

2023 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。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。

「2023 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。ケルナー種やソーヴィニヨン・ブラン種等の葡萄もブレンドしました。濾を沈めた後は澄んだジュースを野生酵母で醸酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、低温醸酵でじっくり丁寧につくりました。

日本の醸酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合い、また和洋中、色々なお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。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けると嬉しいです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	83%	山梨県甲州市勝沼	2023/09/18, 25	77%
			2022/10/11, 17, 18	6%
ケルナー	16%	北海道余市	2023/10/16, 19, 26, 27, 30	16%
ソーヴィニヨン・ブラン	1%	北海道余市	2023/10/27, 30	1%
収穫時の糖度 (平均)	約17.1°Brix		収穫方法 : 手摘み	

醸酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醸酵前濾引）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1か月醸酵。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、濾引を重たい濾からワインを切り離し醸酵を止めた。
熟成	2023年産はステンレスタンクで約4ヶ月熟成、2022年産は甕と樽で約11ヶ月熟成。その後、濾引・ブレンドし、濾過を行った。
瓶詰	濾引後、メンブレンフィルターで濾過しながら瓶詰。 ピン詰日 : 2024/02/14 アルコール : 11.2% 酸度 : 4.4 g/L. 残糖 : 13.1g/L.

テイスティングコメント	香りはりんごや洋ナシなどの果実に加え、フルーツを入れたヨーグルトや海藻のニュアンスがある。味わいは甘さと酸味、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。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、若竹煮、ワカサギの天婦羅、豚ひき肉ともやしのクミン炒め、ブーレジョーヌのグリル、ナシゴレン、寄せ鍋、芋煮会、おでん
飲み頃	2024年から2026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さなどが出てくるだろう。

2024/12/09