

## 第36回収穫祭記念ロゼワイン



「第36回収穫祭記念ロゼワイン」はフレッシュで複雑で赤い果実やほのかな土の香りが調和したチャーミングなロゼ。月刊誌「一個人」の日本ワイングランプリ2017でロゼワイン部門第一位。2015、2016 ヴィンテージが続けて JAL 国際線ビジネスクラスに搭載されるなどそのクオリティが評価されています。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」のイラストも担当されています。

葡萄品種	割合	産地	収穫日	使用
マスカット・ベリーA	43%	山梨県甲州市勝沼	2018/09/03, 10, 12, 15, 19, 27	42%
		山梨県韮崎市穂坂		
		栃木県栃木市大平	2018/09/21, 28	1%
富士の夢	24%	茨城県つくば	2018/09/02, 03, 09	24%
アムレンシス	14%	岩手県紫波	2018/09/25	14%
メルロ	9%	山梨県甲州市勝沼	2018/09/12	5%
		栃木県栃木市大平	2018/09/12	2%
		長野県高山村、長野県安曇野	2018/09/19, 22, 27, 30	10/01 2%
ブラック・クイーン	5%	山梨県韮崎市穂坂	2018/09/06	3%
		岩手県紫波	2018/09/25	2%
その他	5%	長野県、山形県、栃木県、茨城県	2018	5%

醱酵	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で1~3週間かけてじっくり野生酵母で醱酵。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、ブレンド後、低温で約3~5ヶ月熟成。
ビン詰	オリ引き後、濾過を行いながらビン詰。ビン詰日:2019/03/01 アルコール: 11.3% 酸度:0.49 g/100 ml. 残糖:0.5%

テイステイングコメント	濃いめのバラ色。いちごキャンディのような香りとともに、アセロラ、チェリー、ローズヒップが華やかな印象。イーストの香り。アタックは穏やかないちご様の甘いフレーバーと丸い口当たりを感じる。チェリー、野いちご、わずかにグレープフルーツのフレーバーが口中で優しく広がる。余韻は穏やかな旨味と渋味、ワイン単体以上に料理との相性の良さを想起させる。
料理との相性	生ハム、カプレーゼ、サーモンのカルパッチョ、エビの生春巻き、手羽先の煮ごごり、蒸し鶏ときくらげの和え物、レアチーズケーキ
飲み頃	冷蔵庫で冷やすとスッキリとした印象に。温度が上がると甘いフレーバーがより広がる印象に。季節や飲むシチュエーションを選ばないので、気軽に楽しめる。今から2、3年はフレッシュに、以降熟成が進むと、穏やかだがまとまりのあるより上品な味わいを楽しめるだろう。

2019/10/30