

# ココ・ファーム・ワイナリー 2013 第一楽章



第一楽章は 20 世紀初頭の著名な葡萄栽培家川上善兵衛氏によって発展した品種による赤ワインです。真に個性豊かなワインとするため、伝統的なヨーロッパの技術を取り入れ、綿密な土地選び、非常な手間をかける農作業、そして手作業によるワイン造りを行っています。

原料となるマスカット・ベイリーAは、私たちのワイナリーを見下ろす山頂に位置する「開拓園」の痩せた土壌で育てられます。ワインには強い花の香り、スパイス、果実など品種の特徴が十分に表れています。

また、製造過程において清澄・フィルター処理を一切行なっておりません。熟した果実の味わいと複雑さを持つ自然のままのワインに仕上げるために、人為的に手を加えることを最小限に抑えてビン詰しました。その結果、ワインはやや曇ったままで熟成とともにオリが沈殿するでしょう。開栓する数時間前にボトルを立て、オリを沈めておくことをお勧めいたします。オリが舞わぬようグラスにゆっくりと注ぎ、ワインをお楽しみください。

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
マスカット・ベイリーA	100%	栃木県足利市田島	ころも学園	2013/10/22	100.0%
収穫時の平均糖度 20.8°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のピジャージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。4、5日すると野生酵母による醗酵が始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジャージュをおこないながら、十分な色素と風味を抽出する。おおよそ10日間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、古樽内で野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を続ける。
熟成:	フランス産オークの古樽で6ヶ月熟成した後、オリ引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2014/05/21      本数: 1,481 本 (750ml) アルコール: 11.4%      酸度: 0.532 g/100 ml      残糖: 0.19%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2013 第一楽章」は、香りはストロベリー、チェリー、ラズベリー、カシス、ブラックベリーなどのフルーツ、スマイレの花やミントなどの華やかさもあり、コーヒー、黒砂糖、シナモンのようなスパイス、さらに土やタールなど、複雑な香りが感じられる。味わいはコクがありなめらかで透明感が感じられる。フレッシュな酸味、果実の凝縮感、黒砂糖のような香ばしさがちょうど良いバランス。余韻は長く、ミネラルと細かい渋味を伴う。
料理との相性:	うなぎのかば焼き、鴨の治部煮、ビーフ・シチュー、地鶏と鶏モツのすき焼き、イノシン鍋、強い風味のチーズ (ウォッシュタイプ)
飲み頃:	現在から 2023 年頃まで。保存状態によっては、適切な熟成により複雑味と柔らかさを増し、まろやかで素晴らしいまとまりのあるワインに成長するでしょう。