

2020 いまここ白



足利に生まれ生きた相田みつを氏(1924年5月20日-1991年12月17日)の書は、地元のお店や家の片隅で私たちを勇気づけてくれています。いま、ここに在ることを大切に・という、相田みつを氏の書をラベルにした「2020 いまここ白」は、とて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果物の香りは、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、甲州種が主体です。北海道余市や山形県の契約栽培農家さんの葡萄も特別にセレクトしました。醸造場では丁寧な選果後、澱を沈めてジュースのみ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、果実の新鮮さやバランス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す。また和洋中いろいろなお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。よく冷やしてお召し上がりください。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	86%	山梨県甲州市勝沼 山梨県山梨市	2020/09/15, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29 10/06	86%
ケルナー	6%	北海道余市	2019/10/15, 18, 22, 27	6%
デラウェア	6%	山梨県韮崎市穂坂	2020/08/13	3%
		山形県置賜地区	2020/09/22	3%
プティ・マンサン	2%	山形県上山	2020/09/29	2%
収穫時の糖度(平均) 約14.5°Brix			収穫方法：手摘み	

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。澱を沈め、澄んだジュースを野生酵母で醗酵。一部のデラウェアは甕で醗酵し醗酵した後プレス。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	タンクに澱引きし、低温で2020年産は約3~4カ月、2019年産は約13カ月熟成。清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターで濾過しながらビン詰。 ビン詰日：2021/02/08, 09, 10, 11, 12 アルコール：11.2% 酸度：5.1 g/L. 残糖：20g/L.

テイスティングコメント	香りは青りんごやグレープフルーツ、カリンの果実に、はちみつや吟醸香、ジュニパーベリーのスパイスを感じる。味わいは、程よい甘さを口中に感じ、心地よい酸味とのバランスがある。余韻はみずみずしく、すっきりとしている。
料理との相性	ホワイトアスパラガスのソテー、蕪とルッコラのサラダ、ガーリックトースト、白レバーのペースト、赤貝の握り、白子ポン酢、とうもろこしの天婦羅、菜の花としらすの Pasta、大根の柚子味噌煮、酢豚、ナシゴレン
飲み頃	2021年~2024年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2025年からは、熟成により一体感が増してドライフルーツや香ばしさなどが出てくるだろう。

2021/08/14