

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。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つくりました。

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	10/02, 08, 16	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		

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を 1 晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（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℃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、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	2023 年産はステンレスタンクで約 4 カ月熟成、2022 年産は甕と樽で約 11 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：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え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