

# MV マタヤローネ



「マタヤローネ」は勾配が急なこころみ学園の自家畑で収穫されたマスカット・ベリーAを、干して半乾燥させた濃厚な味わいのデザートワインです。葡萄は収量を低く制限し(35hl/ha)、成熟したタイミングを見計らって収穫します。果粒を満遍なく乾燥させるため、1~5粒ずつ軸をカット。この葡萄の粒を干椎茸用乾燥機を使って乾燥させ、さらに凝縮した味わいを得ます。乾燥により糖度が約20° Brix から30~40° Brix まで上がった葡萄を、きれいな長靴を履き、足で破碎した後、小型タンクに移し約3週間マセラシオンします。圧搾して得られる果汁はとても微量で、換算すると通常のワインの約半分という希少なものです。酵母が活性する比較的高い温度(18°C)で醗酵は始まり、その高い糖度のため約6カ月もの間醗酵が続きます(通常のワインの場合、醗酵期間は約2週間です)。醗酵終了後、澱引きせずにそのまま熟成。醗酵が始まって約4~5年後、ようやくビン詰めの段階となります。

私たちが大好きなイタリアのレチョートやアマローネに敬意を表してつくったワイン、マタヤローネ。「またやろうね」...仕事を終えた夕暮れ、園生の一言をワインの名前にしました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
マスカット・ベリーA	100%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2014/10/08	35%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2015/10/10	32%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2015/10/10	19%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2014/10/08	14%
乾燥後の糖度(平均)	約36°Brix				

醗酵	約3週間マセラシオンした後プレスし、フレンチオーク樽またはステンレスタンクにて醗酵。約18°Cの温度で約6カ月醗酵が続く。
熟成	醗酵終了後澱引きせずにそのまま熟成。熟成期間は2014年産が約57カ月、2015年産が約46カ月
ビン詰	澱引き後、無濾過でビン詰を行った。 ビン詰日：2020/02/21 本数：924本(375ml) アルコール：15.9% 酸度：0.57g/100ml. 残糖：13.5%

テイスティングコメント	色調は落ち着いたあるマホガニー色、エキス分の高さを感じさせる。乾燥イチジク、ドライフルーツ、黒糖、メープルシロップ、トフィー、チョコレートの甘やかな香りにオレンジリキュール、ナツメグ、ヘーゼルナッツ、湿った葉や腐葉土の香りが複雑に混ざり合う。口に含むとしっかりとした甘み、粘性、ヴォリュームを感じ、心地よい苦みと味わいを引き締める細かな酸味がゆっくりと余韻に広がっていく。
料理との相性	フォアグラのキャラメリゼ、ケーキサレ、青カビチーズ(ロックフォール、フルムダンペール)、オペラ、マドレーヌ、シュトレン、ビスコッティー、大麦ダクワーズ
飲み頃	2020年~ 長期熟成が可能。保管状態がよければ20~30年の熟成にも耐えられる。熟成を重ねるたびにより一層、円熟した奥深いワインとなる。抜栓後1週間程度は保存可能なのでゆっくりと時間をかけて味わいを楽しんでいただきたい。

2020/07/31