



I k e d a W i n e C a s t l e

～ スパークリングワイン ～

ブルーム白 70ml ¥500

国内初の瓶内二次発酵法で造られ、きめ細かい泡立ち、製法由来の熟成香と深みのある味わいが特長。

～ 白ワイン ～

セイオロサム白 40ml ¥300

華やかな果実香を持つ、北国特有の豊かな酸味とストレートに表現したエレガントな味わいが特長の辛口白ワイン。

夕映えの城 白 40ml ¥300

ケルナーとミューラー・トゥルガウをブレンドした、フルーティでほのかな甘みの白ワイン。

～ ロゼワイン ～

夕映えの城 ロゼ 40ml ¥300

ツバイゲルトレーベを使用し軽快でしっかりしたアロマとやや甘さのあるロゼワイン。

～ 赤ワイン ～

－ バリエタル（単一ブドウ品種）ワイン －

清見 40ml ¥350

淡い色合い、果実香が引き立ち、爽快な酸味と軽快な味わい。十勝ワインの代名詞的なワイン。

清舞 40ml ¥350

母親である清見種譲りの爽やかな酸味とバランスの良い味わい。近年、品質向上が著しいワイン。

山幸 40ml ¥350

父系の山ブドウ譲りの草木系の果実香、力強い酸味とワイルドな味わい。人気ナンバーワンのワイン。

ジュエル オブ トカチ 40ml ¥750

丁寧な手作業で粒選りした完熟「山幸」を使用し、フレンチオークの新樽で熟成、ほぼ無濾過で瓶詰め新樽によるトースティーな香りと柔らかなタンニン、旨味を味わえるワイン。

－ ブレンド（複数ブドウ品種）ワイン －

夕映えの城 赤 40ml ¥300

ツバイゲルトレーベとメルローをブレンドし、優しい酸味とブケ（熟成香）が際立つ赤ワイン。

アムレンシス 40ml ¥600

山ブドウの特長を引き継ぐ複数の耐寒性交配品種から造られ、濃厚な熟成香と力強い酸味、野趣あふれる味わいのワイン。

裏面もご覧ください

※20歳未満の方、お車を運転される方は試飲をお断りさせていただきます。

～ 食前酒 ～

シルフィードライ 25ml ¥200

白ワインにブランデー原酒を加え加温熟成、ベーキングの香ばしさと樽熟成によるマイルドな味わい。

～ デザートワイン ～

シルモ 25ml ¥300

発酵途中のワインにブランデー原酒を加え、ブドウ由来の糖分を残した甘口デザートワイン。

～ リキュール ～

梅酒 25ml ¥200

北海道産の梅をブランデーの原酒に漬け込み、フレンチオーク樽で熟成。

～ ブランデー ～

原酒 15ml ¥400

一滴の水も加えていない原酒を瓶詰めした、ブランデーならではの芳醇さが感じられる逸品。

スプレnder-X.O 25ml ¥350

長い年月が磨いた15年以上ものの厳選した原酒だけを使用したブランデー。

～ ジュース ～

100%ぶどうジュース 180ml ¥500

北海道産のぶどうと山ぶどうを使用した昔ながらのジュースは、ポリフェノールが豊富で体にもやさしい。

十勝ワインの最大の特長は「酸味」です。ブドウは冷涼な気候でつくられるほど酸味が強くなります。思い返すと、今から30年ほど前、十勝ワインへの評価とえば、辛口・熟成にこだわる本物志向の味わいを評価いただけることもありましたが、しかしながら、それ以上に「酸っぱくて飲みづらい」との評価が多かったのも事実です。でも、人の嗜好は変わります。食文化の発展と共に、甘さは控えめに、一方、酸味は許容される時代になりました。それだけではなく、ワインの酸味こそが料理の味わいを引き立てる最も大切な要素だと胸を張ることができる時代になりました。十勝ワインは、一緒に味わう料理の味わいを引き立てるワインでありたいからこそ、ブドウの酸味をストレートに表現する辛口の白ワイン、酸味が強いからこそ長期熟成により深みのある味わいになる赤ワイン、初心貫徹、頑固に本物志向のワイン造りを行っているのです。それでも、北国でつくられるブドウには、ワインに相応しくないほどの酸味を有しているものがあります。でも、その酸味の強さが、スパークリングワインやブランデー製造には願ってもない利点となるのです。また、十勝ワインではポートタイプやシャリータイプのワインに挑戦し続けていますが、それらの酒類は甘口のものも多く、その甘味を引き立てる上でも酸味が必要なのです。

料理の味わいを引き立てる十勝ワインならではの酸味の強さ、天からの恵みだと思っています。是非とも、ワイン城を訪れた皆様には、酸味の強さが奏でる十勝ワインの魅力をお伝えてしていきたいと思いま す。

