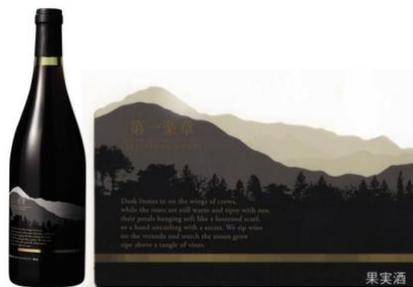


2020 第一楽章



1950年代、計算や読み書きが苦手な中学生たちとその担任教師が、足利市北部の急斜面の山を切り開き、600本あまりの葡萄の苗木を植えました。この葡萄畑では開墾以来、除草剤を撒いたことがありません。現在、除草剤も化学肥料も使用しないこの葡萄畑の頂上に、「第一楽章」の葡萄が育っています。立っているだけでも困難な山頂の急斜面の自家畑。ここでは1年中空の下で、手間をおしまぬ農作業が行われています。なるべく自然のワイン造りを大切にしたい私たちにとって、除草剤を撒かない理由のひとつに、除草剤を撒いてしまうと、知的障害を持ったところみ学園の園生たちがたずさわる重要な草刈り作業がなくなってしまうから、という理由もあります。

日本固有の葡萄品種マスカット・ベリーAはこの山で私たちが葡萄を作りはじめた頃から栽培している品種です。ココ・ファーム・ワイナリーのフラッグ・シップの赤ワインでもある「第一楽章」は真に個性豊かな赤ワインを目指して造られてきました。よく熟したほんとうに上質なマスカット・ベリーAが収穫できた年のみ、この「第一楽章」が造られます。また、「第一楽章」の醸造については、伝統的なヨーロッパの技術を取り入れながら、丁寧な手作業や徹底した選果によるワイン造りを行っています。

2020年秋も、ココ・ファーム・ワイナリーでは、すべての葡萄を野生酵母(天然の自生酵母)により醗酵させましたが、1996年に赤ワインの醗酵を野生酵母で初めて行ったのは「第一楽章」からでした。この、ワイナリーを見下ろす山頂の「開拓園」のマスカット・ベリーAから造られた「2020 第一楽章」。熟した果実の味わいと複雑さを持つ自然のままのワインに仕上げるため、手を加えることを最小限に抑えて醸造し、希少な量をビン詰めしました。

清澄やフィルターによる濾過をしていませんので、開栓する数時間前にボトルを立てて澱を沈め、ゆっくりと注いでください。大きめのグラスで、のんびり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
マスカット・ベリーA	100%	栃木県足利市田島	ところみ学園	2020/10/01	100%
収穫時の糖度(平均) 約20.2°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	手除梗した葡萄を軽く破碎してステンレスタンクに入れる。15°Cの室温を保持しながら、1日1~2回ピジャージュを行い、十分な色素と風味を抽出する。2週間醸した後マストを搾り、ワインを果皮と種から分ける。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	500ℓのフランス産オークの古樽で約8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: 2021/06/24 本数: 678本(750ml) アルコール: 10.7% 酸度: 5.2 g/L. 残糖: 1.9 g/L.				

テイस्टینگコメント	イチゴジャム、無花果、ブラッドオレンジの熟した果実の滑らかな香りにナツメグ、クローブなどのスパイス、赤い薔薇、鉱物的なニュアンスも加わり複雑。味わいはフレッシュな細かい酸や上品なタンニンと共に、凝縮感のある旨味も重なりタイトな余韻が長く続いていく。				
料理との相性	フルーツマトのサラダ、つぶ貝のソテー、鹿刺し、マグロの漬け、鳥ときのこのフリカッセ、うな重、ローズマリーポテト、鴨のロースト、仔羊の香草パン粉焼き、ピーマンの肉詰め、きりたんぼ鍋、ホワイトスティルトン、ヴァランセ、あんみつ、岡田のパンチュウ				
飲み頃	2023年から2025年は、フレッシュさと華やかな味わいを楽しめる。2026年から2032年は、香ばしさなどの熟成の兆しが出始め、なめらかさと一体感が更に増し味わいの向上が期待できる。				