

2005 ココ・ファーム・ワイナリー 甲州 FOS



白ワインが白いことは、みんなの“共通の認識”です。白ワインが、赤ワインよりボディが軽く、タンニンが少ない...ということも。長い時をかけてかたちづくられたこのような“共通の認識”は、私たちがワインをつくるうえでも、結果的には基準となっていました。それから、白ワインを買うときにも、軽やかでフルーティーで繊細な白ワイン...というように。それでもいいでしょう。

しかし、私たちは時に“常識破り”をしたくなるのです。いままでの認識を考え直して挑戦したくなるのです。「2005 甲州 FOS」はそのひとつです。甲州は日本のぶどう品種で、日本国内に甲州の白ワインは多く流通しています。そのほとんどが淡い色で、軽く繊細で飲みやすいものです。それゆえ甲州のぶどう自体も同じように、淡い色でソフトな味だと思いがちですが、それはちょっと違います。色は銅色、渋味が強くとても力強いのです。このようなぶどうから淡くやわらかなワインをつくるには、ぶどうの成分を抽出しすぎない注意、成分を抽出しすぎた場合はそれを取り除く技術が必要です。そんなわけで結果的に、本来のぶどうの特徴や力強さをもつワインにはなかなかならないのです。

「2005 甲州 FOS」は淡くやわらかな白ワインとは正反対です。可能な限りぶどうから香りと成分を抽出し、赤ワインをつくるように皮と共に発酵させました。（注意：これは白ワインです。）他の白ワインとは違う、深い色、広がりのある複雑なアロマ、渋味がつくる口当たりの強さを有するワインになりました。すべての人に受け入れられるとは思いません。でも、“常識破り”に興味のある方、冒険したい方は普通でない、パワフルな甲州を楽しんでください。

テクニカル・データ

品種:	甲州
畑:	山梨県勝沼町（秋玉園）
収穫:	2005/10/23 収穫時の糖度: 17.8°Brix
発酵:	葡萄を除梗しステンレスタンクに入れ、21°Brixまで補糖し野生酵母で発酵。1日2回ピュアージュし、糖分がなくなったら軽く搾り、樽に移す。（マセラシオンは16日間）また、マセラシオン・カルボニック（炭酸ガス浸漬法）した葡萄をステンレスタンクに入れ、21°Brixまで補糖し野生酵母で発酵。発酵の途中で搾り、樽で発酵させる。これら2つの方法でつくられたワインをブレンドした。
熟成:	樽に入れ4ヶ月熟成し、その後ステンレスタンクで貯蔵。 澱引き後、清澄・無濾過で瓶詰。
瓶詰:	瓶詰日: 2006/12/21 本数: 1.029本（750ml） アルコール: 12.00% 酸度: 0.615 gm./100 ml. 残糖: 0.10%

このワインについて

テイasting・コメント:	「2005 甲州 FOS」は赤銅色。フレッシュハーブ、グレープフルーツ、パン生地、洋梨、オレンジビューレの砂糖づけ、スモークハム、チーズが現れる。口中はやわらかく、フルーツがたっぷり。コクがあり深みがあり、渋味を伴う長い余韻。
料理との相性:	かじきまぐろの兜焼き、露の薑の天ぷら、きんぴらごぼう、焼き鳥、タン塩
飲み頃:	現在から10年後：今でも美味しいが、熟成によりもっと複雑なワインとなるだろう。