

2021 農民ドライ



日本の小粋な白ワイン、農民ドライ。日本各地の腕のいい契約栽培農家の、誠実で地味な農作業から誕生したクリーンで爽やかな白ワインです。

「2021 農民ドライ」は、北海道余市のミュラー・トゥルガウやケルナー、山形県上山のシャルドネ、長野県高山村のシャルドネやソーヴィニヨン・ブランなど、個性的な香りとしっかりした酸の白ワイン用葡萄品種から構成されています。醸造場では、極力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に入れ、葡萄の香りを逃がさないように液温を22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月醗酵させました。これらの適地適品種の葡萄を醗酵させ一部混醸した後は、ブレンドしてタンクで熟成し、軽く濾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辛口の白ワインです。

葡萄品種	品種	産地	収穫日	割合
ミュラー・トゥルガウ	48 %	北海道余市 荒農園、長谷川農園、相馬農園、藤澤農園	2021/09/24, 27 10/02, 05, 09, 12, 16	48 %
ケルナー	30 %	北海道余市 長谷川農園、相馬農園、藤澤農園、才川農園、 荒農園	2021/10/02, 05, 09, 12, 16, 23	30 %
シャルドネ	17 %	山形県上市市 南果連	2021/09/24	16 %
		長野県高山村 角藤農園、高山村ワインぶどう出荷組合	2021/09/27, 10/10	1 %
ソーヴィニヨン・ブラン	5 %	長野県高山村 角藤農園	2021/09/16	5 %
収穫時の糖度 (平均) 20.3°Brix		収穫方法：手摘み		

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を22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月醗酵させた。一部品種については混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約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：2022/03/08 本数：27,344(750ml) 14,093本(375ml) アルコール：12.7% 酸度：4.3 g/L. 残糖：0.23g/L.

テイスティング コメント	ライムやパイナップルのフルーツに、花の蜜やヨーグルト、オレガノなどのドライハーブを感じる。味わいはフレッシュな辛口。柔らかい果実味をフレッシュな酸が引き締め、余韻にはハーブや柑橘の皮のような程よい渋みとコクが続いていく。
料理との相性	わさび菜のグリーンサラダ、グリーンアスパラガスのマリネ、新玉ねぎのお浸し、松茸の土瓶蒸し、かますの塩焼き、露の薑の天麩羅、パスタジェノベーゼ、ボンゴレビアンコ、牛タン塩焼き、アジフライ、桜餅
飲み頃	2022年～2025年は、フレッシュな味わいを楽しめる。 2026年からは、熟成により蜂蜜やハーブなどの香りが強くなり、丸みのある味わいへと変わっていくだろう。

2022/04/02