


10Rワイナリー

トアール・ワイナリー



パークレーで醸造学を修め、カリフォルニアで醸造コンサルタントをしていた練達のブルース・ガットラヴは、ココファームワイナリーの依頼で醸造指導に来日（1989年）。同ワイナリーの醸造責任者としてワインの品質向上を実現するとともに、量より質を追求する志やみがたく、自身の畑と醸造所を構えることを決意。かつて岩見沢のブドウを仕込み、出来上がったワインのスタイルが好みどおり芯があって優雅な骨格を備えていたので、家族とともに岩見沢へと移住し10Rワイナリーを設立（2009年）。ワイン造りの職人に終わらず、ワインの文化とその社会的な役割に深い関心があったブルースは、ワインを自作するかたわら、北海道のブドウ栽培家たちが意見交換をしながらワインを造る場と機会を提供し、自身は彼らへの助言役に徹している。ワインへの介入を極力避けるブルースは、広く積極的なテイスティング経験をもとに、同じ志を持つ生産者達と交流し、今や世界的な視野と抜きん出た醸造実績を持つ、日本を代表する造り手として認められている。

	<p style="text-align: center;">●Stella Maris ステラ・マリス</p>		<p style="text-align: center;">備考</p>	<p>2017年のブドウは北海道、余市のドメヌアツシズスキのブドウを使用。マセレーションは除梗をしてから1年間クヴェヴリで行い、瓶詰めまで亜硫酸無添加。アルコール度数は11%だが、果皮の成分の成熟が感じられ、その要素が余すところなく抽出されている。</p>
	<p style="text-align: center;">畑</p>	<p>品種：ツヴァイゲルトレーベ100% 植樹：1980年代</p>		