

2017 Iwao Furusawa 赤



「Iwao Furusawa 赤」は、日本の山形、長野、山梨、栃木などの優れた葡萄栽培家の畑から生まれました。葡萄の品種はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロといったボルドー品種や、日本固有の赤ワイン用葡萄、マスカットベリーAが中心です。これらの葡萄からよい房のみを選んで、野生酵母で醗酵させました。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り…。ヴァイオリニスト古澤巖の自由闊達でのびのびとした演奏を聴きながら飲みたい赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニヨン	36.9%	山形県上山	2017/10/23, 26, 27	31.1%
		長野県高山村	2017/10/19	5.8%
マスカット・ベリーA	28.8%	山梨県甲州市勝沼	2017/09/20, 27 10/10, 18	21.5%
		栃木県栃木市大平	2017/10/05	7.3%
メルロ	17.0%	山形県上山	2017/10/06, 08	11.1%
		山形県上山	2016/10/07, 09	3.6%
		山梨県甲州市勝沼	2017/09/11	2.3%
ブラック・クイーン	11.6%	長野県松本	2017/10/03	11.6%
富士の夢	2.8%	茨城県つくば	2017/09/25	2.8%
その他	2.9%		2016, 2017	2.9%
収穫時の糖度 約20.1°Brix(平均)				

醗酵	熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら約10～15日間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、木樽、オークタンク、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、オークタンク、ステンレスタンクで約4～6か月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せずろ過しながらビン詰。 ビン詰日: 2018/04/11, 12, 13, 16, 17 本数: 56,987本(750ml) 17,000本(375ml) アルコール: 11.8% 酸度: 0.55g/100ml 残糖: 0.11%
テイastingコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントの香り、香木のようなスパイシーさもある。口中は、しなやかで、カシスやダークチェリーなどの果実と共に、ゴボウのような土っぽさがあり、さわやかな酸味と軽やかな渋みが心地良い。おだやかな樽の風味、香ばしい余韻もある。
料理との相性	チリコンカン、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、ローストビーフ、アランチーニ、マグロの刺身、ブリの照り焼き、ざるそば(濃いめのめんつゆで)、肉じゃが、洋梨やプラムのコンポート、チョコレートケーキ、プリーなどの白カビやウオッシュューズ
飲み頃	比較的、早くから楽しめるが、中くらいのグラスで、空気に触れさせつつ、ゆっくり飲むことをおすすめする。暑い時期は、冷やし気味の方が心地良く感じるだろう。いい状態で保管できたら、5年から7年ほどで、エッジがオレンジ色になり、まとまりがでてきて、熟成感と香ばしさが増すだろう。

2018/5/5