

# 2019 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番最初にリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」。醗酵タンクからお手元のグラスまでとても近く、気取らずに飲んで、笑顔になれるようなワインです。

セパージュ(葡萄品種)は、日本の山葡萄から澤登晴雄氏によって開発された小公子種。2019年、山形県の上山や北関東の熊谷や栃木では、梅雨の時期に比較的雨が少なく、気温の高い日が短かったため、各地で酸のきれいな小公子を収穫することができました。この年の小公子の初収穫は8月8日。熊谷の江南愛の家の収穫にこころみ学園がお手伝いに出かけると同時に、佐野市赤見のこころみ学園の自家畑でも収穫がスタートというめまぐるしさのなかで2019ヴィンテージがはじまりました。

醸造場では葡萄を房ごと絞り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアにつくるため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。ジュシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰めしました。泡が吹き出しますので、開栓時くれぐれもご注意ください。ビンを洗い、よく冷やして、ボールを受け皿にして、王冠を静かにお開けください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	尾形畑	2019/08/28	55%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2019/08/08, 09	33%
		栃木県栃木市大平	大平町青壮年部 大平ワイン友の会	2019/08/09	8%
		山形県上山	木村畑	2019/08/28	2%
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2019/08/10	2%
収穫時の糖度(平均)		約21.5°Brix			

醗酵	葡萄を房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、野生酵母により自然と醗酵が始まるのを待つ。約15°C~20°Cの温度を保ち、醗酵後、状況を確認しながら澱引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。
ビン詰	清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2019/09/20 本数：4,673本(750ml) アルコール：12.3% 酸度：0.61g/100ml 残糖：0.1%

テイस्टینگコメント	アセロラ、ダークチェリー、ブラックベリー、スマレや黒土の香り、優しい口当りでフレッシュな酸と細かくきれいな泡が続きジュシーでさっぱりとした味わい。澱からくる旨味と程よい苦みが全体を引き締めている。
料理との相性	秋野菜のテリーヌ、春菊とベーコンのサラダ、厚揚げと根菜の煮物、タコス、秋ナスとキノコのラザーニャ、セルフイーユのオムレツ、サルティンボッカ、鶏レバーの生姜煮、豚トロの炙り レモン塩で、フェタやシェブル、かぼちゃのタルト、カシスのムース
飲み頃	2019~2021年までフレッシュな果実味のある味わいが続く。酵母が元気なため泡が噴き出すことがあるので、氷水などでしっかり冷やし、揺らさずゆっくりと開栓する。

2019/10/07