

## 2021 甲州F.O.S.



2000年頃、適地適品種の葡萄を探す旅のなかで出会ったフリウリ地方(伊)やジュラ地方(仏)、そしてジョージアの茜色のワイン。その土地に古くから栽培されてきた葡萄がその個性を思う存分に発揮しているワインのありようは私たちの背中を押してくれました。当時、日本固有の葡萄品種・甲州種から造られた白ワインはそのほとんどが淡く軽く飲みやすく、葡萄も淡色でソフトな味だと思われがちでした。でも甲州種の葡萄は渋味がありとても力強い・・・そんな甲州種の滋味を引き出したくて2004年から私たちは甲州種から可能な限り葡萄の香りと成分を引き出してこのワインを造りはじめました。

F.O.S.とはFermented on Skins(果皮の上で醗酵)の略。私たちは毎年、(赤ワインのように)果皮や種も一緒に醗酵させ、ここ数年は益子焼の甕(かめ)も使いながら、試行錯誤を繰り返して造っています。「2021甲州F.O.S.」もその深い色、複雑なアロマ、こちよい渋みを、どうぞのんびりお楽しみください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	92%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園東夢農場、秋山農園	2021/10/12, 19	78%
		山梨県山梨市	カノハタ農園、雨宮畑	2021/09/25	13%
		山梨県甲州市塩山	小川畑	2021/09/24	1%
プティ・マンサン	8%	山形県上市市	南果連協同組合	2021/10/02, 11	5%
		長野県高山村	佐藤農園	2021/10/11	1%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・すずき	2021/10/18	1%
		群馬県前橋市	リプロテック	2021/10/18	1%
収穫時の糖度 (平均) : 約18.0°Brix			収穫方法 : 手摘み		

醗酵	味わいのバランスを取るために、いくつかの方法で仕込んだ。除梗した葡萄にプレスした果汁を加えステンレスタンクへ入れ約 2.5 カ月間マセラシオン。除梗した葡萄を甕へ入れ約 2.5 カ月間マセラシオン。除梗した葡萄をステンレスタンクへ入れ約 2.5 カ月間マセラシオン。2 日間スキンコンタクトし、そのフリーラン果汁をステンレスタンクで約 20 日間醗酵。
熟成	65%を木樽、35%をステンレスタンクで約7~9カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドした。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2022/09/02 本数：5,963 本 (750ml) アルコール：11.0 % 酸度：4.7 g/L. 残糖：0.1 g/L.

テイस्टィング コメント	色合いは明るい琥珀色。香りは杏子や黄桃、蜜柑の果実に、紅茶やシナモン、トースト、タバコなどが複雑に香る。味わいは熟した果実味にしなやかな酸が全体を引き締め、フェノールからくる丸みと渋みが、奥深い旨味として感じられる。
料理との相性	生ハムと桃のカプレーゼ、トマトとバジルの冷製カッペリーニ、スモークサーモンとクリームチーズのマリネ、いぶりがっこ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、麻婆豆腐、鶏手羽元と大根のすっぱ煮、炭火焼鳥、おでん
飲み頃	2023 から 2028 年は、果実味、酸味、タンニンなど立体的な味わいを楽しめる。 2029 年からは、熟成によりドライフルーツの香りや香ばしさなどが現れ、落ち着きのある印象へ変化するだろう。

2023/11/10