

2016 Ashicoco



「Ashicoco(あしここ)」は私たちのつくる最も親しみやすい白ワインです。日本固有の葡萄品種である甲州種を主体として、私たちがワインを造りはじめた1984年以来、年毎に、初心に戻ってつくりつづけています。

2015年ヴィンテージからはよりシンプルに「足利呱呱和飲」の愛称「あしここ」がワイン名になりました。

「2016Ashicoco」は、特別にセレクトした甲州種にシャルドネ種の葡萄をブレンド。この年も葡萄の果皮に付いた野性酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温発酵でじっくり丁寧に作りました。このワインの余韻は少し甘く丸みを帯び、典型的な甲州種の苦みが口中に爽やかさを残します。その柔らかくやさしい口当たりと、フレッシュなハーブや花の香りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれることでしょう。日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合いますが、お食事前のアペリティフに始まって、和洋中間わずどんなお料理にも合わせやすい白ワインです。ほっとしたひとときに、のんびりとした休日に、どうぞごゆっくりお楽しみください。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	95.0 %	山梨県甲州市勝沼	2016/9/20,25,29 10/4,10,25	93.2 %
		山梨県甲州市勝沼	2013/11/12 2015/11/3	1.8 %
シャルドネ	5.0 %	長野県高山村	2015/9/30 10/12, 16	3.7 %
		山形県上山	2015/10/17, 18, 29	1.3 %
収穫時の糖度 16.0°Brix(平均)				

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後、やさしくプレスする。 甲州は果汁をハイパー・オキシジェーションし、えぐみを柔らかくする。オリを沈め、澄んだジュースをステンレスタンクに移し、野生酵母で醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して、醗酵を止める。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約4ヶ月熟成。
ビン詰	清澄せず、ろ過してビン詰。ビン詰日:2017/02/21, 22, 23, 24 本数:30,745本(750ml) 5,477本(375ml) アルコール:10.7% 酸度:0.44g/100ml 残糖:2.29%

テイastingコメント	やや甘口の白ワイン。色調は淡いレモンイエロー。香りはりんご、グレープフルーツ、びわ、洋ナシなど爽やかに広がる。味わいは、穏やかな甘味、柔らかな酸味でグレープフルーツや洋ナシ、びわのような風味を感じる。後味には、甲州種らしいビターな印象があり、ワインを引き締めている。
料理との相性	おでん、肉じゃが、海老しんじょ、蛤のワイン蒸し、青梗菜とベーコンのクリーム煮、湯豆腐、鰯と松の実のスパゲッティー、モッツアレラチーズなどのフレッシュチーズ、白カビチーズ
飲み頃	例年よりも甘さが少し強いので、甘さが気になる際は、よく冷やすこと(冷蔵庫温度 10℃以下)をおすすめする。向こう3年ぐらいはフレッシュな味わいを楽しめ、ワインセラーなどで温度管理してあれば、10年以上の熟成も可能である。

2017/09/08