引きされます。瓶詰1か月前にブレンドを行い10%弱のカベルネソーヴィニヨンが加えられより複雑味と中心の厚みを増しました。芳醇な素晴らしい赤、ダークベリーのアロマと少し白い胡椒をほんのり魅せています。オークバニラのスペイスがワインに魅力的な風味を持ち合わせる役割としてしっかりと果たしています。味わいの中に現代的なシラーズのフレーバーとなる重厚さとオーク樽の風味が素晴らしいバランスのとれたワインをみせます。口中で感じる味わいが、それぞれの相互作用だと非常に驚くことでしょう。初めにジューシーな赤い果実、ラズベリーのようなものから始まり、中ほどに来ると濃いチェリーのフレーバーが現われそして、オーク樽に影響を受けたヴァニラやチョコ、モカが見え始めます。それから心地よいタンニンの重さでワインは終わります。

ワインはオーストラリア産シラーズですが美しさは複雑味や味の持続性が作り上げています。ゆっくり座り、時を過ごし、無数の風味を楽しむことができるワイン、それが2013年ヴィンテージです。

2016年2月12日 全国一斉販売限定商品

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2013	3,300円(税別)	本
貴店名	御住所	
御帳合先	お電話番号	