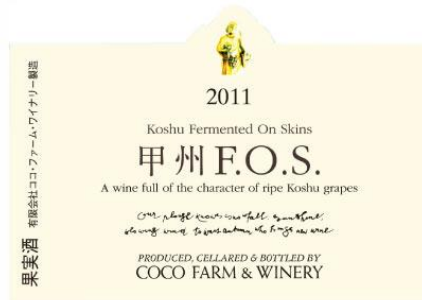


ココ・ファーム・ワイナリー 2011 甲州 F.O.S.



白ワインが白いことは、みんなの“共通の認識”です。白ワインが、赤ワインよりボディが軽くタンニンが少ないということも。白ワインを買う時にも、つくる時にも軽やかでフルーティーな白ワインはひとつの基準でした。

しかし私たちは、世界中のワイン産地を訪れる旅の間に、茜色の滋味深いワインに巡り会うことができました。イタリアのフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のオスラヴィエやフランスのジュラ地方の生産者がつくる、果実味にあふれ、アクセントに渋みもあり、複雑でナチュラルな美味しさを持つオレンジ色のワイン。適地適品種の葡萄を探す旅は、その土地の葡萄がその個性を思う存分に発揮するワインを目の当たりにする旅でもありました。

私たちは、今までの淡くやわらかな白ワインとは正反対のワインに挑戦したくなりました。可能な限り葡萄から香りと成分を抽出し、赤ワインをつくるように醗酵させた甲州種のワイン。ちなみに F.O.S とは Fermented on Skins (果皮の上で醗酵)の略です。甲州種の白ワインは日本国内に多く流通していますが、そのほとんどが淡い色で、軽く飲みやすいものです。それゆえ葡萄自体も同じように、淡い色でソフトな味だと思いがちですが、実は甲州種の葡萄は渋味が強くとても力強いのです。このような葡萄からやわらかなワインをつくるには、葡萄の成分を抽出しすぎない注意、成分を抽出しすぎた場合はそれを取り除く技術が必要で、本来の葡萄の特徴や力強さをもつワインにはなかなか、なりづらいのです。

2004 年、甲州種を果皮と一緒に醗酵させたこの“常識破り”の白ワインは、優れた契約栽培家との信頼関係を元に、毎年、試行錯誤を繰り返しながらつくられるようになりました。最近では自然派のワイン愛好家の方たちから「フォス」という愛称で呼んでいただいています。「2011 甲州 F.O.S.」は、深い色、広がりのある複雑なアロマ、渋味がつくる口当たりの強さを有するワインで、多くの中食料理に好相性です。

ようやくこのようなオレンジ色のワインが日本でも時折見られるようになってきましたが、保守的な方、オーソドックスなワインがお好みの方には、白ワインなのに渋みがあり、ギャップを感じられるようで、贈答品としては少々心配です。できれば気の合う方とのんびりお楽しみくださいますように。

ハーヴェスト・データ

品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100.0%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2011/10/28, 11/3	100.0%
収穫時の平均糖度 16.3°Brix (平均)					

テクニカル・データ

醗酵:	2つの方法で野生酵母により醗酵させ、それぞれで補糖した。 1つ目は、葡萄を除梗しステンレスタンクに入れ、1日2回ピジャージュしながら醸す。 醗酵により出てきたアルコールが皮からの成分を抽出した後、プレス。 2つ目は葡萄を除梗しステンレスタンクに入れ、低温で2週間スキンコンタクトし、十分に成分を抽出した後、プレスし醗酵させた。		
熟成:	ステンレスタンク、または樽で18ヶ月熟成。オリ引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。		
ビン詰:	ビン詰日: 2013/04/09	本数: 4,598 本 (750ml)	
	アルコール: 11.3 %	酸度: 0.62 g/100 ml.	残糖: 0.12 %

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2011 甲州 F.O.S.」は琥珀色。アプリコット、八朔、オレンジの皮のような柑橘系の香りとドライフルーツ、カモミール、ほうじ茶のような香りもある。口中は渋みと、オレンジなどのフレッシュな酸味が感じられ、旨みがあり奥深い味わい。ソフトな渋味を伴う長い余韻にも豊かなフルーツが感じられる。
料理との相性:	串カツ、ネギ焼き、チーズとチキンの包み揚げ、鮎の春巻き、小籠包、東坡肉（トロンポー）、プーダンノワール、レバーペースト甘夏ジャムを添えて、カラスミ大根、パンチエッタ、柿の葉寿司、タンの炭焼き、コンテチーズ
飲み頃:	現在から 2023 年頃まで：今でも美味しいが、長期の熟成によりもっと複雑なワインとなるでしょう。