

ココ・ファーム・ワイナリー いまここ 赤



ボルドーは王様です。

これは疑いのないことです。ボルドーは凝縮感のある見事なワインを作り出す‘本場’と言ってもよいでしょう。その名はフル・ボディの力強い赤ワイン、高級、血統の代名詞ともなっています。その場所は起伏のある農場、綺麗に手入れされた庭、壮大なシャトー……

そんなボルドーのような王様に誰もがなりたいと思っています。人々はボルドーのようなワインをつくりたいがために、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロといったボルドー品種を、国境を越え、遠く離れた自分の畑に移植し始めました。日本はその点では新入りなので、長い時間と経験が必要です。しかし、その経験を積むためつくられてきた日本のワインの多くが、ボルドーとは似つかない、味の無いものでした。

私たちはそのボルドーの誘惑に負けませんでした。日本ではボルドー品種がいたる所で育てられていたので、作ろうと思えば作れたかもしれません。作る機会はいくらでもありました。しかし、なぜつくろうとしなかったのか。それは、良い葡萄に出会えなかったからです。よい葡萄だと聞いて実際畑に行ってみると、いつも不満が残りました。ほとんどの葡萄は味が単純で果実味やストラクチャーに欠けていました。

しかし、優れた栽培農家の葡萄に出会った時、チャンスを逃がしていたことに気づきました。私たちが好む日本のワインを生み出せる畑がそこにはあり、そしてその畑でつくられた葡萄を手に入れることができたのです。

結果は……？ ぜひ、飲んでみてください。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り……“ロソ”はイタリア語で“赤”の意味ですが、このワインはボルドーやイタリアではありません。果実味と希望に満ち溢れた日本の赤ワインです。

テクニカル・データ

品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 42% メルロ 41% その他（マスカット・ペイリーA セイベル 13053 バルベラ ブラッククィーン ノートンなど）17%
畑	山形県上山 (CS, MER) 長野県高山村 (CS, MER, BAR) 山梨県勝沼 (MER, MBA) 北海道乙部 (SEI) 栃木県足利 (MBA, NOR) 栃木県大平下 (MBA) 栃木県岩舟 (MBA) 長野県安曇野 (BQ)
収穫	2012/9/16, 27, 28 10/2, 3, 5, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 23, 25, 26, 27 11/1, 5, 26
醗酵	完熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら2週間から3週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、オークタンク、ステンレスタンクに移しマロラクティック醗酵を促す。
熟成	オークタンク、ステンレスタンクで8~9ヶ月熟成。
瓶詰	軽く濾過して瓶詰 瓶詰日：2013/6/12, 13, 14, 19, 20, 21, 26, 27, 28 本数：78, 241本（750ml） 9, 089本（375ml） アルコール：11.6% 酸度：0.54g/100 ml 残糖：0.12%

このワインについて

- ティスティング・コメント 「いまここ赤」は、香りはクランベリー、ラズベリー、ブラックベリー、カシスなどの果実とピーマン、土などの複雑な香りに加えて、ミントなどの清涼感も感じる。口当たりはライトで果実味豊かな印象。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
- 料理との相性 程よくコクのある料理：小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥（たれ）ミートソースのパスタ、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ
- 飲み頃 今から2015年頃まで：熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。

