

2018 Iwao Furusawa 白



「Iwao Furusawa 白」は、日本で栽培された、個性的な香りとしっかりした酸を持つ葡萄を中心に造られます。2018年は北海道余市をはじめ白ワイン用の葡萄の収量が少ない年でした。でも無理をせず、なるべくシンプルな造りを心がけ、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で醗酵させました。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。

このワインは、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います。1日の終わり、ヴァイオリニスト古澤巖のバラエティに富んだ切れの良い演奏を聴きながら、この「日本の小粋な白ワイン」を飲むひとときは、至福のひとつと申せましょう。よく冷やしてどうぞ。

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	36 %	北海道余市 荒農園	2018/10/10, 15, 19	31 %
		北海道余市 藤澤農園	2018/10/10	5 %
ソーヴィニヨン・ブラン	32 %	長野県高山村 角藤農園	2018/08/29 09/06, 08	32 %
バカスカ	14 %	北海道余市 藤澤農園	2018/10/03	14 %
シャルドネ	12 %	長野県高山村 角藤農園	2018/09/08	7 %
		山形県上山 南果連協同組合	2018/09/25	5 %
プティ・マンサン	3 %	長野県高山村 佐藤農園	2018/09/03	3 %
その他	3 %	栃木県、北海道	2018	3 %
収穫時の糖度：20°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。ミュラー・トゥルガウは、培養酵母および酵母の栄養源を添加し醗酵させ、それ以外は野生酵母にて醗酵させた。
熟成	タンクで約 3~6 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、ろ過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2018/03/26, 27, 28 アルコール：12.2 % 酸度：0.44 g/100 ml 残糖：0.84 %

テイस्टィングコメント	色合いは、淡くクリアなライムグリーン。フレッシュで、ラムネ、アスパラガス、乾燥ハーブ、桃や洋梨の熟した香り。アタックは、なめらかで、グレープフルーツなどの柑橘の酸味と甘みのバランスが心地良い。清涼感があり、程よい苦味が続いていく。
料理との相性	茹でたアスパラをおいしい塩で、烏賊と胡瓜の炒め物、鶏笹身の柚子胡椒焼き、新玉葱と桜海老のかき揚げ、稚鮎の天麩羅、パスタ・コン・レ・サルデ、カマンベールチーズ、レアチーズケーキ、レモンタルト
飲み頃	フレッシュ感があり、今飲んでも美味しい。これからの暑い時期は、冷蔵庫でよく冷やして飲むことをおすすめする。いい状態で保管できたら 5 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。

2019/06/03