

2023 いまここ赤



足利に生まれきた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ」。ポルドー品種であるメルロ種やカベルネ・ソーヴィニオン種、また日本固有のマスカット・ベリーA種など日本各地で大切に育てられた葡萄を足利の醸造場で野生酵母や野生乳酸菌で醗酵させました。優しく希望に溢れた赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	38%	長野県高山村、安曇野	2023/09/25, 28, 10/11, 24	31%
		山形県上山	2023/10/02	7%
マスカット・ベリーA	26%	栃木県大平町	2023/09/29	14%
		山梨県甲州市	2023/09/25, 10/02, 18	12%
カベルネ・ソーヴィニオン	21%	長野県高山村	2023/10/05, 09, 24	18%
		山形県上山	2023/10/19, 24	3%
ブラック・クイーン	5%	長野県安曇野	2023/09/29	5%
ツヴァイゲルト	4%	北海道余市町	2023/10/05	4%
カベルネ・フラン	3%	長野県高山村	2023/09/28	2%
		山形県上山	2023/10/16	1%
ピノ・ノワール	2%	北海道余市町	2022/10/17, 19	2%
シラー	1%	長野県高山村	2023/09/28	1%
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6~7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：2024/05/14~17 アルコール：11.9% 酸度：5.3 g/L. 残糖：0.5g/L.

テイスティングコメント	香りはラズベリー、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの果実に、甘草やカカオなど樽熟成のニュアンスも加わり複雑。柔らかいアタックで、甘やかな果実味がたっぷりとあり、それを穏やかな酸が支えている。余韻にかけて滑らかなタンニンが続いていき、軽やかなながらもストラクチャーがしっかりとしているバランスのよい味わい。
料理との相性	ルッコラと生ハムのサラダ、鯉のたたき藁火焼き、白いんげん豆のカスレ、壺焼きサザエ、鶏のグリルローズマリー風味、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、スパゲッティナポリタン
飲み頃	2024年から2028年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2029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。

2024/06/27