

# 第31 回収穫祭記念白ワイン



「収穫祭記念白ワイン」は、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワイン造りに関し、ステンレスタンク醗酵から熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニアに葡萄の苗木が植えられました。このワインは、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場ココ・ファーム・ワイナリーが、カリフォルニアの旧友マット・クラインさんに醸造を委託したワインです。ココ・ファーム・ワイナリーでしか扱っていないカリフォルニアワインをお楽しみください。

ワインラベルは仲條 正義さんの絵です。

## テクニカル・データ

品種:	リースリング 35%	シャルドネ 35%	シュナンブラン 30%
畑:	カリフォルニア		
醗酵:	房ごと低圧で搾り、低温沈殿（36時間）の後、ステンレスタンクへ澱引きし、乾燥酵母添加。3週間低温醗酵（14℃～18℃）させ、冷却で醗酵を止めた。ベントナイトで清澄した後、ステンレスタンクのみで1か月半貯蔵。その後ブレンドし、ろ過してビン詰め。		
分析値:	アルコール: 12.25%	酸度: 0.87g/100 ml.	残糖: 2.99%

## このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「収穫祭記念白ワイン」は、花のような華やかな香りや桃やアプリコットの香り。味わいは、りんごや洋ナシ、オレンジ、はちみつ、りんごのコンポートのような甘さときれいな酸でソフトでバランスがよく、余韻は柔らかい。
料理との相性:	りんごと豚の煮込み、カリフォルニアロール、鶏肉はちみつ照り焼き、林檎のサラダ、白カビチーズ（ジャムを添えて）、しゃぶしゃぶ（ごまだれ）
飲み頃:	現在から2017年頃まで。今飲んでも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。