

2024 いまここ白



足利に生まれ生きた相田みつを氏(1924-1991)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。その柔らかく優しい口当たりと爽やかなハーブや果実の香りは、ワイン初心者の方にも鋭い味覚の持ち主にも喜ばれることでしょう。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、また色々なお料理が並ぶ普段の食卓にもぴったりの日本の白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	74%	山梨県甲州市、山梨市	2024/09/17, 24, 25, 26, 30	10/07 62%
			2022/09/27, 28	12%
シャルドネ	18%	長野県安曇野市、高山村	2024/09/23, 25, 10/04	18%
リースリング・リオン	3%	栃木県足利市	2024/09/03, 04	2%
		山形県上山市	2024/09/30	1%
バカスカ	2%	長野県安曇野市	2024/09/05	2%
プティ・マンサン	2%	長野県安曇野市	2024/09/05	1%
		山形県上山市	2024/10/01	1%
アルバリーニョ	1%	山形県上山市	2024/10/01	1%
収穫時の糖度(平均) 約16.2°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得た果汁を 1 晩低温で静置、翌日ダブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。香りを逃さないように液温を 18°C以下に保ち、野生酵母で約 2 週間醗酵。甲州は味わいのバランスをとるため補糖した。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、澱引きし重たい澱からワインを切り離し醗酵を止めた。
熟成	2024 年分はステンレスタンクで約 6 カ月熟成。2022 年分は約 29 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: 2025/03/19, 20 アルコール: 10.9% 酸度: 5.1 g/L. 残糖: 11.4g/L.

テイスティング コメント	香りは洋梨やピワ、バナナなどの果実にヨーグルトや吟醸香などの醗酵由来の香り、クローヴの様なスパイスのニュアンスがある。味わいは甘さと酸味、和柑橘の皮の様なほろ苦さのバランスが良く、やわらか。余韻にかけて塩気や旨味がアクセントになっている。
料理との相性	焼き蛤、切り干し大根のおひたし、焼きキンキ、若竹煮、揚げだし豆腐、ワカサギの天婦羅、プーレジョーヌのグリル、ナシゴレン、寄せ鍋、芋煮、おでん
飲み頃	2025 年から 2027 年は、甘さと旨味が楽しめる。2028 年からは、熟成により一体感が増えてドライフルーツや香ばしさなどが出てくるだろう。

2025/07/17