

## 2017 あわここ



“ワインは人々を喜ばせるもの”・・・この「あわここ」は気取らず飲めみんなが笑顔になれるようなワインです。甲州種の葡萄を低温で醗酵させ、その後半ですらに温度を落として「あわここ」はできます。醗酵途中でワインを冷やすことによって、フレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素のプチプチした泡を有しています。また、このワインは清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーで生き生きとした白ワインになりました。

もうひとつの特徴は、酸化防止剤(亜硫酸塩)を添加していないことです。酸化防止剤を添加せずにつくった、いわゆる無添加ワインですが、「無添加」という表記や言い方を避けています。なぜならごく微量とは言え、醗酵途中で酵母がつくった亜硫酸が精密な分析によって検出されることがあるからです。酸化防止剤を添加していませんので要冷蔵です。冷蔵庫で保管していただき、開栓後はなるべく早くお飲みください。

毎年、収穫祭で「できたてワイン」をお出ししていますが、その(刻々と味が変わるため)門外不出の「できたてワイン」に最も近いワインがこの「あわここ」です。タンクからお客様のグラスまでとても近いワイン「あわここ」。ご家族や友達とご一緒にお気軽にお楽しみください。泡が吹きこぼれることがありますのでよく冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100%	山梨県甲州市勝沼	芳王遊覧園	2017/10/10, 18	73%
		山梨県甲州市勝沼	東夢農場秋玉園	2017/10/24	13%
		山梨県山梨市	カノハタ	2017/10/7	13%
		山梨県甲州市塩山	小川農園	2017/10/1	1%
収穫時の糖度 約17°Brix(平均)					

醗酵	葡萄をやさしくプレスし、果汁のオリを沈めた後、上澄みを野生酵母にて醗酵。
ビン詰	漉引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2017/11/10      本数: 7,824 本(750ml) アルコール: 11.7%      酸度: 0.59 g/100 ml.      残糖: 0.2%

テイastingコメント	青りんご、バナナ、グレープフルーツ、クローブのようなスモーキーな香り。濁りがあるからか甘くないクリームソーダ的なアタック。はっさく、かぼすのようなフレッシュさ、りんごや柑橘のような果実味があり、さっぱりとした味わい。グレープフルーツの皮のような苦みが全体を引き締める。
料理との相性	鶏の手羽元のパセリペーストのせ焼き、キュウリとわかめの酢の物、カプレーゼ、蒸し鶏ときくらげの冷製、野菜と柑橘のさっぱりサラダ、ジェノベーゼ風パスタ、フレッシュチーズ、白カビのチーズにりんごなどの果物を添えて
飲み頃	今から、1~2年くらいはフレッシュな味わいを楽しめるだろう。まるでタンクから直接飲むようなフレッシュな味わいを気軽に楽しんでいただきたい。暑い時期は、よく冷やして。アペリティフにも、屋外でもぜひ。
外観は黄金色がかかった濃いめのイエロー。白濁し、細やかな気泡が見られる。華やかな印象の香りは、赤いりんごのコンフィや、熟したグレープフルーツ、白桃などのコンポートに、菩提樹の花、ブリオッシュ、蜂蜜、ミネラル香などが調和する。柔らかな果実味と、フレッシュでミネラルを感じる酸味とのバランスがよく、泡の刺激が爽やかさを与え、余韻に白いスパイスのフレイヴァーを残す。料理: ポン酢を添えたブリや豚肉のしゃぶしゃぶなどに。 [ワインと食と Sake の情報誌ヴィノテーク 2019年1月号 田崎真也さんのテイastingコメントより]	

2019/01/04