

2023 第二樂章



こころみ学園の葡萄畠では、1958 年の開墾当初から、マスカット・ベーリーA を育ててきました。マスカット・ベーリーA は、20 世紀初頭の著名な葡萄栽培家 川上善兵衛氏によって開発された葡萄品種で、2013 年には、OIV(国際ブドウ・ワイン機構)にワイン用葡萄品種として登録されています。

ココ・ファーム・ワイナリーでは、この日本固有の葡萄品種マスカット・ベーリーA を 60 余年育ててきた経験を生かして、現在、3 つの自家畠でマスカット・ベーリーA を栽培しています。こころみ学園の葡萄畠山頂の開拓園と、1980 年代に佐野市赤見に開墾した葡萄畠と、2012 年に開いたテラスヴィンヤードです。この 3 カ所の葡萄畠は、それぞれに特徴的な葡萄を実らせ、一言で表現するなら開拓園は鉱物的、赤見の葡萄畠は柔らかさや優しさ、テラスヴィンヤードはその中間といえるでしょう。場所ごとに、また年ごとに異なるそれぞれのマスカット・ベーリーA の葡萄の声に耳をすませて、「葡萄がなりたいワインになれるよう」、野生酵母や野生乳酸菌の力を生かして大切に醸造しています。

「2023 第二樂章」はテラスヴィンヤードのマスカット・ベーリーA から造られています。葡萄の果粒を軸(じく)から外す除梗は、一粒一粒手で行いました。熟した果実の味わいと複雑さを大切に、清澄・フィルター処理を行なっていません。ワインには豊かな花の香り、スパイス、果実など品種の特徴が十分に表れています。

このワインをお飲みくだされば、いろいろな楽曲の第二樂章に、たおやかな名曲が多いことを思い出していただけることでしょう。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地 | 畠 | 収穫日 |
|----------------------|------|----------|--------|------------|
| マスカット・ベーリーA | 100% | 栃木県足利市田島 | こころみ学園 | 2023/10/11 |
| 収穫時の糖度（平均）約20.1°Brix | | 収穫方法：手摘み | | |

| | |
|----|---|
| 醸酵 | 葡萄を手除梗後ステンレスタンクに入れ、15°Cの室温を保持しながら徐々に醸酵するよう促す。注意深くピジャージュを行いながら、醸酵で出てきたアルコールによって果皮からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。その後、古樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醸酵)を続ける。 |
| 熟成 | フランス産オークの古樽で約 13 カ月熟成。 |
| 瓶詰 | 濾しき後、清澄せず無濾過で瓶詰。 瓶詰日: 2024/12/19 本数: 1,177 本 (750ml) アルコール: 10.7% 酸度: 6.6 g/L 残糖: 5.7 g/L |

| | |
|-------------|--|
| テイスティングコメント | イチゴ、ザクロ、ラズベリージャムに加えクローブ、ドライポプリの香り、腐葉土や小豆、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の酸が凝縮感、旨味と共に広がっていく |
| 料理との相性 | 生ハムと小蕪のサラダ、白いんげん豆のカスレ、北寄貝のエチュベ、椎茸のアヒージョ、メバルの煮付け、足利産トマトとトリッパの煮込み、すき焼き、パクチーとカルニタスのタコス、マリナーラ、河豚の唐揚げ、焼き松茸、銀杏串、イチジクとフルムダンペールのロースト |
| 飲み頃 | 2025 から 2028 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2029 から 2034 年は、熟成により果実の香りが落ち着き、旨味や凝縮感が増して味わいの向上が期待できる。 |

2025/07/29