

2018 マタヤローネ



1950年代、読み書きや計算が不得手な中学生たちによって開墾された葡萄畑。1980年代、こころみ学園生たちによって開墾された佐野市赤見の葡萄畑。これらの葡萄畑は開墾以来、除草剤を撒いたことがありません。「マタヤローネ」はこの2カ所の自家畑の葡萄から造られるデザートワインです。葡萄畑では、上質な葡萄を育てるために収量を低く制限(35hl/ha)し完熟を見計らって収穫します。収穫した葡萄は半乾燥させてから、園生たちが“チョンマゲづくり”と呼ぶ独特な方法でさらに乾燥させます。これは葡萄の果粒が付いた柚(じく)をハサミで1本1本カットし、箆(えびら：縦120cm×横60cm×高さ5cmのパレット)に並べるといった手間のかかる作業。葡萄の丸い粒の上に柚1本の様子が“チョンマゲ”の由来です。箆に平らに並べた葡萄の果粒を、干椎茸用の乾燥機で乾燥させます。

醸造場では、乾燥により糖度が約20° Brixから30~40° Brixまで上がった葡萄を人力で破碎圧搾し、小型タンクに移し約2カ月間マセラシオンします。得られる果汁は糖度が高いため、野生酵母が活性する比較的高い温度(18°C)で醗酵が始まり、約6カ月もの間、醗酵が続きます。通常、ワインの醗酵期間は約2週間ですから、このデザートワインの醗酵期間は12~13倍。醗酵終了後は澱引きせずにそのまま熟成させ、醗酵が始まって約7~8年後、ようやくビン詰となります。

日本固有の赤ワイン用葡萄品種、マスカット・ベリーAから生まれた濃厚な甘さのデザートワイン「マタヤローネ」。私たちが大好きなイタリアのレチョートやアマローネに敬意を表してつくりました。「またやろうね」・・・仕事を終えた夕暮れ、園生の一言をワインの名前にしました。

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	2018/09/28, 10/02, 03	78%
		栃木県佐野市赤見		2018/10/01	22%
乾燥後の糖度 (平均) : 約38°Brix			収穫方法 : 手摘み		

醗酵	約2カ月間マセラシオンした後プレスし、フレンチオーク樽に移動。 約18°Cの温度でさらに4カ月間醗酵を続けた。				
熟成	醗酵終了後、澱引きせずにそのまま熟成。熟成期間は約87カ月。				
ビン詰	澱引き後、軽く濾過しながらビン詰。		ビン詰日: 2026/03/13	本数: 459本 (375ml)	
	アルコール: 15.4%	酸度: 6.0g/L.	残糖: 130g/L.		

テイスティング コメント	落ち着いた印象のマホガニー色、エキス分の高さを感じさせる。ドライブルーン、レーズン、黒糖、ビターチョコの甘やかな香りにナツメグ、ヘーゼルナッツの香りが複雑に混ざり合う。口に含むとしっかりとした甘み、粘性、ヴォリュームを感じ、高めのアルコールが香りを口中に広げる。心地よい苦みやしっとりとした酸味がゆっくりと余韻に広がっていく。				
料理との相性	ジャーマンポテト、フォアグラのテリーヌ、ケーキサレ、北京ダック、ロックフォール、フルムダンベール、みたらし団子、干し柿とクリームチーズ、チョコレートブラウニー、大麦ダクワーズ、きな粉と黒蜜のアイスクリーム、ナッツとドライフルーツのタルト				
飲み頃	2026年からは、長期熟成が可能。保管状態がよければ20~30年の熟成にも耐えられる。熟成を重ねるたびにより一層、円熟した奥深いワインとなる。抜栓後1週間程度は保存可能なのでゆっくりと時間をかけて味わいを楽しむことができる。				

2026/04/13