

第40回収穫祭記念白ワイン



「第40回収穫祭記念白ワイン」は北海道のミュラー・トゥルガウ、ケルナー、バッカス、シルヴァーナ、そして長野のソーヴィニオン・ブランなど、適地適品種の葡萄から構成されています。美味しい辛口ワインのために、冷涼な気候に育った葡萄の引き締まった酸は重要な役割を果たします。腕の良い契約栽培農家さんたちに大切に育てられたこれらの元気な葡萄は、足利の元気なこころみ学園生たちによって仕込まれました。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一部混醸しながら、主にステンレスタンクで、野生酵母や野生乳酸菌で自然に醗酵させました。ブレンド後はタンクで熟成させ、軽く濾過してこころみ学園生たちと一緒にみんなでビン詰しました。

クリーンでピュアな“日本の小粋な白ワイン”です。お寿司や天麩羅などの和食をはじめバラエティ豊かな日本の食卓や収穫祭の屋外料理にもよく合います。ラベルイラストは樋口たつ乃さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	52%	北海道余市 長谷川農園、荒農園、藤澤農園、相馬農園	2022/09/18, 24, 27, 30 10/07, 10	52%
ケルナー	32%	北海道余市 才川農園、相馬農園、荒農園、長谷川農園	2022/10/10, 15, 17, 22, 25, 27	32%
バッカス	8%	北海道余市 藤澤農園	2022/09/18	8%
ソーヴィニオン・ブラン	5%	長野県安曇野 季来里ふぁーむ・すずき	2022/09/15	3%
		長野県高山村 角藤農園	2022/09/15	2%
シルヴァーナ	3%	北海道余市 荒農園	2022/11/01	3%
収穫時の糖度（平均）18.9°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21°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。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続ける。
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：2023/02/23, 24, 03/21~23 アルコール：11.6% 酸度：4.3 g/L. 残糖：1.7g/L.

テイस्टینگコメント	色合いは淡いライムグリーン。香りはグレープフルーツやライムの果実に、ホワイトペッパーやナツメグのスパイス、ヨーグルトや火打石、吟醸香を感じる。味わいはさっぱりとした辛口。フレッシュな酸と丸みを帯びた果実味を感じる。中程度のアタックを感じ、余韻にはハーブや柑橘の皮のような渋みが続いていく。
料理との相性	真鯛と春菊のカルパッチョ、山ウドの酢味噌和え、じゃがいもとチーズのガレット、白菜のステーキ、新玉葱と桜海老のかき揚げ、カサゴの天麩羅、山菜の天麩羅、ニジマスのムニエル、パスタジェノベーゼ、鶏笹身の柚子胡椒焼き
飲み頃	2026年頃までは、フレッシュな味わいを楽しめる。以降は、熟成により一体感のある味わいへと変わっていくだろう。

2023/07/27