

2018 いまここ白



足利に生まれきた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ白」は、私たち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。「2018 いまここ白」の葡萄は山梨県の契約栽培農家さんによって大切に育てられた日本固有の葡萄品種、甲州種が主体。甲州種の他に、各地の契約栽培農家さんの葡萄を特別にセレクトしました。また醸造場では澱を沈めて澄んだジュースのみステンレスタンクに入れて野生酵母で醗酵。その後、タンクを冷却し低温にして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。日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中どんなお料理にも合わせやすい白ワインです。冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	84 %	山梨県甲州市勝沼 山梨県山梨市 山梨県甲州市塩山	2018/09/12, 18, 19, 25, 28, 29	84 %
デラウェア	10 %	山梨県韮崎市穂坂	2018/08/15	4 %
		岩手県	2018/09/13	4 %
		北海道余市	2018/09/28	2 %
北天の雫	6 %	茨城県つくば	2018/08/28 09/02	6 %
収穫時の糖度 16.5°Brix(平均)				

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗後やさしくプレスする。甲州は一部の果汁をハイパー・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 5~6 カ月熟成。清澄せず、ろ過を行った。
ビン詰	ビン詰日: 2019/03/11, 12, 13, 14 本数: 29,026 本(750ml) 15,000 本(375ml) アルコール: 11.0 % 酸度: 0.52 g/100 ml 残糖: 2.0 %

テイステイングコメント	色合いは、ごく淡く赤みがあったクリアなレモンイエロー。少し泡が残っている。フレッシュでピュア、りんご、温州ミカン、びわ、クローブ、生姜の香りがある。アタックは、甘みを感じる優しい口当たりで、繊細ではあるが程よいシャープさとコクがあり、おだやかな渋みが全体を引き締める。
料理との相性	海老しんじょ、田舎蕎麦、鯖の粕漬、大根の柚子味噌煮、生ハムメロン、蕎麦粉のガレット、紅生姜入さつま揚げ、キャベツとベーコンのクリーム煮、ブリー・チーズ、モッツアレラ、蕨餅、バナナロールケーキ
飲み頃	フレッシュ感があり、今飲んでも美味しい。ほどよく冷蔵庫で冷やして、飲むことをおすすめする。ワインの繊細さを生かし、特に和食との相性がいいと思われる。飲む状況を選ばない、フレンドリーなワインでもある。いい状態で保管できたら 7 年ほどで、香ばしさなどの変化の兆しが出始め、液体としての一体感が更に増し、余韻も長くなるだろう。

2019/09/04