

2017 いまこ赤



「いまこ赤」は、山形や長野や山梨や栃木で収穫されたメルロ種、カベルネ・ソーヴィニオン種等のボルドー品種と、日本固有の赤ワイン用葡萄品種マスカット・ベリーA等を野生酵母で醗酵させブレンドして醸造した赤ワインです。ラベルは足利に生まれ生きた書の詩人、相田みつを氏の作品から。葡萄畑開墾60年のこころみ学園では葡萄づくりもワインづくりも「いま」から「ここ」からです。希望にあふれた日本のワインをどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニオン	36.9%	山形県上山	2017/10/23, 26, 27	31.1%
		長野県高山村	2017/10/19	5.8%
マスカット・ベリーA	28.8%	山梨県甲州市勝沼	2017/09/20, 27 10/10, 18	21.5%
		栃木県栃木市大平	2017/10/05	7.3%
メルロ	17.0%	山形県上山	2017/10/06, 08	11.1%
		山形県上山	2016/10/07, 09	3.6%
		山梨県甲州市勝沼	2017/09/11	2.3%
ブラック・クイーン	11.6%	長野県松本	2017/10/03	11.6%
富士の夢	2.8%	茨城県つくば	2017/09/25	2.8%
その他	2.9%		2016, 2017	2.9%
収穫時の糖度 約20.1°Brix(平均)				

醗酵	熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、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約10～15日間醸す。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4～6か月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せざる過しながらビン詰。 ビン詰日: 2018/04/11, 12, 13, 16, 17 アルコール: 11.8% 酸度: 0.55 g/100 ml. 残糖: 0.11%
テイastingコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントの香り、香木のようなスパイシーさもある。口中は、しなやかで、カシスやダークチェリーなどの果実と共に、ゴボウの様な土っぽさがあり、さわやかな酸味と軽やかな渋みが心地良い。おだやかな樽の風味、香ばしい余韻もある。
料理との相性	チリコンカン、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、ローストビーフ、アランチーニ、マグロの刺身、ブリの照り焼き、ざるそば(濃いめのめんつゆで)、肉じゃが、洋梨やプラムのコンポート、チョコレートケーキ、プリーなどの白カビやウォッシュチーズ
飲み頃	比較的、早くから楽しめるが、中くらいのグラスで空気に触れさせつつ、ゆっくり飲むことをおすすめする。暑い時期は、冷やし気味の方が心地良く感じるだろう。いい状態で保管できたら、5年から7年ほどでエッジがオレンジ色になり、まとまりがでてきて、熟成感と香ばしさが増すだろう。

2019/02/14