

第38回収穫祭記念白ワイン



ココ・ファーム・ワイナリーでは、ワインを造りはじめた1984年以降、日本固有の葡萄品種、甲州種を主体として、毎年、素朴でやや甘口の親しみやすい白ワインを造り続けてきました。

「第38回収穫祭記念白ワイン」は、甲州種を中心に、ケルナー種やデラウェア種、プティ・マンサン種など、フレッシュな白ワイン用の葡萄からつくりました。全国の優れた契約栽培農家さんたちに大切に育てられ、それぞれの土地で元気に育った適地適品種の葡萄。これらの葡萄を丁寧に選果した後は、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醸造しました。ラベルは版画家でイラストレーターのアンドーヒロミさん。書籍や雑誌などでも活躍中です。

このワインのやさしい口当たりと、フレッシュなハーブや果実の香りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろん、鋭い味覚の持ち主やワインのプロの方にも喜ばれることでしょう。和食全般と良く合い、アペリティフにもまた和洋中どんなお料理にも合わせやすい白ワインです。

いつの日か、みんなで歌ったり踊ったり笑いあったりしながら、ワインと一緒に飲めますように。

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 アルコール：11.2% 酸度：5.1 g/L. 残糖：20g/L.

テイスティングコメント	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え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