

2021 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「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。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	69%	山梨県甲州市勝沼、 甲州市塩山、山梨市	2021/09/14, 21, 24, 25, 28 10/05, 19	69%
バックラス	9%	北海道余市	2021/09/17	9%
プティ・マンサン	8%	山形県上山	2020/09/19, 10/04	5%
		長野県高山村、安曇野	2021/10/11, 18	3%
ミュラー・トゥルガウ	6%	北海道余市	2021/09/18	6%
シルヴァーナ	3%	北海道余市	2021/11/02	3%
マルヴァジア	3%	長野県安曇野	2021/09/13	3%
シャルドネ	2%	長野県高山村	2021/10/19	2%
収穫時の糖度(平均) 約17.0°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。澱を沈め、澄んだ果汁を21°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。一部のタンクについては混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約4カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、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: 2022/04/12~15 アルコール: 11.2% 酸度: 5.1 g/L. 残糖: 8g/L.

テイスティング コメント	香りは青りんごや洋梨の果実に、ヨーグルトや吟醸香、ジュニパーベリー、石灰などを複雑に感じる。味わいは、程よい甘みを感じ、全体的に果実味とさわやかな酸のバランスがある。余韻にオリの旨味とみずみずしさが続いていく。
料理との相性	丸ごとレタスのシーザーサラダ、切り干し大根のおひたし、ガーリックトースト、海鮮チヂミ、おでん、とうもろこしの天婦羅、豚ひき肉ともやしのクミン炒め、鶏モモ肉の柚子味噌焼き、グリーンカレー、ナシゴレン
飲み頃	2022年から2025年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2026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。

2022/07/06