カナダは世界のリーダー

カナダの宝物であるアイスワインはブドウの木に放置して自然に凍結させたブドウから作られる高濃縮の風味がある甘いワインです。オンタリオ州のアイスワインを毎年安定して生産する理想的な気候条件 – ブドウを熟成する暖かい夏と寒冷ながらもそれほど寒くない冬 – により1984年に最初にアイスワインを商業的に作り始めて以来、オンタリオ州は毎年アイスワインを生産してきました。それから間も無くいたるところのワイン愛好家がこの大変特別で美味しいワインを楽しみ始めたのです。

1990年代の始めにはカナダはそのアイスワインの着実な品質で世界的に知られるようになり、国際的なワインの舞台にも出るようになりました。濃縮された糖分、酸味、また果汁エキスから引き出される複雑で強い風味が特徴であるカナダのアイスワインは世界中の品評会で最高の賛美を勝ち取ってきました。

今日では、オンタリオ州とブリティッシュコロンビア州の両方は世界でももっとも優秀なアイスワインの産地として認められています。

オンタリオ州産の アイスワインは
最も独特の風味を醸し出す
ワインの一つです。

Canada

Wine Country Ontario™

Ontario Vintners Quality Alliance VQA

詳細はinfo@winecountryontario.ca にメールをお願いいたします。
www.winecountryontario.ca

"オンタリオ州は "世界でも有数の安定した" アイスワインの産地です。なんといってもこの州はワイン生産者たちが毎年この冬のギフトを作り出す気候に恵まれているのです。 生産者がこのワインをビダル、リースリング、カベルネ フラン、あるいはその他のどの品種から作るかに関わらずオンタリオ州のアイスワインは最も独特の風味を醸し出し、コレクターや初心者のワインセラーを同じように飾ります。"

–トニー アスプラー (*Tony Aspler*)

Japanese – V1 Published 2015 ©Wine Council of Ontario

Canada

Canadian アイスワイン

ちょっとした事実

- もっとも一般的なブドウの品種: ビダルブラン、リースリング、及びカバルネフラン。小ロットではゲヴュルツトラミネール、シャードネイ、及びカバルネソービニヨン。
- アイスワインのブドウからの果の歩留まりはテーブルワインに比べてずっと低い。平均して1 ml のアイスワインを作るのには、10 のアイスワインブドウを必要とするが、1 mlのテーブルワンを作るのには1.5のブドウしか必要ではない。
- アイスワインはカナダのどこのワイン産地でも生産されるが、オンタリオ州がこの美味で 独特のカナダ製品の90%以上を産出している。オンタリオ州の年間産出量は850,000 L。
- カナダのアイスワインの主要マーケットは: カナダ、アジア、米国、及び英国

アイスワインはどのようにして作られるか

アイスワインのシーズンは秋になって鳥に食い荒らされないようにブドウ園にネットをかぶせるときに始まります。その後ブドウは温度が常に-8°C以下になるまで（通常は12月と2 月の間）放置されます。生育シーズンの終わりと収穫までの間にブドウは水分を失い果汁は濃縮されてアイスワインの特徴的な複雑さを作り出します。

ブドウ栽培者とワイナリーは天候を注意深く監視し、温度が-10°C と -12°Cの間の最適温度を見守ります。この範囲の温度がブリックス（糖度の測定単位）35から39 の非常に甘い果汁を作り出します。ブドウを収穫し絞るには普通は夜に最低6時間かかります。多数のワイナリーでは手で収穫しますが機械化収穫も使われます。

収穫されたブドウは小さな水圧プレスで絞られます。ブドウは凍っているので重量のほとんどは水でプレスに氷として残り、ほんの少量の濃縮ジュースが絞り出されます。アイスワイン用のブドウの果汁の歩留まりはテーブルワイン用よりずっと少なく、テーブルワイン用の収穫ブドウの通常の歩留まりの15%にしかなりません。アイスワインの果汁は大変甘く発酵が困難です。高い糖分はイーストには困難な環境となり発酵は早く停止してしまい、作られたワインには比較的低いアルコール度と高い糖分が残ります。

規制

ワイン醸造者品質同盟（Vintners Quality Alliance - VQA）は規制された名称、あるいはワイン原産地システムで、ヨーロッパの有名なワイン地域で60年以上存在しているモデルに習っています。

カナダでのアイスワインの生産はVQA　法の規定で規制されています。ブドウ園から瓶詰めに至るまで、VQAの検査官が厳格な基準を監視しています。この規則はブドウの品種、収穫手順、ワイン造り、及びワインを市場に出す前の検査をカバーしています。VQAによって認証されていない限りどのワインもラベルにアイスワインという名称を使うことはできません。

個性 & スタイル

- 品種によって、熟した熱帯果実、桃、はちみつ、柑橘類、メロン、またイチゴの芳醇な香りと風味があります。
- しっかりした酸味の中の甘みが完全にバランスしています。
- 発泡ぶどう酒あるいはカクテルの"添加物"としても使われます。
- デザートとよく合いますが、またスパイスが効いた香りが良い食物ともマッチします。
- フォアグラ、熟成したブルーチーズ、またダークチョコレートなどの香りが強い食べ物の完璧な添え物になります。

ワインを出すときのヒント

- アイスワインを出す前にアイスバケットに15分間冷やすか、冷蔵庫に2時間入れておきます。
- 芳醇で熟成した香りを十分楽しむにはアイスワインは従来のホワイトワイングラスに入れて出します。
- 一人当たり1.5オンスぐらいが適当です
- アイスワイン は一旦ビンを開けても栓をして冷蔵庫に入れておけば数週間は日持ちがします。