

2022 いまここ白



足利に生まれ生きた相田みつを(1924年5月20日-1991年12月17日)の書は、地元のお店やお家の片隅で私たちを勇気づけてくれています。地元だけでなく全国的に親しまれている書です。

「いま、ここに在ることを大切に」という、相田みつを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。その柔らかく優しく厚みのある口当たりとフレッシュなハーブや果実の香りは、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。

「2022 いまここ白」は、特別にセレクトした甲州種の葡萄を優しくプレスしました。澱を沈めた後は澄んだジュースを野生酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温醗酵でじっくり丁寧に作りました。シャルドネ種やバカスカ種の葡萄をブレンドすることによって、バランスを整えています。日本ワインの美味しさをさりげなくお伝え出来るような白ワインで、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す。それだけでなく、和洋中、色々なお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすく、いつもの日本の白ワインとして役立ちます。アペリティフにも最適で、ほっとしたひととき、よく冷やしてのんびりお楽しみいただくと嬉しいです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	77%	山梨県甲州市勝沼	2022/09/19, 26, 27	77%
シャルドネ	12%	山形県上山	2022/09/22	7%
		長野県高山村	2022/09/29	5%
バカスカ	11%	長野県安曇野	2022/09/05	10%
		群馬県前橋市	2022/08/30	1%
収穫時の糖度(平均)約16.4°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20度以下に保ち、野生酵母で約1か月醗酵。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か月熟成。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: 2023/03/10 アルコール: 10.5% 酸度: 4.9 g/L. 残糖: 4.2g/L.

テイस्टینگコメント	りんごや洋ナシ、アンズなどの果実に加え、ナッツや干し草など香ばしくスパイシーな香り。味わいは程よい甘みを感じ、酸が穏やかで熟成感のある味わい。旨味と塩味のバランスがあり、様々な食事と一緒に楽しめるワインである。
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、海鮮チヂミ、おでん、ワカサギの天婦羅、豚ひき肉ともやしのクミン炒め、プーレジョーヌのグリル、ナシゴレン、寄せ鍋
飲み頃	2024年から2025年は、甘さと旨味が楽しめる。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きなどが出てくるだろう。

2024/04/22