

第36回収穫祭記念赤ワイン



日本固有の赤ワイン用葡萄品種、マスカット・ベリーA種と、メルロ種やカベルネ・ソーヴィニヨン種などいわゆるボルドー品種から構成された「第36回収穫祭記念赤ワイン」。この赤ワインには日本各地の農家さんたちの技と、健康な葡萄や野生酵母の魅力が結集しています。果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り、こちよい渋み…美味しいワインの要素がバランスよく味わえる赤ワインです。

ラベルは各種書籍の表紙やイラストなど、多彩なタッチでさまざまなジャンルの仕事をなさっている中村隆さん。「30分で一生使えるワイン術／葉山考太郎著」の楽しいイラストも担当されています。

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・ソーヴィニヨン	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%	茨城県つくば	2017/09/25	1%
収穫時の糖度（平均）	約20.1°Brix			

醗酵	熟した葡萄を選果して、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、濾過した。
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。いい状態で保管すれば5~7年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。

2019/10/07