

## 第37回収穫祭記念赤ワイン



マスカット・ベリーA種とメルロ種やカベルネ・ソーヴィニオン種などいわゆるボルドー品種から構成された「第37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集まっています。果実味、ストラクチャー、樽熟の香り、こちよいしみ…美味しいワインの要素がバランスよく味わえます。ラベルは谷山彩子さん。「暮らしの手帖」や「ワイン生活/田崎真也著」の挿絵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
メルロ	30%	山形県上山	2019/10/03, 09, 10	18%
		長野県塩尻市、高山村	2019/10/01, 10, 11	11%
		山梨県甲州市勝沼	2019/09/17	1%
マスカット・ベリーA	28%	山梨県甲州市勝沼	2019/09/17, 24, 25	18%
		山梨県韮崎市穂坂	10/01, 08, 16 11/04	
		栃木県栃木市大平	2019/09/30, 10/09	8%
カベルネ・ソーヴィニオン	26%	長野県安曇野	2019/10/07	2%
		山形県上山	2019/10/23, 24, 25, 28	17%
		長野県高山村	2019/10/22, 24, 25, 29	9%
ブラック・クイーン	15%	長野県安曇野	2019/09/30, 10/10	15%
カベルネ・フラン	1%	長野県高山村	2019/10/29	1%
収穫時の糖度（平均）	約19.5°Brix			

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗、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1~4週間、醸した後マストを搾り、ワインを皮と種から分けた。また一部は約1~2週間MC（マセラシオンカルボニック）を行った後プレスした。木樽、オークタンク、ステンレスタンク、プラスチック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	木樽および各タンクで約5~7カ月熟成。澱引き後、清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2020/04/20~24, 05/11~16 アルコール：11.4% 酸度：0.6 g/100 ml. 残糖：0.1%

テイスティングコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントに加えカカオパウダーやアーシーな香り。口当たりは柔らかく、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ほのかな苦みと共に口中に広がり、染み入るような余韻が心地いい。
料理との相性	蛸とフェネルのマリネ、チリコンカン、山うどの味噌炒め、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、プレッツェル、ブリーなどの白カビやウォッシュチーズ、洋梨のコンポート
飲み頃	2020年~2023年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023年~ 熟成により味わいにまとまりでてきて、熟成感と香ばしさが増す。 暑い時期は少し冷やしても楽しめるフードフレンドリーなワイン。

2020/08/19