

2024 第二楽章



こころみ学園の葡萄畑では、1958年の開墾当初からマスカット・ベリーAを育ててきました。マスカット・ベリーAは、20世紀初頭の著名な葡萄栽培家 川上善兵衛氏によって開発された葡萄品種で、2013年には、OIV(国際ブドウ・ワイン機構)にワイン用葡萄品種として登録されています。

ココ・ファーム・ワイナリーでは、この日本固有の葡萄品種を60余年育ててきた経験を生かして、現在、3つの自家畑で栽培しています。こころみ学園の葡萄畑山頂の開拓園と1980年代に佐野市赤見に開墾した葡萄畑、そして2012年に開いたテラスヴィンヤードです。この3カ所の葡萄畑は、それぞれに特徴的なマスカット・ベリーAを実らせており、一言で表現するなら開拓園は鉱物的、赤見の葡萄畑は柔らかさや優しさ、テラスヴィンヤードはその中間といえるでしょう。場所ごとに、また年ごとに異なるそれぞれの葡萄の声に耳をすませて、「葡萄がなりたいワインになれるよう」、野生酵母や野生乳酸菌の力を生かして大切に醸造しています。

「2024 第二楽章」はこの3カ所の畑のマスカット・ベリーAから造られています。葡萄の果粒を軸から外す除梗は、一粒一粒手で行いました。熟した果実の味わいと複雑さを大切に、清澄・フィルター処理を行っていません。ワインには豊かな花の香り、スパイス、果実など品種の特徴が十分に表れています。

このワインをお飲みくだされば、いろいろな楽曲の第二楽章に、たおやかな名曲が多いことを思い出していただけることでしょう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
マスカット・ベリーA	100%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2024/10/23, 29	73%
		栃木県佐野市赤見		2024/11/01	27%
収穫時の糖度(平均) 約20.0°Brix				収穫方法: 手摘み	

醗酵	葡萄を手除梗後ステンレスタンクに入れ、15°Cの室温を保持しながら徐々に醗酵するよう促す。約3週間注意深くピジャージュを行いながら、醗酵で出てきたアルコールによって果皮からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。その後、古樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続ける。
----	---

熟成	フランス産オークの古樽で約12カ月熟成。
----	----------------------

ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2025/12/17 本数: 2,140本 (750ml) アルコール: 10.7% 酸度: 7.0 g/L. 残糖: 5.5 g/L.
-----	--

テイスティングコメント	香りはイチゴやザクロ、レッドチェリーに加え、クローブやドライポプリ、腐葉土、小豆、濡れた石のようなニュアンスも感じ複雑。口当たりは上品で丸みのあるタンニンが溶け込み、フレッシュで伸びのあるやや高め酸が、凝縮感や旨味と共に広がっていく。
-------------	---

料理との相性	生ハムと小燕のサラダ、白いんげん豆のカスレ、北寄貝のエチューベ、椎茸のアヒージョ、キンキの西京焼、足利産トマトとトリッパの煮込み、すき焼き、パクチーとカルニタスのタコス、マリナーラ、河豚の唐揚げ、焼き松茸、銀杏串、イチジクとフルムダンベールのロースト
--------	---

飲み頃	2026から2029年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2030から2036年は、熟成により果実の香りが落ち着き、旨味や凝縮感が増して味わいの向上が期待できる。
-----	--