第 43 回収穫祭記念赤ワイン

「第 43 回収穫祭記念赤ワイン」は、軽快でフレッシュ、タンニンはきめ細かく穏やかな赤ワインです。適地適品種の美味しいハーモニーをどうぞ。ラベルイラストは霜田あゆ美さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	42%	長野県高山村、安曇野	2025/09/17, 23, 25,　10/01, 02, 05, 07, 08, 12, 23	34%
		山形県上山	2025/09/25,　10/07,	4%
		群馬県前橋市	2025/09/09, 10, 25	4%
マスカット・ベーリーA	22%	山梨県甲州市	2025/09/28, 10/06, 13	14%
		栃木県大平町	2025/09/30	8%
カベルネ・ソーヴィニョン	20%	長野県高山村	2025/10/02, 12, 16, 23	16%
		山形県上山	2025/10/13, 20	4%
ツヴァイゲルト	7%	北海道余市町	2025/09/24,　10/01, 03, 08, 12, 14, 18,	7%
タナ	4%	山形県上山	2025/09/18, 25, 28,　10/07, 09	2%
		群馬県前橋市	2025/09/25	1%
		長野県高山村	2025/10/03	1%
ドルンフェルダー	2%	北海道余市町	2025/10/04, 18	2%
カベルネ・フラン	1%	長野県高山村	2025/10/02	1%
その他	2%	北海道、群馬県、山形県、山梨県、長野県	2025, 2024, 2023, 2021	2%
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砕する。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	木樽およびオークタンク、ステンレスタンクで約 4～6 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：2026/04/15～17, 21～24 アルコール：11.5%　酸度：5.3g/L.　残糖：2.2g/L.

テイスティングコメント	香りはクランベリー、ラズベリー､いちごを主体とした赤系フルーツ、グリーンペッパーを思わせるスパイスに、甘草､カカオなどの樽由来のニュアンスも加わる。口当たりは軽快でフレッシュ、タンニンはきめ細かく穏やか。酸味は中程度で輪郭が明瞭。果実味と酸のバランスが中盤まで持続し、みずみずしい味わいを楽しめる。
料理との相性	ルッコラと生ハムのサラダ、穴子の蒲焼き、レバーパテ、白いんげん豆のカスレ、アルボンディガス、鶏のグリルローズマリー風味、青椒肉絲、足利産トマトとトリッパの煮込み、スパゲッティナポリタン
飲み頃	2026 年から 2029 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2030 年からは、熟成により複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。

2026/07/27