Technical Data in English

2023 甲州F.O.S.



2000年になる頃、私たちは高温多湿の日本の葡萄畑に適した葡萄を探して、世界中の葡萄産地を訪ねはじめました。その旅のなかで出会ったイタリアのフリウリ地方やフランスのジュラ地方のワイン、そしてジョージアの茜色のワイン･･･その土地で昔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､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｢甲州F.O.S.｣を造りはじめました。F.O.S.とはFermented on Skins(果皮の上で醗酵)の略で(赤ワインのように)果皮や種も一緒に醗酵させ、毎年､試行錯誤を繰り返しながら造ってきました。

ジョージアのルカツィテリ種(Rkatsiteli)によく似た甲州種の葡萄なら、クヴェヴリ(ジョージア地方で8000年前から使われてきたワイン醸造のための卵形の大甕:かめ)で醸造したらどうだろうかとここ数年は特注の益子焼の甕でも醗酵させています。そして2023年は、はからずしも高温で干された葡萄も加わり、“失敗は成功の母”というこころみ学園のこころみに相応しいオレンジワインになりました。｢2023甲州F.O.S.｣の深い色､複雑なアロマ､こ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	100%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園東夢農場、秋山農園	2023/10/08, 16, 24	56%
		山梨県甲州市塩山	小川畑	2023/09/19	32%
		山梨県山梨市	カノハタ農園	2023/09/25	12%
収穫時の糖度（平均）：約17.0° Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	3 つの方法で仕込んだ。1 つ目は一晩スキンコンタクト後プレスした果汁をステンレスタンクで約 2 週間野生酵母で醗酵。2 つ目は除梗した葡萄を益子焼の甕に入れ野生酵母で 1 週間醗酵後プレス。 3 つ目は除梗した葡萄に 5%の干した葡萄を加え甕で約 1 カ月醗酵後プレス。3 つともアルコール醗酵後野生乳酸菌による MLF を続けた。それぞれに補糖を行った。
熟成	樽および樹脂タンクで 8～9 カ月熟成。その後澱引きし、ブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2024/09/11　　本数：10,854 本（750ml） アルコール：11.0 %　　酸度：5.8 g/L.　　残糖：2.6 g/L.

テイスティング コメント	香りは黄桃、オレンジピールの果実に茶葉や木炭などが複雑に香る。味わいは丸みがあり果実味とスパイシーさがある。しなやかな酸、柔らかい旨味と溶け込んだタンニンを感じつつ、余韻は優しく続いていく。
料理との相性	椎茸のソテー、スモークサーモンとクリームチーズ、ロビオ、穴子の蒲焼き、山菜の天ぷらおでん、炭火焼鳥、ガイヤーン、豚肉の紅茶煮、コンテチーズ
飲み頃	2026 から 2031 年は、果実味、酸味、細かい渋みなど立体的な味わいを楽しめる。グラスに注いだ後も変化を楽しめるので、ゆっくり時間をかけて飲むことをおすすめする。 2031 年からは熟成により、さらに落ち着き奥行きのある味わいを楽しめるだろう。

2025/12/25