

2018 オーバード赤

カリフォルニア委託醸造



1950年代、当時の特殊学級の中学生たちとその担任教師が足利の北の急斜面の山を開墾し600本あまりの葡萄の苗木を植えました。その葡萄をワインにするために1980年有限会社ココ・ファーム・ワイナリーが設立され、1984年小さな葡萄小屋で、初めてのワインが誕生しました。この「やってんべ精神」を携えたころみ学園の農夫達は、1989年カリフォルニア・ソノマ地区に葡萄の苗木を植えました。15年契約で葡萄畑を借りて、カリフォルニアの葡萄栽培やワイン醸造を実地で学びながら、より高品質のワインづくりを目指したのです。このチャレンジは現在ころみ学園の旧友マット・クラインさんに引き継がれ、カリフォルニアの葡萄はカリフォルニアで醸造されビン詰めされて、輸入ワインとして日本に運ばれています。

「2018 オーバード赤」は、カリフォルニアのマットさんが育てる歴史ある古木に実った葡萄をはじめ最高級葡萄を原料としてつくられたココ・ファーム・ワイナリーだけのカリフォルニアワインです。時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード（夜明けの歌）」に実りました。幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日
カリニャン	39%	カリフォルニア	2018年
ムールヴェードル	37%		
プティット・シラー	21%		
サンソー	3%		

分析値	アルコール: 14.9%	酸度: 5.5 g/L.	残糖: 5.6 g/L.
-----	--------------	--------------	--------------

テイスティング コメント	色合いは黒みがかったガーネット。香りはカシスやプルーンの果実に、シナモンやナツメグのスパイス、甘草やユーカリ、杉などの香りを感じる。味わいはふくよかな果実味が広がり、全体をしなやかな酸が引き締める。骨格のあるタンニンとしっかりとしたアルコールが絡み合って長い余韻を感じる。
料理との相性	キノコのタルティーヌ、パテアングルート、フォアグラのテリーヌ、マッシュルームのアヒージョ、プルーンとひよこ豆のサラダ、ハモンセラーノ、牛タン塩焼き、仔羊のハーブグリエ、ビーフストロガノフ、パルミジャーノレッジャーノ
飲み頃	2022年～2026年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2027年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。

2021/12/07