

第34回収穫祭記念赤ワイン



「第34回 収穫祭記念赤ワイン」は、メルロやカベルネ・ソーヴィニヨンといったボルドー品種と、日本固有の葡萄品種、マスカット・ベイリー-A からなる日本の葡萄100%の赤ワインです。これらの葡萄は、山形県、山梨県、長野県そして栃木県の優れた契約栽培農家によって育てられました。醸造場では熟した葡萄を丁寧に選果して、野生酵母で醗酵させました。十分に皮から成分を抽出するため、ルモンタージュしながら1~2週間醸し、その後マストを搾り、木樽、オークタンク、ステンレスタンクに移し、野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促しました。健康な葡萄の果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り、こちよい渋み…。美味しい赤ワインの要素がバランスよく味わえる、楽しい赤ワインです。可愛いラベルイラストは北澤平祐さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	45.6%	山形県上山	2016/09/07, 09, 13, 16	35.8%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	3.5%
		長野県高山村	2016/9/16	3.2%
		長野県須坂	2016/9/26	2.1%
		栃木県大平	2016/10/7	1.0%
マスカット・ベイリー-A	26.7%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/12, 20, 25 10/10, 20	21.1%
		栃木県大平	2016/10/18	5.6%
カベルネ・ソーヴィニヨン	25.3%	山形県上山	2016/10/22, 27	21.2%
		長野県高山村	2015	2.2%
		山形県上山	2015	1.9%
その他	2.4%		2016	2.4%
収穫時の糖度: 19.2° Brix(平均)				

醗酵	熟した葡萄を選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら1週間から2週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、木樽、オークタンク、ステンレスタンクに移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促す。
熟成	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約7ヶ月半熟成。
ビン詰	軽くろ過後、ビン詰。 ビン詰日: 2017/6/14, 15, 16, 17, 19, 20 本数: 10,890本(375ml) 52,857本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 0.54 g/100 ml 残糖: 0.12%
テイastingコメント	香りはクランベリー、ラズベリー、ブラックベリー、カシスなどの果実と、土などの複雑な香りを感じる。口当たりはライトで果実味豊かな印象。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味とほのかな樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
料理との相性	小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥(たれ)ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ
飲み頃	今から2020年頃まで。熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるだろう。

2017/10/27