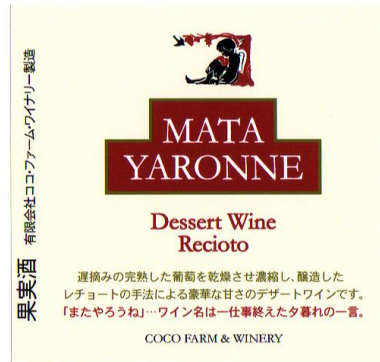


ココ・ファーム・ワイナリー MV マタヤローネ



「マタヤローネ」は勾配が急なこころみ学園の自家畑で収穫されたマスカット・ベイリーAを、干して半乾燥させた濃厚な味わいのデザートワインです。

葡萄は収量を低く制限し(35hl/ha)、成熟したタイミングを見計らって収穫します。果粒を満遍なく乾燥させるため、1~5粒ずつ軸をカット。この葡萄の粒を干椎茸用乾燥機を使って乾燥し、さらに凝縮した味わいを得ます。乾燥により糖度が約20°Brixから30~40°Brixまで上がった葡萄は、小型タンクに移され、同年産のマスカット・ベイリーAの果汁で潤し1ヶ月間マセラシオンします。

圧搾して得られる果汁はとても微量で、換算すると通常のワインの約4分の1という希少なものです。

酵母が活性する比較的高い温度(18℃)で醗酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月もの間醗酵が続きます(通常のワインの場合、醗酵期間は約2週間です)。醗酵終了後、オリ引きせずにそのまま熟成。醗酵が始まって約1年半~4年後、ようやくビン詰めの段階となります。

私たちが大好きなイタリアのレチョートやアマローネに敬意を表してつくったワイン、マタヤローネ。

「またやろうね」…仕事を終えた夕暮れ、園生の一言をワインの名前にしました。

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	100.0%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2013/10/3	29.6%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2013/10/2	20.6%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2014/10/8	17.7%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2015/10/10	15.8%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2015/10/10	9.0%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2014/10/8	7.3%

乾燥後の糖度：約34°Brix (平均)

テクニカル・データ

醗酵:	1ヶ月間マセラシオンした後プレスし、フレンチオーク樽またはステンレスタンクで醗酵。約18℃の温度で約6ヶ月醗酵が続く。
熟成:	醗酵終了後オリ引きせずにフレンチオーク樽で熟成。熟成期間は2013年産が38ヶ月、2014年産が26ヶ月、2015年産が14ヶ月。
ビン詰:	オリ引き後、無ろ過でビン詰した。
	ビン詰日: 2016/05/26 本数: 1,020本(375ml)
	アルコール: 14.6% 酸度: 0.69 g/100 ml 残糖: 11.6%

このワインについて

テイスティング・コメント:	マタヤローネは、たいへん力強く、これからの熟成に大きな期待の持てるデザートワイン。色調は赤みがかった茶色で、エキス分の高さを感じさせる。香りは情熱的。黒糖、メープルシロップ、オレンジリキュール、ダークチョコ、ラムレーズンなど。しっかりしたボディと余韻の長さを持ちながらも、ソフトな口当たり。十分なアルコールと爽やかな酸味、程よい甘味が調和し、バランスの取れた味わい。
料理との相性:	甘いデザート、重めのチーズなど：オレンジタルト、クリーム・ブリュレ、ティラミス、ビスコッティ、青カビチーズ、パルメザン・チーズ、信玄餅
飲み頃:	現在から20~30年後：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるだろう。