

2018 農民ロツソ



「果実味と希望に満ちた日本の赤ワイン」を目指してつくられている農民ロツソ。2018 年は、日本固有の葡萄品種 マスカット・ベリー-A やブラック・クイーンと、伝統的なボルドー品種 メルロやカベルネ・ソーヴィニオンから構成されています。“ロツソ”はイタリア語で“赤”の意味。日本の葡萄畑で頑張っている日本各地の葡萄栽培家の皆さんおかげで、食卓によく合う美味しい赤ワインができました。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合	
マスカット・ベリー-A	35%	山梨県甲州市勝沼	2018/09/12, 15, 19	10/02, 09	22%
		栃木県栃木市大平	2018/09/21, 28		10%
		山梨県韮崎市穂坂	2018/09/27		3%
メルロ	28%	山形県上山	2018/10/03, 04, 06		17%
		長野県高山村	2018/09/22, 27, 29	10/01, 05	9%
		長野県安曇野	2018/09/20		2%
カベルネ・ソーヴィニオン	27%	長野県高山村	2018/10/09~13, 16		14%
		山形県上山	2018/10/22, 23		13%
ブラック・クイーン	9%	長野県松本	2018/10/03, 12		9%
その他	1%	長野県、茨城県	2018		1%
収穫時の糖度 (平均)	約20°Brix				

醱酵	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醱酵させる。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 1~3 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(マロラクティック醱酵)を促す。
熟成	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約 4~5 カ月半熟成。オリ引き後、清澄せず、ろ過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2019/04/17~19, 22~24 05/15~17 本数：72,550本(750ml) 19,013本(375ml) アルコール：12.2 % 酸度：0.54 g/100 ml. 残糖：0.15 %

テイスティングコメント	色合いは、紫がかった明るめのラズベリーレッド。ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントの香りに加えアーシーな風味もある。オーク樽からくる上品な甘み、さわやかな酸と溶け込んだやさしいタンニンが口中に広がり染み入るような余韻が心地いい。
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、アランチーニ、ロコモコ、鰯の照り焼き、八丁味噌のカツサンド、ざるそば(濃いめのめんつゆで)、山うどの味噌炒め、プレッツェル、洋梨やプラムのコンポート、ブ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。

2019/09/11