

# ココ・ファーム・ワイナリー 2012 風のエチュード



「風のエチュード」は日本各地から厳選されたぶどうでつくられる辛口の白ワインです。2012年は長野県高山村と大町のシャルドネと北海道余市のケルナーからつくられています。十分に熟してから収穫されたぶどうは注意深く選果され、丁寧に搾られます。その後、果汁はステンレスのタンクに移され、野生酵母により醗酵しワインになります。「エチュード」は音楽用語で「練習曲」という意味を持っていますが、初心者のためのただ簡単な曲ではなく、演奏上達のためのたくさんの要素が詰まっています。もちろんエチュードという名前の名曲もたくさんあり、多くの人々に親しまれています。「風のエチュード」は良いワインをつくるための様々な要素、良い土地、場所に適した品種、その年の気候、栽培家の情熱、丁寧な醸造、などがうまく組み合わせられてできています。

## テクニカル・データ

品種	シャルドネ 94% ケルナー6%
畑	長野県高山村 長野県大町 北海道余市
収穫	2012/9/11, 22, 24, 29 10/5, 12, 28 収穫時の糖度: 20.31oBrix (平均)
醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約20℃の温度で1ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。
熟成	ステンレスタンクにて貯蔵。
瓶詰	澱引き後、清澄せずに無ろ過で瓶詰め。 瓶詰日: 2013/5/24 本数: 6,299本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 0.54g/100 ml 残糖: 0.155%

## このワインについて

ティスティング・コメント 「2012風のエチュード」は、香りは、みかん、オレンジなどの柑橘、洋ナシ、桃、りんご、メロンなどフルーツがたくさん感じられ、白い花のような華やかさもある。口当たりはまろく、果実とともにブリオッシュやバターなどココも、ソフトな中にも酸が十分に感じられ、余韻も長く続く。

料理との相性 白身魚のバターソースレモン添え、鰻の天ぷら葛のあんかけ、根菜の揚げびたし、しいたけのオリーブオイル焼き、ささみの梅しそ春巻、海老のグラタン、白カビチーズ

飲み頃 現在から2015年頃 熟成によりなめらかな口当たりのワインになるでしょう。