

2016 農民ドライ



「農民ドライ」は、軽めでスッキリと飲める、「日本の小粋な白ワイン」を目指してつくられました。

このワインのつくりは、いたってシンプルです。はじめに、個性的な香りとしっかりとした酸味を持つ白ワイン用葡萄を選びます。その葡萄を軽く搾り、果皮と種を取り除いたジュースをステンレスタンクに入れ、醗酵させます。その後、ブレンドし、タンクで熟成した後、澱引きし、ろ過して、ビン詰しました。

「2016年農民ドライ」も最終的に雑み無く、シンプルな中にも、葡萄の特徴を表現することができました。

“フルーティ、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味”・・・このワインは、青魚のお寿司や海産物、また鶏肉やセミハードチーズなどのお料理と合わせやすく、大いに役立つでしょう。また、春から暑い夏にかけて、1日の終わりや夕食に飲むと、すっきりと涼しい気分させてくれます。お寿司や和食だけでなく、バラエティ豊かな日本の食卓によくあう「日本の小粋な白ワイン」です。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地 | 収穫日 | 使用割合 |
|------------------------|-------|-------------|---------------------|-------|
| シャルドネ | 64.6% | 山形県上山 南果連 | 2016/9/29 10/03, 05 | 64.6% |
| ミューラー・トゥルガウ | 22.6% | 北海道余市 三氣の辺 | 2016/9/20 | 9.6% |
| | | 北海道余市 荒農園 | 2016/10/04, 12 | 9.5% |
| | | 北海道余市 藤澤農園 | 2016/10/4 | 3.5% |
| ソーヴィニヨン・ブラン | 8.7% | 長野県高山村 角藤農園 | 2016/9/3 | 8.7% |
| バカカス | 4.1% | 北海道余市 藤澤農園 | 2016/10/4 | 4.1% |
| 収穫時の糖度: 18.1° Brix(平均) | | | | |

| | |
|-----|---|
| 醗酵 | 除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように 18℃位でゆっくりと醗酵させた。一部醗酵が緩慢なタンクには、培養酵母を添加し醗酵を促した。 |
| 熟成 | 短期間のタンクでの熟成後、ブレンドし、ろ過しながらビン詰。 |
| ビン詰 | ビン詰日: 2017/02/08, 09, 10 本数: 20,586 本 (750ml) 8,552 本 (375ml) アルコール: 12.0 % 酸度: 0.46 g/100 ml 残糖: 0.15 % |

| | |
|-------------|--|
| テイステイングコメント | 香りは青りんご、グレープフルーツ、はっさく、白い花など爽やか。口に含むと、みずみずしい柑橘や青りんごの風味と、ゆずやカボスなどの和を感じさせるフレッシュな酸味、柑橘の皮のようなすかな苦みが口の中に広がり、ミネラルを感じる余韻がほのかに残る。 |
| 料理との相性 | さっぱりした料理、生ガキ、鰻のたたき、鯛のカルパッチョ、焼き魚ともみじおろし、エビカツ、お寿司(青魚)、焼き鳥(塩)、チキンの香草焼き、カブのブイヨン煮 |
| 飲み頃 | フルボトル(750ml)は、2018年頃までは、フレッシュな味わいを楽しめるだろう。それ以後は時間が経つにつれ、香ばしさや熟成感が出てくるだろう。ハーフボトル(375ml)は、フルボトルよりもビン内での酸化熟成が早く進むので、熟成したワインが好きなら、変化し始める2018年以降が面白いかもしれない。 |

2018/3/29