

カリフォルニア委託醸造

2018 ヤッテンベ・レッド



Yattendeh (やってんべ) とは、足利地方の方言で「やってみよう」という意味です。

1950年代、当時の特殊学級の中생たちとその担任教師が足利の北の急斜面の山を開墾し600本あまりの葡萄の苗木を植えました。その葡萄をワインにするために1980年有限会社ココ・ファーム・ワイナリーが設立され、1984年葡萄小屋と呼ばれていた小屋で、初めてのワインが誕生しました。この「やってんべ精神」を携えたころみ学園の農夫達は、1989年、カリフォルニア・ソノマ地区に葡萄の苗木を植えました。15年契約で葡萄畑を借りて、カリフォルニアの葡萄栽培やワイン醸造を実地で学びながら、より高品質のワインづくりを目指したのです。契約期間中、カリフォルニアの葡萄畑の葡萄はカリフォルニアのクラインセラーで醸造し、ビン詰して日本に運ぶようになりました。そして現在、カリフォルニアからのワインは、ころみ学園の旧友、マツクラインさんが現地の葡萄で醸造したココだけのカリフォルニアワインとして、皆さまにご愛飲いただいています

「2018 ヤッテンベ・レッド」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブル・ワインです。このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を迎えられるよう造られたワインを使用しています。

私たちのワインの中で「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めするでしょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これがこの赤ワインのキーワードです。

葡萄品種	ジンファンデル、カリニャン、プティット・シラー、ムールヴェードル
産地	カリフォルニア
収穫日	2018年
分析値	アルコール: 14.2 % 酸度: 0.69 g/100 ml. 残糖: 0.32 %

テイスティング コメント	レッドチェリー、レッドプラムに加えリコリス、シナモンなどのスパイス、煎ったコーヒー豆、カカオのような香ばしい風味。口に含むとラズベリージャム、レーズン、ドライフルーツの持つ甘みと乾いた味わいが広がり、滑らかな酸とタンニンが品種からくるボリューム感と重なり柔らかな余韻へとつながっていく。
料理との相性	無花果のサラダ、エッグベネディクト、春巻きマンゴーチャツネを添えて、アクアパッツァ、タコス、チリコンカン、オリーブときのこのリゾット、トムヤムクン、ラムチョップのグリル、ステーキフリット、リコッタチーズ、ホットケーキ、ワッフル
飲み頃	2020~2022年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023~2025年 熟成により一体感が増して、香ばしさや味わいに滑らかさが出てくる。

2020/04/14