

## 2016 オーク・バレル赤 カリフォルニア委託醸造



オーク・バレルとは樅の木の樽のこと。「2016 オーク・バレル赤」はワイン通のための本格的なワインで、樽のニュアンスがお好きな方にはなかなか好評です。すぐに飲む場合は、デキャンタに移すか、大ぶりのグラスで空気に触れさせて、ゆっくり飲むことをおすすめします。エキス分、パワー、複雑味に富んでいて、なおかつ力強く広がりのあるバランスのよいフルボディの赤ワインですから、牛肉、子羊、鴨料理のよきパートナーとなることでしょう。熟成させたチェダーやウォッシュチーズ、ラクレットとも美味しく召し上がっていただけそうです。現在も充分楽しめ、また長期熟成も可能ですから、これから年を重ね、複雑さを増すことも間違いありません。

1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニア・ソノマに葡萄の苗木が植えられました。このことをきっかけに、こころみ学園とカリフォルニアの葡萄畑の縁が生まれ、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園の旧友マツ・クラインさんにココ・ファーム・ワイナリーが醸造を委託するようになりました。ココ・ファーム・ワイナリーでのみ販売中のこのカリフォルニアワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	カリニャン 52 %、ジンファンデル 35 %、プティット・シラー 6 %、アリカンテ・ブーシェ 6 %、ムールヴェードル 1 %
産地	カリフォルニア
分析値	アルコール: 15.5 %    酸度: 0.68 g/100 ml.    残糖: 0.57 %

テイastingコメント	色合いは、濃いめのルビー、エッジは赤紫色。カシス、ドライブルー、チョコレート、ユーカリ、バニラ、香木など複雑さのある香り。口当たりは、力強さがあり、しなやかでもある。オーキーで、カシス、ドライブルー、ルビーポートのような甘みと苦味のある味わいに、程よく酸味もある。アフターに、シナモンやクローブのようなスパイスさと、土っぽさ、焙煎したコーヒー豆のような香ばしさが続く。
料理との相性	スモークベーコンのグリル、チリコンカン、マカロニ&チーズ、スパゲッティ・ミートソース、足利マール牛のすき焼き(生卵なし)、お好み焼き、煮込みハンバーグ、スペアリブ、熟成させたチェダーやウォッシュチーズ、チェリーパイ、See's CANDIES の PEANUTBRITTLE
飲み頃	すぐに飲むなら、デキャンタに移すか、大ぶりのグラスで空気に触れさせて、ゆっくり飲むことをおすすめする。まだ若々しく、洗みや固さが十分にあるので、飲み頃まではしばらくかかるだろう。いい保存状態で熟成できたら 7~10 年ほどでエッジがオレンジ色に変わり、香ばしさやオークの風味との一体感ができて、余韻もさらに長くなるだろう。