

第 40 回収穫祭記念赤ワイン



「第 40 回収穫祭記念赤ワイン」はメルロ種やカベルネ・ソーヴィニヨン種などいわゆる伝統的なボルドー品種と、日本固有の赤ワイン用葡萄品種マスカット・ベリーA種、またドルンフェルダーやカベルネ・フランなど日本各地の選び抜かれた葡萄から構成されています。いずれも腕の良い契約栽培農家さんたちに大切に育てられた適地適品種の葡萄で、仕込みにビン詰めのところみ学園生たちが大活躍しました。醸造場での醗酵にあたっては培養酵母を加えず野生酵母で醗酵させ、マロラクティック醗酵も野生乳酸菌により行いました。元気に育った葡萄、自然の微生物、誠実な手作業、センスの良いブレンド・・・日本の赤ワインの魅力をお楽しみいただければ幸いです。ラベルイラストは樋口たつ乃さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニヨン	33%	山形県上山	2022/10/20, 27	19%
		長野県高山村	2022/10/25	14%
メルロ	30%	長野県高山村	2022/10/10, 18	17%
		山形県上山	2022/10/07, 08	13%
マスカット・ベリーA	21%	栃木県大平町	2022/10/05	11%
		山梨県甲州市勝沼	2022/09/26, 10/05, 18	10%
ドルンフェルダー	7%	北海道余市町	2022/10/10	7%
甲州	6%	山梨県甲州市勝沼	2022/10/05	6%
カベルネ・フラン	2%	長野県高山村	2022/10/10	2%
シラー	1%	群馬県前橋市	2022/10/18	1%
収穫時の糖度（平均）約19.2°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗後軽く破碎する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に醗酵するよう促す。ルモンタージュを行いながら、徐々にマストを温めてゆく。2、3日すると野生酵母による醗酵が自然に始まる。約1~2週間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。木樽、ステンレスタンクに移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促す。
熟成	木樽およびステンレスタンクで約9~10カ月熟成。澱引き後、清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	濾過を行いながらビン詰。ビン詰日：2023/07/10~14 アルコール：12.0% 酸度：5.5 g/L. 残糖：0.1g/L.
テイスティングコメント	香りはザクロやラズベリージャム、フルーツトマトに加え、杉やミント、カカオ、醤油などのニュアンスも加わり複雑。味わいは柔らかいアタックで、全体的に甘やかな果実味と酸がうまくまとまり、余韻に滑らかなタンニンが続いていき軽やかな印象。
料理との相性	ルッコラと生ハムのサラダ、鯉の薫焼き、白いんげん豆のカスレ、サザエの壺焼、金目鯛の煮付、鰻の蒲焼き、チンジャオロース、足利産トマトとトリッパの煮込み、コックオバン、ナポリタン
飲み頃	2023年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。

2023/07/27