

あしここ
2021 Ashicoco



「Ashicoco(あしここ)」は日本固有の葡萄品種、甲州種を主体としたワインで私たちがワインを造りはじめた 1984 年から毎年新たな気持ちで造り続けています。「2021Ashicoco」は特別にセレクトした甲州種の葡萄を優しくプレス。バカスカ種やプティ・マンサン種等の葡萄もブレンドしました。澱を沈めた後は澄んだジュースを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丁寧に造りました。このワインのフレッシュな果実の香りと優しく厚みのある口当たりは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのことワインに精通した方にも喜ばれることでしょう。日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中、色々なお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	69%	山梨県甲州市勝沼、 甲州市塩山、山梨市	2021/09/14, 21, 24, 25, 28 10/05, 19	69%
バカスカ	9%	北海道余市	2021/09/17	9%
プティ・マンサン	8%	山形県上山	2020/09/19, 10/04	5%
		長野県高山村、安曇野	2021/10/11, 18	3%
ミュラー・トゥルガウ	6%	北海道余市	2021/09/18	6%
シルヴァーナ	3%	北海道余市	2021/11/02	3%
マルヴァジア	3%	長野県安曇野	2021/09/13	3%
シャルドネ	2%	長野県高山村	2021/10/19	2%
収穫時の糖度 (平均) 約17.0°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。澱を沈め、澄んだ果汁を 21°C以下に保ち、野生酵母で約 1 カ月醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。一部のタンクについては混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約 4 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、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：2022/04/12~15 本数：30,608 本(750ml) 9,971 本(375ml) アルコール：11.2% 酸度：5.1 g/L. 残糖：8g/L.

テイスティングコメント	香りは青りんごや洋梨の果実に、ヨーグルトや吟醸香、ジュニパーベリー、石灰などを複雑に感じる。味わいは、程よい甘みを感じ、全体的に果実味とさわやかな酸のバランスがある。余韻にオリの旨味とみずみずしさが続いていく。
料理との相性	丸ごとレタスのシーザーサラダ、切り干し大根のおひたし、ガーリックトースト、海鮮チヂミ、おでん、とうもろこしの天婦羅、豚ひき肉ともやしのクミン炒め、鶏モモ肉の柚子味噌焼き、グリーンカレー、ナシゴレン
飲み頃	2022 年から 2025 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2026 年からは、熟成により一体感が増してドライフルーツや香ばしさなどが出てくるだろう。

2022/07/06