

# 2017 Iwao Furusawa 白



「Iwao Furusawa 白」は、北海道余市のミュラー・トゥルガウ種やバッカス種、ケルナー種、山形県上山のシャルドネ種、長野県高山村のソーヴィニオン・ブラン種など、日本各地の優れた葡萄栽培家の畑から生まれました。これらの白ワイン用葡萄は、どれも個性的な香りとしっかりとした酸味を持っています。よい葡萄のおかげで、このワインはいたってシンプルに造ることができました。はじめによく選んだ葡萄を軽く搾り、果皮と種を取り除いたジュースをステンレスタンクに入れ醗酵させました。その後ブレンドし、タンクで約2ヶ月半熟成した後、澱引きし、ろ過してビン詰しました。

フルーティ、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味・・・この白ワインは、青魚のお寿司や海産物、また鶏肉やセミハードチーズなどのお料理など、和食だけではなく、バラエティ豊かな日本の食卓によくあいます。よく冷やしてお召しあがりください。1日の終わり、ヴァイオリニスト古澤巖のバラエティに富んだ切れの良い演奏を聴きながら、この「日本の小粋な白ワイン」を飲むひときは、至福のひとときと申せましょう。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	40.8%	北海道余市 荒農園	2017/10/4, 11, 18	23.9%
		北海道余市 三氣の辺	2017/9/25	12.6%
		北海道余市 藤澤農園	2017/10/4	4.3%
シャルドネ	22.7%	山形県上山 南果連	2017/9/28 10/3	22.7%
ソーヴィニオン・ブラン	14.2%	長野県高山村 角藤農園	2017/9/12, 21	14.2%
バッカス	12.0%	北海道余市 藤澤農園	2017/10/4	12.0%
ケルナー	10.3%	北海道余市 荒農園	2017/10/18, 22	10.3%
収穫時の糖度: 19.5°Brix(平均)				

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように液温 20℃以下に保ち、ゆっくりと醗酵させた。シャルドネは野生酵母にて、それ以外は培養酵母および酵母の栄養源を添加し醗酵させた。
熟成	ブレンドし、タンクで約2か月半熟成。その後、澱引きし、ろ過を行った。
ビン詰	ビン詰日: 2018/3/7, 8, 9 本数: 22,183本 (750ml) 10,695本 (375ml) アルコール: 12.5% 酸度: 0.52 g/100 ml 残糖: 0.08%

テイastingコメント	青りんご、グレープフルーツ、グリーンアスパラ様のグリーンなノート、ラムネ、白い桃、フレッシュでフルーティなアロマがあり、ドライで、さっぱりとした味わい。柑橘の白い皮のような苦味もあり、味わいを引き締めている。
料理との相性	茹でたグリーンアスパラ 半熟卵をソースにして、鶏ささみの柚子胡椒風味、雲丹クレソン、蛤のワイン蒸し、イワシのサルサソース、桜海老と新たまねぎのかき揚げ レモン塩で、稚鮎の天ぷら、みのり(今牧場)、エメンタールなどセミハードチーズ
飲み頃	冷蔵庫で冷やして、スッキリとした印象を楽しんでいただきたい。今から2年は、フレッシュな印象を楽しめるだろう。いい状態で保管できたら、5年から7年で、香ばしさが出てきつつ、熟成感も現れてくるだろう。

2018/5/5