

## 第36回収穫祭記念白ワイン



「第36回収穫祭記念白ワイン」は日本固有の葡萄品種、甲州種を主体として、私たちがワインを造りはじめた1984年以降、毎年つくりつづけている白ワインです。特別にセレクトした甲州種にデラウェア種などの葡萄をブレンド。野生酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心かけながら、低温醗酵でじっくり丁寧に作りました。このワインのやさしい口当たりと、フレッシュなハーブや花の香りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろん鋭い味覚の持ち主にも喜ばれることでしょう。和食全般と良く合い、アペリティフにも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。

ラベルは各種書籍の表紙やイラストなど、多彩なタッチでさまざまなジャンルの仕事をなさっている中村隆さん。「30分で一生使えるワイン術／葉山考太郎著」の楽しいイラストも担当されています。

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（平均） 約16.5°Brix				

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、濾過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2019/03/11, 12, 13, 14 アルコール：11.0 %      酸度：0.52 g/100 ml      残糖：2.0 %

テイスティングコメント	色合いは、ごく淡く赤みがか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、鱈の粕漬、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。

2019/10/11