

Si.



シー ババヤガ

Si Baba Yaga

商品コード AUSI401

JANコード 4560292620028

ワイナリー シー・ヴィントナーズ

生産国 オーストラリア

産地 マーガレット・リヴァー

ヴィンテージ 2024

色/味わい ロゼ/辛口

ぶどう品種 ヨン5% ソーヴィニヨン・ブラン95%、カベルネ・ソーヴィニ

容量/入数 750ml/12

キャップ スクリューキャップ

アルコール 12.50%

畑

ソーヴィニヨン・ブランは、ワイナリーから徒歩圏内にある2つの異なるブドウ畑（いずれも樹齢31年以上）から調達しています。どちらもバイオダイナミック農法で栽培されていますが、現時点では認証は受けていません。

醸造方法

ブドウは除梗した後、すぐに圧搾せず、10日間果皮と共に発酵させます。圧搾の約48時間前に、当ワイナリーの古木カベルネを数箱収穫し、房ごと発酵中のワインの上に載せます。その後2日間にわたり、これらを丁寧に手作業でプランチング（攪拌）し、圧搾を行います。これにより、ごく少量のカベルネを加えることで、ピンクがかった色合いと興味深いテクスチャーの複雑さが生まれます。このワインは、楽しさと飲みやすさを保ちつつ、どこか謎めいた魅力を備えたワインとなることを目指しています。無濾過・無清澄。亜硫酸塩以外の添加物は一切使用していません。

テクニカルデータ

pH: 3.3 TA: 6.1g/L RS < 10g/L Total SO2:121ppm

特徴など

この名前は、イーヴォのポーランド系のルーツに由来しています。「ババ・ヤーガ」は英語に訳すと「魔女(Witch)」を意味します。このワインは、通常はブレンドされない2つの品種、すなわちソーヴィニヨン・ブランとカベルネ・ソーヴィニヨンを組み合わせた、少々ミステリアスなワインです（ちなみに、当社の住所はWitchcliffという郊外にあります）。このワインが生まれたきっかけは、ずいぶん昔、あるオーストラリアのワインジャーナリストが、私たちに「この2つの品種でワインを作ってみろ」と挑発してきたことでした。最初はちょっとした遊びや実験として始まったものが、結果的に当ワイナリーのベストセラーワインの一つとなりました。

標準小売価格 ￥5,200（税込 ￥5,720）