

第 32 回収穫祭記念白ワイン



「収穫祭記念白ワイン」は、私達のつくる最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良く、のんびりとした午後に 1 杯飲んでもよし、そしてどんな料理にも最適なワインです。その柔らかく、やさしい口当たりとフレッシュなハーブや花の香りは、ワイン初心者の方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれるでしょう。

特別にセレクトした葡萄をブレンドしたワインには、果実の新鮮さが維持されています。ワインは甲州種を主体にシャルドネ種を加えコク、幅のあるものに仕上げました。また、余韻は少し甘く、丸みを帯び、典型的な甲州種の苦みが口中に爽やかさを残します。和食全般と一緒にお召し上がりになると、大変良く合います。

ワインラベルは福田 利之さんの絵です。

ハーヴェスト・データ					
品種	品種割合	畑	収穫日	使用割合	
甲州	72.1%	山梨県甲州市勝沼	2014/10/1, 2, 8, 22, 11/4, 9, 17	63.1%	
		山梨県甲州市勝沼	2013/9/24, 10/8	9.0%	
シャルドネ	27.9%	長野県高山村	2014/9/13, 10/10	7.9%	
		山形県上山	2014/10/2	5.7%	
		兵庫県神戸	2013/8/25	6.2%	
		長野県高山村	2013/10/6	4.3%	
		長野県大町	2013/10/12	1.5%	
		栃木県鹿沼	2013/9/24	1.0%	
		長野県大町	2012/10/14	1.3%	
収穫時の糖度 17.2°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醱酵:	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後、やさしくプレスする。 甲州は果汁をハイパー・オキシデーションし、えぐみを柔らかくする。オリを沈め、澄んだジュースをステンレスタンクに移し、野生酵母で醱酵。また、コクをだすため一部補糖する。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して、醱酵を止める。
熟成:	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約 3 ヶ月熟成。清澄せず、濾過してビン詰。
分析値:	アルコール:10.55% 酸度: 0.522 g/100 ml. 残糖: 1.91%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2015 収穫祭記念ワイン」は、やや甘口の白ワイン。色調は淡いイエロー、香りほりんご、みかん、メロンや洋ナシと爽やかに広がる。味わいは、穏やかでやさしい自然な甘味、柔らかな酸味で桃やみかんのシロップづけ、レモンキャンディーのような風味を感じる。そして後味には甲州種らしいピターな印象があり、ワインを引き締めている。
料理との相性:	まろやかで程よくコクのある料理：おでん、蛤のワイン蒸し、青梗菜のクリーム煮、湯豆腐、鯛と松の実のスパゲッティー、モッツァレラ・チーズ、海老しんじょなど。
飲み頃:	現在から 2017 年頃まで若くフレッシュな味わいを楽しめる。 また、長期間熟成しても奥深い味わいになるでしょう。