

## 2021 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番最初にリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」。セパージュ(品種)は、日本の山葡萄から澤登晴雄氏によって開発された小公子種です。

「2021のぼっこ」は、埼玉県産と山形県産と山梨県産の小公子種の葡萄からつくりました。2021年、山形県上山は春に雨が少なく、梅雨も平年よりも短いものでした。しかし8月のお盆の時期は低温など天候の影響で葡萄に傷が発生。収量は減ってしまいましたが、よい質の葡萄が収穫できました。また、こころみ学園の園生達が、収穫のお手伝いに出かけた埼玉県の「江南愛の家」の葡萄畑では、春は雨が少なく平年よりやや短い梅雨で、梅雨明けから収穫までは日照に恵まれました。最終的には数量は少なかったのですが、各地で、質のよい小公子種を収穫することができました。

醸造場では葡萄を房ごと搾り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアにつくるため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。ジューシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰めしました。ヴィンテージ(収穫年)によって、泡の程度が異なりますが、開栓時に泡が噴き出すことがありますので、よく冷やして静かに王冠を開けてください。

「2021のぼっこ」は紫がかった赤色、豊かな酸やタンニン、澆刺とした赤ワインで、醗酵タンクからグラスまでとても近く気取らずに飲める発泡性のあるヌーボーです。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2021/08/04, 05	49%
		山形県上山	尾形畑	2021/08/26~28	45%
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2021/08/03	6%
収穫時の糖度(平均) 約19.6°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	葡萄は房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、約15°C~20°Cの温度で野生酵母により醗酵させる。醗酵後、状況を確認しながら漉引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。				
ビン詰	無清澄・無濾過でビン詰。      ビン詰日: 2021/09/15      本数: 1,559本 (750ml) アルコール: 11.5%      酸度: 9.0g/L.      残糖: 2.73 g/L.				

テイスティングコメント	色合いは明るいルビー色、香りはフランボワーズやザクロの赤い果実に加え、ドライベリーや干し草、サワークリームのような香り。味わいは辛口で澆刺とした泡にフレッシュな酸とエレガントな果実味を感じる。余韻にフレッシュな酸と澆の旨味が続いていく。				
料理との相性	アボカドとトマトのメキシカンサラダ、秋野菜のテリーヌ、玉ねぎのアチャール、鰹の薫焼き、タコス、鯖の梅煮、ボルシチ、ラム肉のスパイシー餃子、ロールキャベツ、鶏レバーの生姜煮、キノコのチーズリゾット				
飲み頃	2021~2023年までフレッシュな果実味のある味わいが続く。酵母が元気なため泡が噴き出すことがあるので、氷水などでしっかり冷やし、揺らさずゆっくりと開栓する。				

2021/10/07