

第 32 回収穫祭記念赤ワイン



「収穫祭記念赤ワイン」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブル・ワインです。

このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を迎えられるよう造られたワインを使用しています。私たちのワインの中にはよりフル・ボディで優れた構造を持つワインもいくつかありますが、「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めするでしょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これが、「収穫祭記念赤ワイン」のキーワードです。

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。

ワインラベルは福田 利之さんの絵です。

テクニカル・データ

品種:	ジンファンデル 75% プティット・シラー13% アリカンテ・ブーシェ 6.5% カリニャン 5.5%
畑:	カリフォルニア
醗酵:	100%除梗、80%破碎（プティット・シラー、アリカンテ・ブーシェ 以外）。 選抜したローヌ川からの酵母で、22℃前後の中温発酵を行った。 MLF（乳酸菌発酵）はアルコール発酵と同時に行った。14日間の発酵後、65%のワインは木のタンクで、20%が4年目のフレンチ・オーク、15%はステンレスタンクで5か月間貯蔵。
分析値:	アルコール: 15.09% 酸度: 0.62 g/100 ml. 残糖: 0.89 %

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「第 32 回収穫祭記念赤ワイン」は、しっかりとしたミディアム・ボディの赤ワインです。香りはプラム、ラズベリー、ブラックチェリーなどのフルーツの中にスパイシーなアクセントがありミントのようなハーブの香りもある。口の中では赤いベリー系の果実、ドライフルーツの味わい、シナモンのようなニュアンスもある。
料理との相性:	程よくコクのある肉料理、ソーセージ、ラムチョップのグリル、タコス、牛筋の煮込み、クワトロ・フロマージュのピザ
飲み頃:	現在から1~3年後：現在でも楽しめるが、熟成によってスパイシーな個性を増し、より味わい深いワインへと成長するであろう。