

辰巳琢郎氏プロデュース 大好評のスパークリングワイン『今様』 2013年ヴィンテージはドサージュゼロに!

「今様」とは、カタカナ語に置き換えると「トレンド」あるいは「ファッション」になります。「流行のもの」ですね。平安時代に流行した歌が「今様」であり、流行した色は「今様色」と呼ばれました。では、今の日本の「流行」とは、いや「流行」させなければならないものとは何でしょうか? 僕は「日本のこころ」なのではないかと思えます。

あの3月11日以来、日本人は変わりました。変わらざるを得なかったとも言えるでしょう。中でも大きな変化は、「日本」そのものについて深く考えるようになった、ということではないかと思えます。「日本らしさ」とは何か、「日本人のルーツ」は何か…敗戦以来、なぜか等閑にされてきた事柄です。

さて、どうしてこのワインを「今様」と名付けたか、もうおわかりですね。そう、あの日以来、「日本らしさとは何か」を、僕なりに改めて問い直している中で、閃いたワインだからです。

日本人のルーツについては、諸説あります。でも狩猟民族であった縄文人と、半島から渡来してきた農耕民族であった弥生人が、長い年月の間に混ざり合ったことは確かなようです。という訳で、このワインのコンセプトは、「縄文と弥生の融合」。縄文人が食していた(発酵していたものを飲んでたという説もあります)「山ぶどう」と、シルクロードを経て、半島から渡来人、つまり弥生人と共に大和の国にやってきた「甲州種」。最も日本らしい2つの葡萄をアッサンブラージュしたワインが、この「今様」という訳です。

日本人は、大変酸っぱいものが好きな民族だと思います。「山ぶどう」の特徴はパンチの効いた酸味と、ヨーロッパ品種の数倍含まれているポリフェノールです。その「山ぶどう」がデリケートな「甲州種」と不思議なほど絶妙にマッチしていることは、一口飲むだけで、すぐにおわかりいただけるでしょう。二次発酵時の糖も北海道の甜菜糖を使うなど国産原料100%にこだわった世界中どこにもない味わいの新時代のワイン。2013年ヴィンテージは、甲州をシュール・リーで仕込み、ドサージュなしで仕上げました。



辰巳琢郎

辰巳琢郎 *Tatsumi Takuro*

大阪市出身。京都大学文学部卒業。知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として、幅広く活躍。日本ソムリエ協会名誉ソムリエ。日本ワインを愛する会副会長。長野県原産地呼称管理制度ワイン官能審査委員。その他数々のワイン騎士号を持つ。キッコーマン提供番組『くいしん坊!万才』に8代目『くいしん坊』として出演(1991~1993年)。また、自ら企画した日本で唯一のワイン番組『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』(BSジャパン・毎週日曜23:30~)が好評放映中。12月に「ゼロから始めるワイン入門」(KADOKAWA)刊行。

新発売
数量限定



今様 (ロゼ・発泡・辛口・アルコール分:11%) 山梨県産甲州種、岩手県産山ぶどう

古来より日本に自生していた山ぶどうと、日本を代表する醸造用葡萄品種である甲州種を使用し、キュヴ・クローズ(シャルマ)方式で造り上げた、本格的な味わいのロゼのスパークリングワインです。山ぶどうの厚みのある酸味と甲州種のデリケートな風味が調和した、豊かな味わいのワインです。酵母によって生み出された炭酸ガスがそのままワインに溶け込むため、長く続く繊細でなめらかな泡をお楽しみいただけます。

●飲み頃温度:6~8℃ (750ml 2,900円)

商品概要

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	希望小売価格 @円	容器サイズ 直径×高さmm	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量 kg	JANコード
今様2013	750mlびん×6	56V71	2,900	88×324	200×300×340	10.0	4901515622717

※上記の希望小売価格(消費税別)はあくまでも参考価格であり、小売業の自主的な価格設定をなら拘束するものではありません。 ※数量については、弊社セールスまでお問い合わせください。
キッコーマンホームページ <http://www.kikkoman.co.jp/manns/brand/imayou/>

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。

