

2020 いまここ赤



足利に生まれきた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ」。「2020 いまここ赤」は、伝統的なボルドー品種(メルロ種、カベルネ・ソーヴィニオン種、カベルネフラン種)と、日本固有の葡萄品種マスカット・ベリーAやブラッククイーンなど日本各地の葡萄栽培農家さんに大切に育てられた葡萄を、足利の醸造場で野生酵母で醗酵させました。MLF(マロラクテック醗酵)も野生乳酸菌によるものです。

果実味、ストラクチャー、樽熟の香り、こちよい渋み・・・優しく希望に溢れた赤ワインです。いま、ここに在ることを大切に、この困難な時代を少しでも明るく、のんびり暮らしていきましょう。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	44%	長野県高山村	2020/09/25, 27, 30	24%
		長野県安曇野	10/02, 03, 06, 07, 15	
		山形県上山	2020/10/04, 10, 11, 12	20%
カベルネ・ソーヴィニオン	28%	山形県上山	2020/10/26, 29 11/05	18%
		長野県高山村 長野県安曇野	2020/10/15, 18, 24, 28	10%
マスカット・ベリーA	18%	栃木県栃木市大平	2020/09/24, 28	9%
		山梨県甲州市勝沼 山梨県韮崎市	2020/09/15, 23, 10/06, 13, 26	9%
ブラック・クイーン	9%	長野県安曇野	2020/10/06, 07	9%
カベルネ・フラン	1%	長野県高山村	2020/10/15	1%
収穫方法：手摘み				

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗、タンクに入れ野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら約1~2週間醸した後、マストを搾りワインを皮と種から分けた。また一部は約1~2週間MC(マセラシオンカルボニック)行った後プレスした。木樽、オークタンク、ステンレスタンク、プラスチックタンクに移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクテック醗酵)を促す。
熟成	木樽および各タンクで約5~6カ月熟成。澱引き後、清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2021/04/22,23,26~28, 05/17~21 アルコール：11.9% 酸度：5.2 g/L. 残糖：2g/L.

テイスティングコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリーの果実に、クミンやブラックペッパーのスパイス、なめし皮やトーストの香りを感じる。味わいは柔らかく、さわやかな酸と溶け込んだやさしいタンニンがほのかな苦みと共に口中に広がり、染み入るような余韻が心地いい。
料理との相性	鰹の薫焼き、チリコンカン、山うどの味噌炒め、肉じゃが、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、アランチーニ、ロコモコ、鰯の照り焼き、プフブルギニオン、プレッツェル、シェーブルチーズ
飲み頃	2021年~2024年は果実主体の風味が続く。2025年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、旨味や香ばしさ主体の味わいへと変わっていくだろう。

2021/08/14