

## 2017 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、タンクで約2ヶ月半熟成した後、澱引きし、ろ過して、ビン詰しました。

「2017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
ミュラー・トゥルガウ	40.8%	北海道余市 荒農園	2017/10/4, 11, 18	23.9%
		北海道余市 三氣の辺	2017/9/25	12.6%
		北海道余市 藤澤農園	2017/10/4	4.3%
シャルドネ	22.7%	山形県上山 南果連	2017/9/28 10/3	22.7%
ソーヴィニヨン・ブラン	14.2%	長野県高山村 花藤農園	2017/9/12, 21	14.2%
バカカス	12.0%	北海道余市 藤澤農園	2017/10/4	12.0%
ケルナー	10.3%	北海道余市 荒農園	2017/10/18, 22	10.3%
収穫時の糖度: 19.5°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液温20°C以下に保ち、ゆっくりと醗酵させた。シャルドネは野生酵母にて、それ以外は培養酵母および酵母の栄養源を添加し醗酵させた。
----	--

熟成	ブレンドし、タンクで約2か月半熟成。その後、澱引きし、ろ過を行った。
----	------------------------------------

ビン詰	ビン詰日: 2018/3/7, 8, 9      本数: 22,183本 (750ml) 10,695本 (375ml) アルコール: 12.5%      酸度: 0.52 g/100 ml      残糖: 0.08%
-----	---

テイastingコメント	青りんご、グレープフルーツ、グリーンアスパラ様のグリーンなノート、ラムネ、白い桃、フレッシュでフルーティなアロマがあり、ドライで、さっぱりとした味わい。柑橘の白い皮のような苦味もあり、味わいを引き締めている。
--------------	--

料理との相性	茹でたグリーンアスパラ 半熟卵をソースにして、鶏ささみの柚子胡椒風味、雲丹クレソン、蛤のワイン蒸し、イワシのサルサソース、桜海老と新たまねぎのかき揚げ レモン塩で、稚鮎の天ぷら、みのり(今牧場)、エメンタールなどセミハードチーズ
--------	--

飲み頃	冷蔵庫で冷やして、スッキリとした印象を楽しんでいただきたい。今から2年は、フレッシュな印象を楽しめるだろう。いい状態で保管できたら、5年から7年で、香ばしさが出てきつつ、熟成感も現れてくるだろう。
-----	--

2018/3/26