

2019 農民ドライ



「2019 農民ドライ」は北海道や長野などの契約農家で育った、個性的な香りとしっかりした酸の白ワイン用葡萄から造りました。シンプルな造りを心がけ、軽く搾って、果皮と種を取り除いた果汁を主にステンレスタンクで醗酵。ブレンド後はタンクで熟成し、ろ過してビン詰しました。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合う、クリーンで雑味のない「日本の小粋な白ワイン」です。

葡萄品種	品種	産地	収穫日	割合
ミュラー・トゥルガウ	28 %	北海道余市 荒農園	2019/10/04, 09, 15, 18	18 %
		北海道余市 長谷川農園	2019/10/04, 09	7 %
		北海道余市 藤澤農園	2019/10/04	3 %
シャルドネ	27 %	長野県高山村 角藤農園	2018/09/14 2019/09/27, 10/10, 15, 22	20 %
		山形県上山 南果連協同組合	2019/09/15, 28	3 %
		山梨県北杜市 city farm	2019/10/02	2 %
		長野県安曇野 ぼーのふあーむ	2018/09/13 2019/09/27	2 %
ソーヴィニヨン・ブラン	23 %	長野県高山村 角藤農園	2019/09/07, 13	17 %
		山梨県北杜市 city farm	2019/10/02	6 %
バカスカ	18 %	北海道余市 藤澤農園	2019/09/28	18 %
ケルナー	4 %	北海道余市 荒農園	2019/10/22	3 %
		北海道余市 才川農園	2019/10/22	1 %
収穫時の糖度 (平均)	20.5°Brix			

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、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。一部品種については混醸した。
熟成	タンクで約3カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2020/02/19, 20, 21 本数：26,078本(750ml) 6,385本(375ml) アルコール：12.5% 酸度：0.44 g/100 ml 残糖：0.1%

テイスティングコメント	グレープフルーツ、ライム、レモンピールに加えハーブ、ディル、ミントなど清涼感のある香り、火打石やわずかにホワイトペッパー（ホール）のスパイス。口当たりはドライで包み込むような粘性と青りんごや洋梨の果実と共に硬質でフレッシュな酸が全体を引き締めている。
料理との相性	キノアと根菜の温製サラダ、蕪と白菜のポタージュ、スナックエンドウのおかか和え、アスパラのフラン、ワカモレ、スモークサーモン ライムを添えて、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、レアチーズケーキ
飲み頃	2020～2022年 フレッシュな味わいが楽しめる 10°C程度に冷やすことをお勧めする。 2022～2026年 ドライフルーツや蜂蜜の香りが強くなり一体感と丸みのある味わいになる。

2020/03/16