

2001 ココ・ファーム・ワイナリー ロバの足音



「ロバの足音」は干して半乾燥させた甲州種によるデザートワインで、イタリア全土で産出される力強くも素朴なワイン「ヴィン・サント」への敬意のもと造られました。

ブドウは収量を低く制限し（35hl/ha）、できる限り遅い11月上旬頃収穫され、椎茸栽培用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約16°Brixから30～35°Brixまで凝縮されたブドウは、小型タンクに移され、ドイツにおけるトロッケンベーレンアウスレーゼの手法と同様に、前年産のワインで潤し数日間マセラシオンします。圧搾して得られる果汁は非常に微量で、換算すると15hl/haという希少なものです。酵母が活性する比較的高い温度（約18℃）で発酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月続きます。発酵終了後、酵母が安定したら漉引き、そして熟成。発酵が始まってから約3年後、ようやく瓶詰め段階となります。年によっては瓶詰前に軽くフィルター濾過を行います。

テクニカル・データ

品種:	甲州		
畑:	栃木県 足利市 田島町 山梨県 勝沼町		
収穫:	2001/10/24	仕込み時の糖度: 28°Brix	
発酵:	ステンレスタンクで乾燥酵母を使用し、約18℃の温度で約6ヶ月発酵が続く。 (発酵中にフレンチ・オーク古樽へ移行)		
熟成:	フレンチオーク古樽で約50ヶ月熟成。漉引き処理。		
瓶詰:	瓶詰日: 2006/9/6	本数: 1,363本(375ml)	
	アルコール: 10.20%	酸度: 0.84m./100 ml.	残糖: 11.50%

このワインについて

テイasting・コメント:	2001年のロバの足音は、たいへん力強く、これからの熟成に大きな期待の持てるデザートワイン。色調は琥珀を帯びた深い黄金色で、エキス分の高さからくるもの。香りはまだかなりフレッシュで情熱的。干したアンズや、蜂蜜、花の香り、炒ったヘーゼルナッツ、メープルシロップといったものが感じられる。しっかりしたボディと余韻の長さを持ちつつ、やさしくソフトな印象。豊かな甘味、十分なアルコールと爽やかな酸味を感じ、バランスはよくとれている。
料理との相性:	甘いデザート、重めのチーズなど：オレンジタルト、クリーム・ブリュレ、ティラミス、ビスコッティ、青カビチーズ、パルメザン・チーズ
飲み頃:	現在から20～30年後：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるであろう。