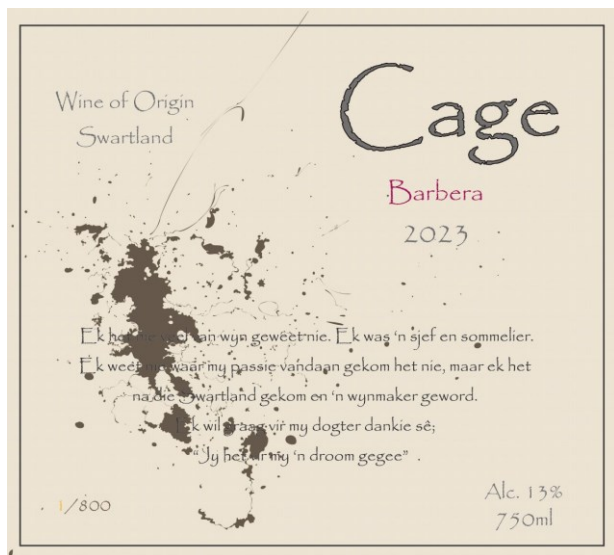


Cage Wine



バルベラ 2023

小売希望価格 ¥10,000

Wine of Origin Swartland

Grape: Barbera 100%

Vineyard: Jakkalsfontein

Age of Vines: 25 years

Production: 1400 bottles

Vineyards and vines:

南アフリカで非常に貴重なバルベラ。100種類以上のブドウ品種は師匠アディの自社畑にわずかしかないバルベラのブドウを Cage Wine に分けてもらっている。

スワートランドでも有数の農園であるとともに、良質なブドウを供給するアディの自社畑『Jakkalsfontein』のバルベラ。

Vinification:

手摘みで収穫したブドウを一晩ほど冷蔵庫で落ち着かせ、次の日に醸造工程に回す(ブドウの温度が高いと雑味やオフ・フレイヴァーのもととなるため)。約2日程度の前醸しから自発的に発酵が始まる。前醸し過程・発酵過程でも状況を確認しながら、1日に2度ほどポンプオーバーか搾入れをする。約10日で発酵終了後、フリーランとプレスジュース別々にフレンチオークの樽入れ、熟成過程へと送る。

Maturation:

この『Barbera』は、酸が美しく、黒ブドウが持つピュアな果実味やエレガントさを堪能していただけるに違いない。5年目以降のフレンチオークの古樽を使用しているのも、その理由からである。約11か月の熟成を経て瓶詰(荒ろ過あり、清澄やその他の処理はしない)。

【Cage】とは、

『C』 Capeの地に畏敬の念を込めて

『A』 師匠であるAdiに感謝の思いを込めて

『G』 Gift ワインは自然からの贈り物

『E』 Earth 地球・自然に畏敬の念を込めて

「ワインは、その土地や人々、そして大地からの恵みを表現した一杯であるべき」

という思いをCageに込めた。

数年間の試行錯誤の末に誕生した、記念すべき『ファーストヴィンテージ』。間違いなく20年は熟成できるポテンシャルがある。もちろん今飲んでもいいと思う。色調の通り、果実感が豊かで、そして黒系の果実のあり程よいタンニン。フィニッシュも長く、これからの季節にぴったりのワインである。お肉料理もちろんだが、和食なら鰻の蒲焼。中華なら豚肉とかシューナッツの炒め物。シャルキュトリは定番と言いたい。