

2018 あわここ



“ワインは人々を喜ばせるもの”・・・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お客様の笑顔のためにあります。ココ・ファーム・ワイナリーの「あわここ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。

低温で醗酵させ、その後半でさらに温度を落として「あわここ」はできました。醗酵途中で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のプチプチした泡を有しています。また、このワインは清澄やる過をしていません。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白ワインになりました。

もうひとつの特徴は、酸化防止剤(亜硫酸塩)を添加していないことです。酸化防止剤を添加せずにつくった、いわゆる無添加ワインですが、「無添加」という表記や言い方を避けています。なぜならごく微量とはいえ、醗酵途中で酵母がつくった亜硫酸が精密な分析によって検出されることがあるからです。酸化防止剤を添加していませんので要冷蔵です。できれば冷蔵庫で保管していただき、開栓後はなるべく早くお飲みください。

毎年 11 月の収穫祭の時に、「できたてワイン」をタンクから直接お出ししていますが、その(刻々と味が変わるため)門外不出の「できたてワイン」に最も近いワインがこの「あわここ」です。タンクからお客様のお手元のグラスまで、お客様の笑顔に出会えるくらいとも近いワイン「あわここ」。ご家族や友達とご一緒にお気軽にお楽しみください。緊張いらず、心配いらず、コルクスクリューもいりません。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100 %	山梨県甲州市勝沼	東夢農場秋玉園	2018/10/16	60 %
		山梨県甲州市勝沼	芳王遊覧園	2018/10/09	23 %
		山梨県甲州市勝沼	三枝商店	2018/10/09	9 %
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2018/09/24	8 %
収穫時の糖度: 約17.5°Brix(平均)					

醗酵	葡萄をやさしくプレスし、果汁のオリを沈めた後、上澄みを野生酵母にて醗酵。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/11/22 本数: 7,133 本(750ml) アルコール: 11.5%(平均) 酸度: 0.63 g/100 ml. (平均) 残糖: 1.0%(平均)

テイステイングコメント	色合いは、黄金色がかかったイエロー。時間の経過と共に黄金色が濃くなる。泡立ちは例年より大人しく、少し白濁している。赤いりんご、ハチミツ、ブレット、柑橘の皮、クローブのようなスモーキーさもある。口中は、みかんやライム、パインなど、ナチュラルかつ爽やかさのある味わい。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。
料理との相性	あさりと春野菜の蒸し煮、カプレーゼ、春キャベツのコールスロー、アスパラベーコン、タケノコのあおさ炒め、鯖の西京焼き、えびとそら豆のかき揚げ、お好み焼きを塩で、ブリード那須、コンテ、レモンタルト、フロマージュ・ブランにハチミツを
飲み頃	濁っていてナチュラルな印象があり、今飲んででも美味しい。温度は、よく冷やすことをお勧めする。栓を開けてからの変化が早いので、なるべく早く飲み終えて欲しい。できれば、1~2 年以内に飲みきりたい。アペリティフやお花見にもぜひ。

2019/06/17