

Glaetzer

BAROSSA VALLEY

Glaetzer (グレッツァー)

業務用専用商品

ワイナリー紹介

[オーナー：グレッツァーファミリー]

[ワインメーカー：ベン・グレッツァー]

パーカーポイント連続100点満点の偉業をなしとげ、グレッツァーのワインメーカーであるベン・グレッツァーは若き天才醸造家として、その名を世界中に轟かせています。グレッツァーファミリーがオーストラリア バロッサヴァレーにてブドウの栽培を始めたのは1888年、ドイツのブランデンベルグから移住してきた祖父の代に遡ります。その後、父のコリンはローズワシー大学を卒業後、ティレル、セベルト、バロッサヴァレーエステイトなどでワインメーカーとして偉大な業績を残した後、ベンを始めとする息子達とバロッサヴァレーにて少量のスーパープレミアムワインを造る為にグレッツァーを立ち上げました。ベンもまた父同様、ローズワシーを卒業後、ティレルを皮切りに世界中のワイン産地で働き、そして満を持して父と共にワインを造り始めました。彼等は“偉大なるワインはブドウ畑から造られる”という信念のもと、ユニークでエレガントなワインを造り続けています。ヤングワインメーカーオブザイヤーにも選ばれたベンは今や時代の寵児です。

2021 Glaetzer Bishop

グレッツァー ビショップ

産地	:	南オーストラリア州 バロッサヴァレー
畑	:	バロッサヴァレー エベネザー/ 収量:3t/h
味わいタイプ	:	フルボディ
ブドウ品種	:	シラーズ(樹齢35~120年) 100%
樽熟成	:	16ヵ月 (大樽 /40%新樽、60%2~3年樽 /フレンチオーク 90%、アメリカンオーク 10%)
アルコール度数	:	14.5%
参考小売価格	:	¥5,608 (税別)

ワインの特徴

栽培:

ぶどうは全てバロッサヴァレー北部にあるエベネザーという小さなサブリージョンから収穫されています。樹齢35年から120年の樹から収穫されたぶどうがブレンドされていることがビショップに極めて重要です。樹齢の若いぶどうはフレッシュで活力があり、一方で畑の最も古い区画のぶどうは骨格と味わいの強さや輪郭を与えています。栽培は、標準的なシングルワイヤー仕立て。古木(80~130年)の多くは、剪定や収穫をしやすくし、病気や霜を抑制する為に、トレリス(格子垣)仕立てになっています。

醸造:

灌漑設備はなく、収量は3t/hです。1トンと2トンの開放樽にて発酵。1日2~3回のピジャージュ。長めの醸しはタンニンをもろやかにするために用いられ、ソフトで若いうちから親しみ易いワインになっています。40%を新樽、60%を2~3年樽(大樽)で熟成。90%はフレンチオーク、10%はアメリカンオークを使っています。

味わいの特徴

紫がかった鮮やかなダークレッド。繊細でありながら表情豊かな、ブラックチェリー、ドライスパイスの香り。ビショップのもう一つの特長である豊かで親しみやすいヴィンテージに仕上がっており、味わいは構造的で層状になっており、滑らかでしなやかな質感が楽しめます。ブラックチェリー、ラズベリー、オリーブ、黒胡椒の風味がタンニンのバランスによって支えられています。今飲んでも素晴らしいワインですが、このワインは最長10~15年間注意深くセラーに保管することでさらに美味しくなります。

