

## 2023 協奏曲 R



1950年代、知的な障害を持つ中学生とその担任教師によって開墾された、こころみ学園の葡萄畑。開墾以来、除草剤を撒いたことのないこの葡萄畑には、たくさんの草花や昆虫が育ち、いろいろな鳥や小動物がやってきます。これらの足利と佐野の自家畑では、こころみ学園の園生たちが剪定後の枝を捨ったり草を刈ったり、葡萄の房に傘や袋をかけたたり、1年中空の下で、葡萄の世話をしています。

「協奏曲 R」は、現在、急斜面の葡萄畑の中央で育てているノートン種(シンシアナ種)をはじめとして佐野市赤見のタナ種、フリゼヴィンヤードのプティ・ヴェルドー種など、自家畑の赤ワイン用葡萄品種からなるワインです。いずれも気候変動のなかで美味しいワインを造るため、適地適品種の葡萄を探して世界中のワイン産地を訪ね、実際に足利や佐野で栽培してきた品種です。雨の多い USA 東海岸のヴァージニアや中央部ミズーリ原産のノートン種、フランス南西部マディラン地方原産のタナ種、そしてボルドー地方が起源のプティ・ヴェルドー種。これらの健康で香り高い葡萄を慎重に収穫し野生酵母で醗酵させました。その後3種をブレンドしてバランスを高め、無清澄・無濾過でビン詰しました。

自然に寄り添って飾り気なく造った「協奏曲 R」。R は Red(英)、Rouge(仏)、Rosso(伊)の略です。互いの良さを引きたてあって奏でる協奏曲のような赤ワインです。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ノートン	89%	栃木県足利市田島		2023/10/04, 06	89%
タナ	6%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2023/09/19	6%
プティ・ヴェルドー	5%	栃木県足利市田島		2023/09/15	5%
収穫時の糖度 (平均) 約21.7° Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	ノートンは2つの方法で仕込んだ。1つ目は、全房でステンレスタンクに入れ、約18°Cで1カ月間MC(マセラシオンカルボニック)を行った後プレス。2つ目は、手除梗した葡萄をステンレスタンクに入れて約2週間醸した後プレス。タナとプティ・ヴェルドーは、手除梗後それぞれ甕(益子焼のクヴェヴリ)に入れ約2~3週間醸した後プレスした。				
熟成	フランス産及びアメリカ産オークの古樽で約13カ月熟成。				
ビン詰	澱引き後ブレンドし清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2024/12/19 本数 2,649本(750ml) アルコール：10.6% 酸度：7.3 g/L. 残糖：4.5 g/L.				

テイastingコメント	ブラックチェリー、プラム、ざくろに加えジャスミン、ラベンダーの華やかな印象、さらにスーボワ、ドライポプリの香りが複雑に重なる。口当たりは上品で、滑らかな酸と柔らかくバランスの取れたタンニンが味わいを引き締め、旨味を伴った長い余韻が続いていく。				
料理との相性	トマトのお浸し、パブリカのマリネ、生春巻き、松茸と銀杏の炭火焼、鱧すき鍋、春菊のリゾット、ブーダンノワール、ジンギスカン、グリーンカレー、黒酢の酢豚、北京ダック、ニラレバ炒め、鴨シュウマイ、牛タン塩焼き、シェーブル、レッドチェリーパイ				
飲み頃	2025年から2029年は、フレッシュでジューシーな果実味を味わえる。抜栓後1時間程度は香りの変化が大きいため、ゆっくりと時間をかけて味わっていただきたい。 2030年から2035年は、熟成により一体感が出て旨味が増し、味わい深くなる。				

2025/03/08