

# こころみシリーズ MV雲の時間 茜



日本ワイン/果実酒

Cocoromi Series  
MV  
雲の時間 茜  
Kumo no Jikan Akane

味わい深いこのワインは、北海道のいろいろな赤ワイン用葡萄から選別した葡萄でつくりました。

QRコード  
JIS0000-1414  
2024年09月  
01日現在  
2024年09月  
01日現在

日本ワイン 品種:ピノ・ノワール93%、ツヴァイゲルト2%、他5%  
アルコール分:12.2% 内容量:750ml  
原材料名:葡萄(北海道産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)  
製造者:株式会社ココファームウイナリー  
〒126-0205 東京都港区南青山5-11-100204-42-1194  
製造は20歳以上から、18℃以下の冷蔵庫での保存をお願いします。

“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインをつくらうという私たちの実験的な試みです。私たちは、2013年からは北海道余市の契約栽培農家の協力を得て、いろいろな葡萄品種で“こころみシリーズ 雲の時間”という白ワインを造りはじめ、おかげさまで皆さんに喜んでいただいています。この「こころみシリーズ MV 雲の時間 茜」は、その赤ワインバージョンともいえるワインです。藤澤農園のツヴァイゲルト、カベルネ・フラン、アルモノワール、ピノ・ムニエ、レгент、レンベルガー、そして荒農園・相馬農園のピノ・ノワール・・・これらの葡萄品種は有名無名を問わず、いずれも赤ワイン用品種です。余市では栽培例の少ない無名の葡萄品種を新しく植えて育てはじめるのは困難を伴うことでした。また、うまくいくかどうかわからないことを実際にやってみるのが“こころみシリーズ”とはいえ、苗木を植えて葡萄が実るまで5~6年を要することを考えると、ココ・ファーム・ウイナリーの契約農家の皆さんの勇気に頭がさがります。このワインはココ・ファーム・ウイナリーの北海道余市の藤澤さんや荒さんたち契約農家のチャレンジ精神から生まれた赤ワインです。まだ樹も若い赤ワイン用葡萄品種ですが、ワインとしての可能性を大いに感じています。赤ワインですので、茜色の夕焼け雲をイメージして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
ピノ・ノワール	93%	北海道余市郡余市町美園	荒農園	2019/10/15	91%
		北海道余市郡余市町	相馬農園	2018/10/19	
ツヴァイゲルト	2%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2019/10/15	2%
その他	5%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2018/10/27	2%
		北海道余市郡余市町美園	荒農園	2017/10/30 2018/10/23, 27 2019/10/15	
収穫時の糖度 (平均) : 22.2°Brix			収穫方法 : 手摘み		

醗酵	ピノ・ノワールとツヴァイゲルトは、ステンレスタンクに入れMC(マセラシオンカルボニック)を約3週間行った後プレスし、野生酵母にて醗酵。その後、野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック発酵)を促した。その他の葡萄は、手除梗し野生酵母にて約10日間醸し醗酵を行った後プレス。
熟成	2019年産は木樽で約10カ月、2018年産はステンレスタンクで約21カ月熟成。
ビン詰	ブレンド後、無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2020/09/09 本数: 1,752本 (750ml) アルコール: 12.2% 酸度: 0.57 g/100 ml 残糖: 0.1%

テイस्टینگコメント	レッドチェリーやアセロラ、クランベリーなどの果実やミントやバジル、バラの香りに干し草やなめし皮のようなニュアンスも感じられる。口当りは軽やかで、チャーミングな果実味と滑らかな酸、バランスのよい旨味が広がっていく。
料理との相性	カプレーゼ、春菊とオレンジのサラダ、ブラウンマッシュルームのアヒージョ、いぶりがっこクリームチーズのせ、足利産トマトとトリッパの煮込み、焼き子持ちししゃも、花ズッキーニのサルシッチャ詰め、ラム肉のクミン炒め、ラザニア、チリコンカン
飲み頃	2021~2023年 若々しく澆潤とした状態を楽しめる。 2024年~ 熟成によりこなれてきて、香ばしさが増し旨味が広がっていくだろう。

2020/12/25