

2020 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番最初にリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」。セパージュ(品種)は、日本の山葡萄から澤登晴雄氏によって開発された小公子種です。

2020年、山形県の上山は春に雨が少なく、北関東や甲信越地方では涼しく長い梅雨に悩まされました。しかし、どこも梅雨明けにはよい天気となり、最終的には各地で、酸のきれいな小公子を収穫することができました。また、滑川の江南愛の家(福祉施設)の葡萄畑では、こころみ学園の園生達も、収穫のお手伝いに出かけました。

醸造場では葡萄を房ごと搾り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアにつくるため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。ジューシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰めしました。ヴィンテージ(収穫年)によって、泡の程度が異なりますが、開栓時に泡が噴き出すことがありますので、よく冷やして静かに王冠を開けてください。

「2020 のぼっこ」は紫がかった赤色、豊かな酸やタンニン、澆刺とした赤ワインで、醗酵タンクからグラスまでとても近く、気取らずに飲める発泡性のあるヌーボーです。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	尾形畑	2020/08/31, 09/01	57%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2020/07/29, 30	21%
		山形県上山	木村畑	2020/08/24	12%
		栃木県栃木市大平	松本畑、野原畑	2020/07/28	5%
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2020/08/04	5%
収穫時の糖度(平均)		約20.0°Brix			

醗酵	葡萄は房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、約15°C~20°Cの温度で野生酵母により発酵させる。醗酵後、状況を確認しながら澆引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。一部の葡萄は、全房で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5日間行った後プレスブレンドした。				
ビン詰	清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2020/09/21 本数：3,525本(750ml) アルコール：11.0% 酸度：0.81g/100ml 残糖：0.6%				

テイस्टینگコメント	クランベリーやアセロラの赤い果実に加え、カルダモン、生姜、ミント、干し草の香り。フレッシュな酸と穏やかな渋みで口当たりの良い味わい。澆の旨味が全体を引き締めている。				
料理との相性	ハモンセラーノ、秋野菜のテリーヌ、厚揚げと根菜の煮物、タコス、鯖の梅煮、ポルシチ、秋ナスとキノコのラザーニャ、ロールキャベツ、鶏レバーの生姜煮、キノコのチーズリゾット、かぼちゃのタルト、カシスのムース				
飲み頃	2022年までフレッシュな果実味を楽しめる。無濾過、亜硫酸無添加のため酵母が元気で泡が噴き出すことがある。開栓前に氷水で1時間以上冷やし、揺らさず静かに開栓する。				

2020/10/07