

# 2020 農民ロッシ



“ロッシ”はイタリア語で“赤”の意味。「農民ロッシ」は、果実味と希望に満ちた日本の赤ワインです。「2020 農民ロッシ」は、2020年に収穫された日本の葡萄を野生酵母で醗酵させました。セパージュは、伝統的なボルドー品種 メルロやカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランに、日本固有の葡萄品種 マスカット・ベリーA やブラック・クイーンなどをバランス良く加えました。その土地その土地で元気に育った赤ワイン用葡萄が、絶妙のバランスで美味しいハーモニーを奏でます。

なるべく自然に無理なく美味しいワインを造るためにその土地の気候風土に合った葡萄品種を栽培するという適地的品種の考え方を私たちは大切にしています。2020年も日本各地の優れた葡萄栽培家の皆さんのおかげで日本の食卓によく合いコストパフォーマンス抜群の美味しいワインができました。

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 安曇野	2020/09/25, 27, 30	10/02, 03, 06, 07, 15	24%
		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 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	2020/09/15, 23,		9%
		山梨県韮崎市	10/06, 13, 26		
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）を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(マロラクティック醗酵)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 本数：83,959本(750ml) 15,466本(375ml)  
 アルコール：11.9% 酸度：5.2 g/L. 残糖：2g/L.

**テイasting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** 鯉の薫焼き、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、鱈の照り焼き、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。

2021/08/16