

2017 田島川右岸



可能な限りベストなワインを造ろうという試み“こころみシリーズ”。この“こころみシリーズ”のひとつ「田島川右岸」の葡萄が生まれた畑は、足利の米所といわれる北郷地区田島町の田島川右岸にあります。田んぼの中に葡萄畑！なぜ？

21世紀になった頃、高齢になったこころみ学園の園生たちが、歩いていける平らな葡萄畑が必要になりました。しかし、こころみ学園周辺の平らな農地はそのほとんどが水田です。平らな水田は管理しやすいのですが、水はけが良くありません。そこで田島川右岸の水田で良い葡萄をとるための工夫がはじまりました。まず水を溜める土の層を壊し、暗渠(あんきよ＝地中に埋めた排水路)を入れ排水を良くしました。次に緑肥作物といわれる草花を育て、それを刈り倒し鋤きこむことで、土壌養分や土壌微生物を増やして畑の土壌を整えました。その結果、バランスのとれた土の構造になり、2002年に植樹したヴィニョール種やトラミネット種の葡萄が、元気よく育つようになりました。このことは、栽培に適した場所を探すことも大切ですが、作物の種類に応じて、その作物に適した環境をつくっていく方法もあることを、私たちに教えてくれました。長い時間をかけて葡萄の生育環境を整えてきたこころみ学園の農夫や栽培スタッフのチャレンジを味わってみてください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ヴィニョール	80 %	栃木県足利市田島	こころみ学園	2017/09/11	80 %
トラミネット	20 %	栃木県足利市田島	こころみ学園	2017/09/14	20 %
収穫時の糖度 約21°Brix(平均)					

醱酵	一部スキンコンタクトし、やさしくプレスした。 房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約 15°Cの室温下で約 2 週間醱酵させた。
熟成	ステンレスタンクにて約 7ヶ月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せずに無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/05/16 本数: 363 本(750ml) アルコール: 11.6 % 酸度: 0.52 g/100 ml 残糖: 0.12 %

テイastingコメント	色合いは、輝きのあるクリアなレモンイエロー。八朔、レモンやライムの皮、パイナップル、ドライハーブの香り。スモーキーさも。口中は桃やライム、パイナップルなど、フレッシュで爽やかな味わいで、シャープな酸味、旨味と丸みのあるボディに、苦み、少し塩気も感じられる。後味にハーブのニュアンスが続き、苦味と共に爽やかな印象を残す。
料理との相性	アスパラガスの卵炒め、桜海老と新玉ねぎのかきあげ、タケノコの炒め物 青海苔風味、春の山菜の天ぷら、牡蠣フライ、あさりと春キャベツのペペロンチーノ、棒棒鶏、豚肉の塩麹焼き、トマトのブルスケッタ、黄桃とリコッタチーズのサラダ、ブリード那須、コンテ、さつまいものはちみつ漬、モンブラン
飲み頃	フレッシュ感があり、今飲んでも美味しい。あまり冷やしすぎないことをおすすめする。ただ、気温が高い場合は 10°C前後に冷やしてもいいだろう。いい状態で保管できたら 5 年ほどで香ばしさなどの変化の兆しが出始め、液体としての一体感が更に増し、余韻も長くなるだろう。

2019/02/18