

## 2024 田島川右岸



21世紀のはじめ、高齢のこころみ学園の園生たちのために、歩いて行ける水田で葡萄を育ててみることにしました。まず田んぼに暗渠(あんきょ=地中に埋めた排水路)を入れ排水を良くし、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、ヴィニョール種やトラミネット種なども元気よく育つようになりました。水田だった畑に、試行錯誤を繰り返しながら葡萄の生育環境を整え、今や注目の“ハイブリッド品種”を育ててきたこころみ学園の農夫たちのチャレンジをぜひ味わってみてください。素晴らしくステキな白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
リースリング・リオン	32%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2024/09/03, 04	32%
ヴィニョール	28%			2024/08/27	28%
アルバリーニョ	16%			2024/09/06	16%
トラミネット	10%			2024/09/06	10%
プティ・マンサン	6%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2024/08/26	6%
シャルドネール	3%			2024/08/26	3%
マルヴァジア	2%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2024/09/06	2%
オンダラビスリ	1%			2024/09/05	1%
サヴァニャン	1%			2024/08/26	1%
シュナン・ブラン	1%			2024/09/05	1%
収穫時の糖度(平均) 約19.0°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または益子焼の甕に入れ、野生酵母にて約15°Cの室温下で約20日間醗酵させた。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9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：2025/06/25	本数：1,124本(750ml)
	アルコール：10.8%	酸度：5.4 g/L.	残糖：1.7 g/L.

テイस्टィングコメント	グレープフルーツ、蜜柑、ピワ、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溶け込んだ爽やかな酸味が続き、火打石、ヨーグルトのニュアンスと共に程よい苦みと旨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、岩牡蠣、真鯛のセビーチェ、ホワイトアスパラ オランダーズソース、タケノコのおおき海苔炒め、桜海老のかきあげ、豚肉の塩麴焼き、五目釜めし、あさりとかまぼこのペペロンチーノ、ブリードモー、すだちのソルベ
飲み頃	2026年から2028年は、フレッシュで伸びのある味わいが続く。 2029年から2034年は、熟成により香ばしさやドライフルーツの香りが出て円熟する。