

2018 いまここ赤



足利に生まれきた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ」。「2018 いまここ赤」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。山梨、山形、栃木、長野、茨城など日本各地の葡萄栽培農家さんたちに大切に育てられた葡萄を、足利の醸造場で野生酵母で発酵させました。MLF(マロラクティック醗酵)も野生乳酸菌によるものです。令和元年 5 月にビン詰された、優しく希望に溢れた赤ワインです。

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 約20°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4~5カ月半熟成。澱引き後、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 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ダークチェリーレッド。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、まとまりができてきて熟成感と香ばしさが増すだろう。

2020/06/01