

## 2020 Iwao Furusawa 赤



「2020 Iwao Furusawa 赤」はいわゆる伝統的なボルドー品種 メルロやカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなどと、日本固有の赤ワイン用葡萄品種 マスカット・ベリーA やブラック・クイーンなどから造られました。この日本各地の優れた契約栽培農家さんに育てられた適地適品種の葡萄を、醸造場では丁寧に選んで、野生酵母で醗酵させました。マロラクティック醗酵も野生乳酸菌によるものです。良い葡萄を選んで自然に醸造した、美味しい日本の赤ワインです。

ヴァイオリニストの古澤巖さんは、1994年にココ・ファーム・ワイナリーの取締役役に就任。長い間、群馬県大泉の古澤巖さんの演奏会では、開演前と休憩時間にこの赤ワインが提供されてきました。いつの日かまた、みんなで美しい音楽を聴きながら、みんなでワインが飲めますように。

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・ソーヴィニヨン	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	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 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。

2021/08/14