

あしここ
2022 Ashicoco



「Ashicoco(あしここ)」は日本固有の葡萄品種、甲州種を主体としたワインで私たちがワインを造りはじめた1984年から毎年新たな気持ちでつくりつづけています。

「2022Ashicoco」は、2022年秋、特別にセレクトした甲州種の葡萄を優しくプレス。澱を沈めた後は澄んだジュースを野生酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温醗酵でじっくり丁寧に作りました。また、シャルドネ種やバッカス種の葡萄もブレンドしてバランスを整えました。このワインのフレッシュな果実の香りと優しく厚みのある口あたりは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのことワインに精通した方にも喜ばれることでしょう。

日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中、色々なお料理が並ぶ普通の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。2012、2013、2015 ヴィンテージのこのワインは、国際線ファーストクラスやラウンジやビジネスクラスでもご採用いただいています。アペリティブにも最適で、ほっとしたひととき、よく冷やしてのんびりお楽しみいただけると嬉しいです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	77%	山梨県甲州市勝沼	2022/09/19, 26, 27	77%
シャルドネ	12%	山形県上山	2022/09/22	7%
		長野県高山村	2022/09/29	5%
バッカス	11%	長野県安曇野	2022/09/05	10%
		群馬県前橋市	2022/08/30	1%
収穫時の糖度(平均) 約16.4°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。澱を沈め、澄んだ果汁を20度以下に保ち、野生酵母で約1か月醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。一部のタンクについては混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約4か月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターで濾過しながらビン詰。 ビン詰日：2023/03/10 本数：10,499本(750ml) アルコール：10.5% 酸度：4.9g/L. 残糖：4.2g/L.

テイस्टィングコメント	りんごや洋ナシ、アンズなどの果実に加え、ナッツや干し草など香ばしくスパイシーな香り。味わいは程よい甘みを感じ、酸が穏やかで熟成感のある味わい。旨味と塩味のバランスがあり、様々な食事と一緒に楽しめるワインである。
料理との相性	焼き蛤、切り干し大根のおひたし、焼きキンキ、海鮮チヂミ、おでん、ワカサギの天婦羅、豚ひき肉ともやしのクミン炒め、プーレジョーヌのグリル、ナシゴレン、寄せ鍋
飲み頃	2024年から2025年は、甘さと旨味が楽しめる。2026年からは、熟成により一体感が増して、ドライフルーツや香ばしさなどが出てくるだろう。

2024/04/22