

2017 いまこ白



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまこ白」は、私達のつくる最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良し、のんびりとした午後に1杯飲んでも良し。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、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれるでしょう。

葡萄は山梨や長野を中心に、各地の契約栽培農家から特別にセレクト。野生酵母による醗酵の後、低温で醗酵を止めることによって果実の新鮮さを維持するようにしました。また甲州種にシャルドネ種などを加えてコク、幅を加えました。ワインの余韻は少し甘く、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。日本固有の葡萄品種・甲州種主体のこの白ワインは、和食や、日本の毎日の食卓のお料理にもよく合います。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	78.4%	山梨県甲州市勝沼	2017/9/20, 26, 27 10/3, 24	78.4%
シャルドネ	11.0%	長野県大町	2016/10/11	9.2%
		長野県高山村	2016/9/29	1.8%
デラウェア	5.3%	山梨県韮崎市穂坂	2017/8/14	5.3%
竜眼	3.0%	長野県安曇野	2017/10/23	3.0%
北天の雫	2.3%	茨城県つくば	2017/8/30	2.3%
収穫時の糖度 16.6°Brix(平均)				

醗酵	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醗酵。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醗酵を止める。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約4ヶ月熟成。
ビン詰	清澄せず、ろ過してビン詰。ビン詰日: 2018/02/14, 15, 16 アルコール: 10.9% 酸度: 0.73 g/100 ml 残糖: 1.3%

テイastingコメント	メロン、りんご、ビワ、甘く華やかな香り。口当たりがソフトで、フレッシュな酸味があり、それを優しい甘さが包んでいる。アフターに、グレープフルーツの皮のような、ほろ苦さがあり、味わいを引き締めている。
料理との相性	海老しんじょ、おでん、ざる蕎麦、鱈の粕漬け、里芋のゆず味噌煮、芙蓉蟹(かに玉)、そば粉のガレット、白菜とハムのクリーム煮、白カビのチーズ、アプリコットのタルト、果物を使ったロールケーキ
飲み頃	冷蔵庫で冷やした温度だと、スッキリとした印象に。温度を高くすると、甘さが強まる。今から1年くらいは、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年の熟成で、香ばしさが出てきつつ、まとまりと熟成感が出てくるだろう。

2018/10/25