

2021 ころみ学園設立 55 周年記念ワイン



1950年代に開墾された山の葡萄畑の麓に、1969年(昭和44年)ころみ学園が誕生しました。今年2024年は、おかげさまで、ころみ学園誕生から55年目を迎えます。このワインは、55年目の6月3日(ころみ)を記念して、感謝とともにお送りする特別なワインです。

このワインの葡萄は、机の前での勉強が苦手な中学生たちによって開墾された葡萄畑に育ちました。ここでは今、ころみ学園の園生たちが、1年中空の下で葡萄の世話をしています。葡萄のセパーージュ(品種)は2021年と2022年にころみ学園の葡萄畑で収穫されたマスカット・ベリー-Aです。ほんの少しころみ学園の園生たちのおやつでもあるネオ・マスカット種の葡萄を拝借しました。世界にたったひとつ(!)のブレンドです。醸造場では、野生酵母による自然醗酵で、清澄も濾過も自然のままに醸造しました。仕込みもビン詰めもラベル貼りも、ころみ学園の園生たちを中心に行いました。55周年記念のためにゆっくり丁寧に、屈託なく造られたワインです。

おだやかなバラ色、苺や赤い果実の香り、フレッシュでありながら複雑な味わい…。園生による特別なラベル(踊る言葉、無意味の豊穡)とともにお楽しみください。

| 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 | 99% | 栃木県足利市田島 | ころみ学園 | 2021/09/30, 10/27 | 88% |
| | | | | 2022/10/04 | 11% |
| ネオ・マスカット | 1% | | | 2022/10/10 | 1% |
| 収穫時の糖度(平均) | | 約20.3°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回から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、木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 | 21年産はオークの木樽で約18カ月、22年産はステンレスタンクと木樽で約7カ月熟成。 |
|----|--|

| | |
|-----|--|
| ビン詰 | 澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。瓶詰日: 2023/06/16 本数: 823本(750ml) アルコール: 11.1% 酸度: 4.9g/L. 残糖: 1.9g/L. |
|-----|--|

| | |
|-------------|---|
| テイスティングコメント | イチゴ、ザクロ、フランボワーズに加え牡丹、フェネルの香り、腐葉土や甘草、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溶け込んだタンニンとフレッシュで伸びのあるやや高め酸が凝縮感、旨味と共に広がっていく。 |
|-------------|---|

| | |
|--------|---|
| 料理との相性 | ころみ学園原木栽培椎茸と山菜の炊き合わせ、キャロットラペ、花ズッキーニフリット、足利産トマトとトリッパの煮込み、焼き松茸、銀杏串、足利マール牛すき焼き、ニラ餃子、マリナーラ、パッタイ、イチジクとフルムダンベールのロースト、黒蜜寒天 |
|--------|---|

| | |
|-----|---|
| 飲み頃 | 2024年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいを楽しむことができる。さらに2~3年後には香ばしさや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。暑い時期には少し冷やしてから、ゆっくりと温度変化を楽しみながら味わうことをお勧めする。 |
|-----|---|

2024/05/28