

あしここ
2020 Ashicoco



「Ashicoco(あしここ)」は日本固有の葡萄品種、甲州種を主体としたワインで、私たちがワインを造りはじめた 1984 年から毎年新たな気持ちで造り続けています。「2020Ashicoco」は特別にセレクトした甲州種の葡萄を優しくプレス。ケルナー種やデラウェア種等の葡萄もブレンドしました。澱を沈めた後は澄んだジュースを野生酵母で醗酵させ果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温醗酵でじっくり丁寧に造りました。このワインのフレッシュな果実の香りと優しく厚みのある口当りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのことワインに精通した方にも喜ばれることでしょう。

日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中、色々なお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。2012、2013、2015 ヴィンテージのこのワインは、国際線ファーストクラスやラウンジやビジネスクラスでもご採用いただきました。アペリティフにも最適で、ほっとしたひととき、よく冷やしてのんびりお楽しみいただけると嬉しいです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	86%	山梨県甲州市勝沼 山梨県山梨市	2020/09/15, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29 10/06	86%
ケルナー	6%	北海道余市	2019/10/15, 18, 22, 27	6%
デラウェア	6%	山梨県韮崎市穂坂	2020/08/13	3%
		山形県置賜地区	2020/09/22	3%
プティ・マンサン	2%	山形県上山	2020/09/29	2%
収穫時の糖度 (平均) 約14.5°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗後やさしくプレスする。澱を沈め、澄んだジュースを、野生酵母で醗酵。一部のデラウェアは益子焼の甕で醸し醗酵した後プレス。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。
熟成	タンクに澱引きし、低温で 2020 年産は約 3~4 カ月、2019 年産は約 13 カ月熟成。清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターで濾過しながらビン詰。 ビン詰日：2021/02/08, 09, 10, 11, 12 本数：44,640 本(750ml) 8,217 本(375ml) アルコール：11.2% 酸度：5.1 g/L. 残糖：20g/L.

テイस्टینگコメント 香りは青りんごやグレープフルーツ、カリンの果実に、はちみつや吟醸香、ジュニパーベリーのスパイスを感じる。味わいは、程よい甘さを口中に感じ、心地よい酸味とのバランスがある。余韻はみずみずしく、すっきりとしている。

料理との相性 ホワイトアスパラガスのソテー、蕪とルッコラのサラダ、ガーリックトースト、白レバーのペースト、赤貝の握り、白子ポン酢、とうもろこしの天婦羅、菜の花としらすの Pasta、大根の柚子味噌煮、酢豚、ナシゴレン

飲み頃 2021 年~2024 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。
2025 年からは、熟成により一体感が増してドライフルーツや香ばしさなどが出てくるだろう。

2021/08/16