



饅頭怖い 2018

*Shokoshi & Merlot*

*After you drink this wine,  
you will say that,  
"This wine is scary."*

たった10%のメルローが小公子主体のワインを劇的に変化させました。2018年産ワインのまさに真打登場、ああ怖い怖い。

武蔵ワイナリーはJAS有機で使用が認められている農薬・ボルドー液すら使用しない完全無農薬でのブドウ栽培を実践しています。

日本ワイン

果実酒

品目	ぶどう (埼玉県比企郡小川町産)
原材料名	小公子 90% メルロー 10%
ぶどう品種	武蔵ワイナリー株式会社
製造者	埼玉県比企郡小川町高谷 104-1
酵母	天然酵母
内容量	750ml
アルコール分	11%

このワインは酸化防止剤を添加していませんので、保管には十分ご注意ください。

(購入後の保管による劣化は責任を負いかねます。)

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

また福島がふざけていると言われそうですが、至って真面目です。「小川ルージュ 2018」とでもしようかと考えましたが、まだまだ武蔵ワイナリーを代表する赤ワインを決めるには早いと考え、さらに日本文化を意識してこの名称にしています。至って真面目にふざけています！！

小公子 90%とメルロー 10%を、同時に人の手で除梗破碎し仕込みを行いました。従業員だけでなく、たまたまワイナリーにご来店されたお客様にも仕込にご参加頂きました。全房除梗、醸し発酵 16 日目に圧搾、28、35 日目におり引き、約 11 ヶ月ステンレスタンク貯蔵後に 224L をフレンチオーク新樽へ移し、残りの約 600L を引き続きステンレスタンクで約 11 ヶ月、合計 22 ヶ月貯蔵し瓶詰め。オーク樽を使用せず、ブドウの味わいを前面に引き出したのがこの「饅頭怖い 2018」です。

これまで同様、この仕込に関しても、ぶどう以外の物質を一切使用しませんでした。MLF 発酵を貯蔵時に確認、無濾過・無清澄にて仕上げています。貯蔵、瓶詰め時には、ステンレスタンクの空尺を埋めるために二酸化炭素を使用し、瓶詰め時には不活性のアルゴンガスを使用しました。亜硫酸塩を添加していない為、貯蔵、瓶詰めには品質保持に気を使っています。

小川町のメルローはまだまだ良いものが出来ていません。半分以上はジュース加工へとまわし、ワインには厳選したブドウのみを使用しましたが、それでも糖度が 19 度程度で、着色も十分とは言えず、メルロー単独ではワインに出来ません。そのメルローが、それもたった 10%のメルローが、小公子の特徴を打ち消すくらいの存在感を見せているのです。

このワインはあまり温度を気にしません。13℃以下でもまろやかさを感じられます。メルロー独特のスマレの香りを感じられ、カシスや苺、プラム、ダークチェリーの様な味わい、オーク樽に入れていませんがチョコレートやなめし革を感じるかもしれません。長時間経過すると、小公子が顔を出してよもぎが感じられます。

現時点で、十分飲み頃です。しかし、年々熟成感を増すだろうと思います。5 年後なのか 10 年後なのか、まだまだこのワインの実力は先にあります。うまいから待てないかもしれません。料理との相性は、幅広い感じがします。お肉全般はもちろん、和食でもいけそうです。やはりこのワインも 785 本と少量です。2018 年産ワインの真打を是非味わってください。