

2017 のぼっこ



“ワインは人々を喜ばせるもの”。

この単純な事実は、シャンデリアやタキシードや 1 本 10 万円のワインに溢れた世界では忘れやすいことかもしれません。しかし、手軽なワインでも高価なワインでも、あらゆるワインはお客様に喜びを与えなくてはなりません。ココ・ファーム・ワイナリーの新酒「のぼっこ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。

日本の山葡萄から澤登晴雄氏によって開発された小公子種が、「のぼっこ」のセパージュ(葡萄品種)です。8 月、真夏の太陽の下で小公子は収穫されます。醸造場では、低温で野生酵母により醗酵させ、その後半でさらに温度を落として「のぼっこ」がつくられます。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素からの発泡を有するワインになります。このワインは、清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーで生き生きとした赤ワインになりました。

醗酵タンクからお客様のお手元のグラスまでとても近いワインです。お客様の笑顔に出会えるくらいに……。ぜひ、ご家族やお友達と一緒に楽しみください。緊張いらず、心配いらず、コルクスクリューもいりません。泡が吹き出すこともありますので、よく冷やして、静かに王冠を開けてください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	尾形畑、木村畑	2017/8/26, 28	50.7%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2017/8/9, 10	47.0%
		栃木県大平	大平町青壮年部	2017/8/18	1.2%
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2017/8/14	1.1%

収穫時の糖度 約18.9° Brix(平均)

醗酵	葡萄を房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、野生酵母により自然と醗酵が始まるのを待つ。約15℃～20℃の温度を保ち、醗酵後、状況を確認しながらオリ引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。
ビン詰	清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2017/9/20 本数: 5,258 本(750ml) アルコール: 10.7 % 酸度: 0.93 g/100 ml. 残糖: 0.2 %

テイastingコメント	カシス、さくらんぼ、ブルーベリー、わたあめのような香りに、スモーキーさもある。泡が溶け込んでいて、フレッシュで優しい口当たり。甘くないカシスソーダ、グレープフルーツのような果実や苦味が合わさる。飲み心地は、軽快で、すっきりとした印象。
料理との相性	BBQ や、ピクニックワインとして。スモークチーズやハム、ベーコン。ピンチョスやタルティーヌなどのフィンガーフード。鶏手羽元のプルーン煮込み、エビチリ、ナポリタンなど甘酸っぱくメリハリのあるもの(トマトケチャップのようなイメージ)
飲み頃	開栓前に冷蔵庫などでよく冷やす。ボトルの下に受け皿を用意し、王冠をゆっくり開ける。なるべく早めに、1 年ほどで飲むことをおすすめする。

2017/10/13