

第39回収穫祭記念赤ワイン



メルロ種やカベルネ・ソーヴィニオン種などいわゆるボルドー品種と日本固有の赤ワイン用葡萄品種マスカット・ベリーA種などから構成された「第39回収穫祭記念赤ワイン」。日本各地で元気に育った適地適品種の選び抜かれた葡萄を、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自然の美味しさをお楽しみいただけます。日本各地の農家さんたちの技と健康な葡萄や微生物の魅力が詰まったこの赤ワイン。ラベルイラストは原 倫子(はら ともこ)さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	35%	長野県高山村	2020/09/30 2021/09/30 10/14, 15	20%
		山形県上山	2021/10/08, 11	15%
カベルネ・ソーヴィニオン	30%	長野県高山村	2021/10/26	15%
		山形県上山	2021/10/22, 25	15%
マスカット・ベリーA	24%	栃木県足利市、大平町	2019/10/15, 16, 17 2020/09/29 10/01 2021/10/07	14%
		山梨県甲州市勝沼	2021/09/14, 21, 10/12	10%
ドルンフェルダー	4%	北海道余市町	2021/10/12	4%
甲州	4%	山梨県甲州市勝沼	2020/10/13, 20 2021/10/19	4%
他	3%	山形県、北海道、長野県、群馬県	2021/10/11, 14, 18, 22	3%
収穫方法：手摘み				

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗後軽く破碎する。ステンレスタンク、オークタンクに入れ低温状態から徐々に醗酵するよう促す。ルモンタージュを行いながら、徐々にマストを温めてゆく。2,3日すると野生酵母による醗酵が自然に始まる。約1~2週間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。木樽、オー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	木樽およびオークタンクで約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：2022/05/16~20 アルコール：12.2% 酸度：5.1 g/L. 残糖：1.1g/L.

テイスティングコメント	カシスやイチゴジャム、フルーツマトの香りにナツメグ、クローブなどのスパイス、木炭やタバコ、カカオ、醤油などのニュアンスも加わり複雑。味わいは柔らかいアタックで、全体的に甘やかな果実味と酸がうまくまとまり、余韻に滑らかなタンニンとスパイスの味が続いていく。
料理との相性	ニンジンとレーズンのラベ、レモンハーブソーセージ、アランチーニ、ポーチドエッグ、蒸し鶏とパクチーのマリネ、鰯の照り焼き、焼き餃子、仔羊の香草パン粉焼き、ピーマンの肉詰め、豚バラ肉のカスレ、蛸とキャベツのアンチョビパスタ
飲み頃	2025年までは、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2026年からは、熟成により味わいにまとまりがでてきて、熟成感と香ばしさが増すだろう。暑い時期は少し冷やしても楽しめるフードフレンドリーなワイン。

2022/08/25