

MV 協奏曲 R



2021/08 日本ワイン/果実酒

Cocoromi Series
MV
協奏曲 R
Concerto in R

自家畑で収穫された赤ワイン用の葡萄を野生酵母で醗酵
させました。それぞれの葡萄の個性を残しつつ、赤果実を
中心に、酸味、塩味、スパイスの風味が上品に広がります。

日本ワイン 品種(ノートン72%、タナ16%、プティヴェルドー12%)
アルコール分:11.5% 内容量:750ml
原材料名:葡萄(栃木県足利市田島、佐野市赤見産)/糖化防止剤(硫酸銅Ⅱ)

製造者:有限会社ココファーム・ワイナリー
〒324-0501 栃木県足利市田島町1-1 電話:0284-42-1194
2021年産
賞味期限:
賞味期限は2026年までから、18℃以下の冷蔵での保存をお願いします。

1950年代、知的な障害を持つ中学生とその担任教師によって開墾された、こころみ学園の葡萄畑。現在、この急斜面の葡萄畑の中央で育てているのがノートン種(シンシアナ種)の葡萄です。また同じ自家畑で1982年に開墾された佐野市赤見の葡萄畑ではタナ種等の赤ワイン用葡萄を育てています。ココの自家畑に育つ葡萄は、日本の気候のなかで美味しいワインを造るために、世界中のワイン専門家からアドバイスを受け訪ね実際に葡萄を植えながら、試行錯誤を重ねて実った適地適品種の葡萄です。「協奏曲 R」は自家畑の赤ワイン用葡萄品種からなるワインです。雨の多い USA 東海岸のヴァージニアや中央部ミズーリ原産のノートン種、フランス南西部マディラン地方原産のタナ種、そしてプティ・ヴェルドー種。これらの健康で香り高い葡萄を慎重に収穫し野生酵母で醗酵させ、その後3種をブレンドしバランスを高め無清澄・無濾過でビン詰しました。気候変動の今日、こころみ学園の自家畑に育ち葡萄畑の麓の醸造場で飾り気なくつくった「協奏曲 R」。R は Red(英)、Rouge(仏)、Rosso(伊)の略。このワインを互いの良さを引き立てあって奏でる協奏曲のようにお楽しみいただけたら幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ノートン	72%	栃木県足利市田島		2020/10/06, 08, 12	56%
				2019/10/03, 07	16%
タナ	16%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2020/09/18	4%
				2019/10/01	12%
プティ・ヴェルドー	12%	栃木県足利市田島		2020/09/10	12%

収穫方法：手摘み

醗酵	ノートンは3つの方法で仕込んだ。1つ目は、全房でステンレスタンクに入れ、約18℃でMC(マセラシオンカルボニック)を17日間行った後プレスした。2つ目は、全房でプレスをした後、約1週間～1か月間醗酵させた。3つ目は手除梗した葡萄を益子焼の甕に移し、約10日間醸した後プレスした。タナは約1週間～1か月半、醸し醗酵後プレス。プティ・ヴェルドーは、甕での醸し醗酵又はMCを約2週間行った後プレスした。
熟成	フランス産及びアメリカ産オークの古樽で約7～9か月熟成。
ビン詰	澱引き後ブレンドし清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日:2021/06/24 本数 2,047 本(750ml) アルコール:11.3% 酸度:6.3 g/L. 残糖:5.3 g/L.

テイスティング コメント	レッドチェリー、プラム、ざくろに加えジャスミン、ラベンダーの華やかな印象、さらにはスーポワ、ポタニカル、ドライポプリの香りが複雑に重なる。口当たりは上品で滑らかな酸と柔らかくバランスの取れたタンニンが、味わいを引き締め旨味を伴った長い余韻が続いていく。
料理との相性	トマトのお浸し、パプリカのマリネ、生春巻き、松茸と銀杏の炭火焼、鱧すき鍋、サルティンボッカ、ブーダンノワール、ジンギスカン、グリーンカレー、黒酢の酢豚、北京ダック、ニラレバ炒め、鴨シュウマイ、牛タン塩焼き、シェーブル、ブルーベリーパイ
飲み頃	2021年～2025年は、フレッシュでジューシーな果実味を味わえる。抜栓後1時間程度は香りの変化が大きいのでゆっくりと時間をかけて味わっていただきたい。2026年～2030年は熟成により一体感が出て旨味が増し、味わい深くなる。

2021/12/07