

2019 協奏曲 R



1950年代、知的な障害を持つ中学生とその担任教師によって開墾された、こころみ学園の葡萄畑。現在、この急斜面の葡萄畑の中央で育てているのがノートン種(シンシアナ種)の葡萄です。また同じ自家畑で1982年に開墾された佐野市赤見の葡萄畑ではタナ種や小公子種の赤ワイン用葡萄を育てています。ココ・ファーム・ワイナリーの自家畑に育つ葡萄は、高温多湿な日本の気候のなかで美味しいワインを造るために、ドクター・スマート(Richard Smart 豪 1945~)など、世界のワイン専門家からのアドバイスを受け、実際に葡萄を植えながら、試行錯誤を重ねて結実した適地適品種の葡萄です。

2019年が初ヴィンテージとなる「協奏曲 R」は、自家畑の赤ワイン用葡萄品種からなるワインです。雨の多いUSA東海岸のヴァージニアや中央部ミズーリ原産のノートン種、フランス南西部マディラン地方原産のタナ種、そして日本の山葡萄から澤登氏により交配育種された小公子種。私たちはこれらの、健康で香り高い葡萄を慎重に収穫し野生酵母で醗酵させました。醗酵後はやさしく搾り小樽に入れ野生乳酸菌によるマロラクティック醗酵を行いゆっくり熟成させました。その後3種をブレンドしバランスを高め澱引きし、無清澄・無濾過でビン詰めしました。気候変動の今日、こころみ学園の自家畑に育ち葡萄畑の麓の醸造場で純粋に飾り気なくつくった「協奏曲 R」。RはRed(英)、Rouge(仏)、Rosso(伊)の略。互いの良さを引き立てあって演奏される協奏曲のようにお楽しみいただきたい赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ノートン	61%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2019/10/03, 06, 07	61%
タナ	25%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2019/10/01	25%
小公子	14%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2019/08/08, 20	14%
収穫時の糖度(平均)		約20.5°Brix			

醗酵	ノートンは二つの方法で仕込んだ。一つ目は、手除梗後ステンレスタンクに入れ、約18°CでMC(マセラシオンカルボニック)を44日間行った後プレスした。二つ目は、全房でプレスした後、約1カ月半醗酵させた。タナは除梗し、約1カ月半醸し醗酵させた後、マストを搾り、果皮と種を取り除いた。小公子は全房でプレス後、ステンレスタンクで約10日間醗酵させた。その後、3種それぞれ樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続けた。
熟成	フランス産オークの古樽で約6~9カ月熟成。
ビン詰	澱引き後ブレンドし清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2020/06/11 本数 2,040本(750ml) アルコール: 11.4% 酸度: 0.90 g/100 ml 残糖: 0.08%

テイस्टینگコメント	ストロベリー、ブルーベリー、ざくろに加えジャスミン、ラベンダーの華やかな印象。さらにスーボワ、ポタニカルの香りが複雑に重なる。口当たりは上品で、きれいな酸と柔らかくバランスの取れたタンニンが味わいを引き締め、旨味を伴った長い余韻が続いていく。
料理との相性	トマトのお浸し、生春巻き、松茸と銀杏の炭火焼き、土瓶蒸し、軍鶏の親子丼、ジンギスカン、グリーンカレー、黒酢の酢豚、ニラレバ炒め、スペアリブの豆鼓煮込み、鴨シュウマイ、牛タンの塩焼き、シェーブル、ブルーベリーパイ
飲み頃	2020年~2024年 フレッシュでジューシーな果実味を味わえる。抜栓後1時間程度は香りの変化が大きいので、ゆっくりと時間をかけて味わっていただきたい。 2025年~2028年 熟成により一体感が出て旨味が増し、味わい深くなる。

2020/09/14