



# 10Rワイナリー

## トアール・ワイナリー



UCデイヴィスの大学院で醸造学を修め、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asting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。

2020	例年よりもかなり収穫量が多かった。その分理想的な成熟度にブドウが達するのに時間がかかり、例年よりも収穫時期は遅かった。
2019	品質が良いが、収穫量の少ない年。
2017	雨が多く、赤はほとんど造らなかった年。ピノ・ノワールも、メトード・トラディションのスパークリングを造った。

		○Stella Maris - Kerner ステラ・マリス ケルナー		
	畑	品種：ケルナー ブドウ生産地：余市のぼり地区 ブドウ栽培者：藤沢さん(藤沢農園)	醸造	2020VT: スキン・コンタクトなし 小さなクヴェヴリ2つ醗酵 クヴェヴリとコンクリートタンクで 18か月間熟成 2022年8月に瓶詰め
備考				
醸造など：スキン・コンタクトは、なし。絞った果汁をそのままクヴェヴリ2つで3か月間醸造後、うち一つのクヴェヴリのワインをコンクリートタンクに移し、一つはクヴェヴリのまま、どちらも1年半熟成。2022年8月に瓶詰め。				
		○Stella Maris - Gewurztraminer ステラ・マリス ゲヴュルトトラミネール		
	畑	品種：ゲヴュルトトラミネール ブドウ生産地：空知、浦臼	醸造	小さいクヴェヴリ1つで醗酵・熟成
備考				
ゲヴュルトトラミネールらしさは味わいよりも香りで感じとることができる。果実味の甘さは感じるが、ドライに仕上げた。				
		●Stella Maris - Zweigeltrebe ステラ・マリス ツヴァイゲルトレーベ		
	畑	品種：ツヴァイゲルトレーベ 植樹：1980年代	醸造	クヴェヴリで醗酵・熟成
備考				
2017VTは1年マセレーションをしたけれど、もう少し早く飲めるようにスキン・コンタクトを短くし、ダイレクト・プレスの果汁も入れて、果皮の割合は少くした。クヴェヴリを使いつつ、やや軽く仕上げる方法が分かったので、これからはもう少しマセレーションをして果皮の成分を抽出する予定。 2019VT：果実味が豊かでテクスチャーが滑らか。 2020VT：ドライで2019に比べると軽やかだが、ややタニック。				