

# 2020 Iwao Furusawa 白



「2020 Iwao Furusawa 白」は契約農家で育った個性的な香りとしっかりした酸の白ワイン用葡萄から造りました。シンプルな造りを心がけ、軽く搾って、果皮と種を取り除いた果汁を主にステンレスタンクで醗酵。ブレンド後はタンクで熟成し、濾過してビン詰しました。1日の終わり、ヴァイオリニスト古澤巖のバラエティに富んだ切れの良い演奏を聴きながら、この「日本の小粋な白ワイン」を飲むひとときは至福のひとつと申せましょう。よく冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種	産地	収穫日	割合
ケルナー	42 %	北海道余市 荒農園、才川農園、長谷川農園、 藤澤農園、相馬農園	2020/10/13, 16, 20, 24, 27, 31 11/03, 07, 10, 15	42 %
ミュラー・トゥルガウ	25 %	北海道余市 荒農園、長谷川農園、藤澤農園、 相馬農園	2020/09/26 10/01, 07, 13, 21, 27, 31 11/03, 23	25 %
シャルドネ	14 %	山形県上市市 南果連	2020/09/25, 29	9 %
		長野県高山村 角藤農園、高山村ワインぶどう出荷組合	2020/09/15, 21, 27	5 %
		長野県安曇野 希来里ふぁーむ	2020/09/01	
ソーヴィニヨン・ブラン	9 %	北海道余市 才川農園	2020/10/27, 31 11/15	6 %
		長野県高山村 角藤農園	2020/09/09	2 %
		山形県上市市 南果連	2020/09/25	1 %
バックラス	7 %	北海道余市 藤澤農園	2020/09/26, 10/01	7 %
シルヴァーナ	3 %	北海道余市 荒農園	2020/11/23	3 %
収穫時の糖度 (平均) 19.2°Brix		収穫方法：手摘み		

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように液温を20°C以下に保ち、ゆっくりと野生酵母で醗酵させた。一部品種については混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約3カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2021/03/01～05, 08～10 アルコール：12.1% 酸度：5g/L. 残糖：1.5g/L.

テイस्टینگコメント	グレープフルーツやカボスのフルーツに加え、フレッシュバジルやトマト、ミントなどの香りに吟醸香も感じる。味わいはさっぱりとした辛口。フレッシュな酸と丸みを帯びた果実味を感じる。中程度のアタックを感じ、余韻にはハーブや柑橘の皮のような渋みが続いていく。
料理との相性	グリーンアスパラガスのマリネ、山ウドの酢味噌和え、チーズフォンデュ、蕪の粒マスタードサラダ、新玉葱と桜海老のかき揚げ、稚鮎の天麩羅、舞茸の天麩羅、パスタジェノベーゼ、鶏笹身の柚子胡椒焼き、ブリドー那須
飲み頃	2021年～2023年 フレッシュな味わいを楽しめるだろう。2024年～ 熟成により蜂蜜やハーブなどの香りが強くなり、一体感のある味わいへと変わっていくだろう。

2021/04/15