

Albariño 2020

アルバリリーニョ

桃源郷へ誘うような
享樂的な香り

アルバリリーニョ20



4 946317 202019

Technical data

- ◆ 品種構成 アルバリリーニョ87%、プティマンサン13%
- ◆ 収穫日 2020/9/21、29
- ◆ 畑 高台畑（樹齡4年）、原口畑（樹齡6～7年）
- ◆ アルコール度数 13.5%vol.
- ◆ 総酸度 7.6g/L
- ◆ pH 3.30
- ◆ 樽比率 N/A
- ◆ 生産本数 1378本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2021年4月5日
- ◆ 発売開始日 2021年10月

Wine Story

いよいよ2017年から新規開拓したアルバリリーニョ畑から、まとまった量の収穫が始まりました。2020年にはさらに畑を造成し、今やアルバリリーニョだけで2.1haの栽培面積に達しています。今後は各畑から様々な収穫期、果汁処理、酵母、発酵容器、瓶二次、ブレンドとバリエーションあるアルバリリーニョが生まれるでしょう。

まずは【豊かな酸味と風味の、かみのやまアルバリリーニョ】が全国的な市民権を得るまでは、あくまで品種の個性に主眼を置いたスタイルが良いと思いました。ところが酸味が特徴とされる品種のはずが、20VTに限っては台風一つとして来ない恵まれた状況もあり、まったくとした印象のブドウが収穫されました。そこで9月ではまだまだ酸味の強い晩熟系のプティマンサンを別枠で醸造し後にブレンドする今回のワインが生まれました。前例のないブレンドも飲んでいただければ納得のはずです。出会うべくして出会った運命の品種同士が、かみのやまにしか表現できない風味として認知されますように。

Technical Supplements

7月の降雨量の多さに心配はありましたが、例年以上の8月の日照量から素晴らしく完熟したアルバリリーニョが収穫されました。黄色く完熟した若木の収穫量が1.5トン程あり、一晩冷却後に全房プレスしています。VTに恵まれた事、若木である事が奏功して糖度の上りは必要十分でしたが、pHの上昇や酸の緩みが懸念される事から早い段階でプティマンサンとのブレンドを視野に醸造しています。酸化的な果汁処理、開放タンク、ニュートラルな酵母を選択し、品種の個性を【強調】ではなく【端正】になる様に約一カ月かけて発酵管理を行っています。発酵後しばらくして澱引きし、別枠で発酵醸造していたプティマンサンの原酒を13%ブレンドすることで、立体感のある酸味とボディが生まれました。ブレンド後は一切のバトナーージュを許さず、澱のニュアンスを付けないように何回かの澱引きを行い5カ月後に瓶詰めを行っています。フルーツを凝縮したような香り、味わいは、かみのやま盆地だからこそ生み出せる品種の個性と個性のブレンドから成り立ちます。



ウッディファーム&ワイナリー

有限会社蔵王ウッディファーム

〒999-3212 山形県上山市原口829

TEL023-674-2343 Fax023-677-2020

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY