

北国で生まれたぶどうの奥ゆかしい渋みとスパイシーさ HOCCA Zweigelt (ホッカ ツヴァイゲルト) 2021

11月22日予約開始

2021BYのHOCCA WINE 単一品種リリース第3弾、いよいよ赤ワイン登場

楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)のグループ会社であり姉妹蔵の奥羽自慢株式会社(本社:山形県鶴岡市、代表取締役:佐藤淳平、以下「奥羽自慢」)は、HOCCA WINE2021BY単一品種のリリース第3弾・HOCCA Zweigelt(ホッカ ツヴァイゲルト)を11月22日より予約開始いたします。



北国で生まれたぶどうらしい
奥ゆかしい渋みとスパイシーさ

HOCCA Zweigelt 2021

■HOCCA(ホッカ)とは？

「HOCCA」は、山形県・鶴岡市の日本酒蔵である奥羽自慢の造り手たちがお届けする、少し珍しいシードル・ワインブランドです。気取らない品格とおかしみ、赤ずきんが運ぶ葡萄酒のような、飲む人を幸福にする果実酒を目指して、2021年に「ホッカワイナリー」を立ち上げました。日本酒の感性を果実酒に落とし込みながら、瑞々しさを大切に丁寧なワイン造りに励んでいます。「HOCCA」という名前は、農作業などで利用する「ほっかむり」から由来しており、味わいの先にその土地の風景が見えるようなお酒造りを目指しております。

■いよいよ赤ワイン登場！ビターでほのかにスパイシーなZweigelt(ツヴァイゲルト)

しっかりと手をかけたワインの醸造、じっくりと時間をかけた樽での貯蔵を経た「HOCCA WINE」の2021BY単一品種、「Chardonnay(シャルドネ)」「Pinot Gris(ピノグリ)」の次は、いよいよ赤ワイン「Zweigelt(ツヴァイゲルト)」登場です。

ツヴァイゲルトは、現在オーストリアで最も広く栽培されている赤ブドウ品種です。耐寒性の強いぶどうのため、日本では北海道を中心に栽培されていますが、本商品で使用しているぶどうは山形県内で栽培されたぶどうを使用しています。

ベリー系の凝縮した果実味、スパイシーな酸味、軽やかなタンニンが特徴の赤ワインとなっており、トマト系の煮込み料理や肉料理とよく合います。

また、本商品の販売を記念し、「リリース記念セット」をオンラインショップにて期間限定で販売いたします。今回販売される「HOCCA Zweigelt」に、先日販売いたしました「HOCCA Pinot Gris」と「HOCCA Chardonnay 2021」を加えた3本セットを筆頭に、「HOCCA WINERY」でこの秋デビューし、幅広いシーンで寄り添ってくれるワインシリーズ「HOCCA TABLE Rouge」と「HOCCA Table Blanc」の2種を組み合わせたセットなど、全部で3パターンのセットをご用意いたします。

商品概要

HOCCA Zweigelt (ホッカ ツヴァイゲルト) 2021

品目: 果実酒(日本ワイン)

原材料名: ぶどう(山形県産)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール分: 10% 内容量: 750ml

価格: 4,400円(税込)

販売: 11月22日より予約開始/11月29日以降順次HOCCA WINE取り扱い酒販店及びオンラインショップ(<https://hocca.stores.jp/>)にて販売



「HOCCA Zweigelt 2021」リリース記念セット

〈セット内容〉

①HOCCA Zweigelt 2021 + HOCCA Pinot Gris 2021 + HOCCA Chardonnay 2021(計3本)

②HOCCA Zweigelt 2021 + HOCCA Table Rouge + HOCCA Table Blanc(計3本)

③HOCCA Zweigelt 2021 + HOCCA Pinot Gris 2021 + HOCCA Chardonnay 2021 + HOCCA Table Rouge + HOCCA Table Blanc(計5本)

・HOCCA Pinot Gris(ホッカ ピノグリ) 2021

品目: 果実酒(日本ワイン)

原材料名: ぶどう(山形県産)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール分: 11.5% 内容量: 750ml

豊かな果実味と柑橘系の酸味を兼ね揃えた王道の白ワイン。
ピノグリらしい可憐な香りと樽由来の優しい甘みを感じていただけます。



・HOCCA Chardonnay (ホッカ シャルドネ) 2021

品目: 果実酒(日本ワイン)

原材料名: ぶどう(山形県産)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール分: 12% 内容量: 750ml

ふくよかさや爽やかさの両方を感じる香り、酸味とミネラル感のバランスの取れた
クリーンな味わいをもつ辛口白ワインです。



・HOCCA Table Rouge(赤)

品目: 果実酒(日本ワイン)

原材料名: ぶどう(山形県産)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール分: 11% 内容量: 750ml

綺麗なルビー色の外観に、ベリー系の果実の香り。やや辛口でタンニンは少なめの
すっきりとした味わいです。



HOCCA Table2種

・HOCCA Table Blanc(白)

品目: 果実酒(日本ワイン)

原材料名: ぶどう(山形県産)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール分: 11% 内容量: 750ml

少し緑がかかったレモン色の外観に、リンゴやバナナのようなフルーティな香り。
アクセントにほんのり蜂蜜の優しい香りが加わった軽やかなワインに仕上がりました。

価格: ①13,200円 ②9,240円 ③18,040円 (税込/送料無料)

販売: 11月22日よりオンラインショップ(<https://hocca.stores.jp/>)にて予約販売開始 ※期間限定商品となります

■奥羽自慢株式会社 会社概要

会社名:奥羽自慢株式会社 所在地:山形県鶴岡市上山添字神明前123番地

代表者:佐藤淳平 創業:1724年(享保9年)

公式HP:<https://oujiman.com/> 公式オンラインショップ:<https://hocca.stores.jp/>

事業内容:酒類等製造販売(日本酒「吾有事」「奥羽自慢」、ワイン・リキュール「HOCCA」)

■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名:楯の川酒造株式会社 所在地:山形県酒田市山楯字清水田27番地

代表者:佐藤淳平(六代目蔵元) 創業:天保三年(1832年)

公式HP:<https://www.tatenokawa.com/ja/sake/> 公式オンラインショップ:<https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter:[@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram:[@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE:楯の川酒造

事業内容:酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

楯の川酒造株式会社(奥羽自慢株式会社親会社) 広報担当 高梨

Mail:anna@tatenokawa.com TEL:080-4613-2476