

ココ・ファーム・ワイナリー 2011 農民ドライ



「農民ドライ」は軽めでスッキリと飲める、手ごろな価格の白ワインを目指し、おもに北海道と山形の葡萄からつくられました。

このワインは鶏肉や魚、チーズなどの軽めの料理と合わせやすく、大いに役立つでしょう。また、暑い夏の時期、1日の終わりや夕食に飲むと、涼しい気分になさしてくれます。

お寿司や和食にも合う「日本の小粋な白ワイン」です。

このワインのつくりは、いたってシンプルです。

まずはじめに、個性的な強い香りとしっかりとした酸味を持つ葡萄を選びました。その葡萄を搾り、得たジュースをステンレスタンクに入れ、何も加えず、野生酵母で醗酵させました。最終的に雑味が無く、シンプルな中にも、葡萄の特徴を表現することができました。タンクでの短期間の熟成後、ブレンドし、瓶詰めしました。

“フルーティー、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味”の特徴をもったワインに仕上がったと思います。特に取り立てて言う必要も、深く考える必要もありません。どんな軽めの料理にも合わせやすい手軽なワインです。

テクニカル・データ

品種	シャルドネ46% ケルナー35% ミュラー・トゥルガウ13% リースリング・リオン1% その他5%
畑	北海道余市郡 余市(ケルナー、ミュラー・トゥルガウ) 山形県上山、長野県上高井郡高山村(シャルドネ)、栃木県足利(リースリング・リオン、その他)、北海道厚沢部、長野県松本安曇野(その他)
収穫	シャルドネ(2011/9/30, 10/1, 10/5, 10/17) ケルナー(2011/10/9, 10/20, 10/23, 10/28) ミュラー・トゥルガウ(2011/10/9)
醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。 葡萄の香りを逃がさないように18℃位でゆっくりと野生酵母で醗酵させた。 短期間のタンクでの熟成後、ブレンドし、ろ過しながら瓶詰め。
瓶詰	瓶詰日: 2012/2/15, 16, 17 本数: 22,217本(750ml) 6,094本(375ml) アルコール: 12.2% 酸度: 0.69gm/100 ml 残糖: 0.18%

このワインについて

テイスティング・コメント 「2011年農民ドライ」は、北国の寒暖差のある気候がよく表現されています。香りはシトラス、青りんご、白桃、白い花など爽やか。口に含むと、みずみずしいレモンやグレープフルーツの風味、ゆずやカボスなどの和を感じさせるフレッシュな酸味が口いっぱいになり、ミネラルに満ちた余韻が残ります。

料理との相性 さっぱりした料理、生ガキ、鱈のたたき、鯛のカルパッチョ、焼き魚ともみじおろし、エビカツ、お寿司(青魚)、焼き鳥(塩)、チキンの香草焼き

飲み頃 今すぐでも、2016年頃までも美味しく召し上がれます。時間が経つにつれて円熟した奥深いワインとなるでしょう。