

## 2022 田島川右岸



21世紀になった頃、高齢のころみ学園の園生たちが歩いていける平らな葡萄畑が必要になりました。しかし、ころみ学園周辺の平らな農地はほとんどが水田です。平らな水田は管理しやすいのですが水はけが良くありません。困った私たちは近隣の方々の協力を得て、水田で葡萄を育てるための模索をはじめました。まず水を溜める土の層を崩し暗渠(あんきょ=地中に埋めた排水路)を入れ排水を良くしました。次に緑肥作物の草花を育て、それを刈って鋤きこみ土壌養分や土壌微生物を増やして、畑の土壌を整えました。その結果、2002年植樹のヴィニョール種(USAで有名なフランスの交配品種)やトラミネット種(親品種ゲヴェルツトラミネール)などの葡萄も元気よく育つようになりました。

水田だった畑に、雨の多いアメリカのミズーリ州の苗木屋さんが教えてくれたこれらのハイブリッド品種を植えてみて私たちは学びました。栽培に適した場所を探すことも大切ですが、作物に適した環境をつくっていく方法もあることを。長い時間をかけて葡萄の生育環境を整えてきたころみ学園の農夫やスタッフたちのチャレンジをぜひ味わってみてください。素晴らしい香りの白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ヴィニョール	56%			2022/08/30	56%
トラミネット	27%			2022/09/06	27%
アルバリーニョ	12%	栃木県足利市田島	ころみ学園	2022/09/06	12%
マルヴァジア	4%			2022/09/06	4%
サヴァニャン	1%			2022/08/30	1%
収穫時の糖度(平均) 約19.8°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約15°Cの室温下で約2週間醗酵させた。その後、ステンレスタンクで野生乳酸菌による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8カ月熟成。				
ビン詰	澱引き後、清澄せずに無濾過でビン詰。      ビン詰日：2023/06/16      本数：375本(750ml) アルコール：11.6%      酸度：5.3 g/L.      残糖：2.9 g/L.				

テイスティング コメント	グレープフルーツ、洋梨、蜜柑に加え、ユリ、レモングラス、カモミールの香り。口に含むと華やかな印象の後に爽やかで滑らかな酸味が続き、火打石、ヨーグルトのニュアンスと共に程よい苦みと塩味がじっくりと広がっていく。				
料理との相性	桃とリコッタチーズのサラダ、真鯛のセビーチェ、タケノコのあおさ海苔炒め、ムール貝の香草蒸し、すっぽん鍋、桜海老のかきあげ、イサキのアクアパッツァ、豚肉の塩麹焼き、墨烏賊の握り、あさりとキャベツのペペロンチーノ、ブリードモー、すだちのソルベ				
飲み頃	2024年から2026年は、フレッシュで伸びのある味わいが続く。 2027年から2031年は、熟成により香ばしさやドライフルーツの香りがでて円熟する。 飲む直前に氷水や冷蔵庫で1時間程度冷やすと風味をより楽しめる。				