

# The Trial Batch Pet Nat Yet 2022

ペットナットイエット 2022

アルバリーニョの  
微発泡ワイン

ペットナットYet22



4 946317 020231

## Technical data

- ◆ 品種構成 アルバリーニョ
- ◆ 収穫日 2022年10月19、20日
- ◆ 畑 大門畑、植ノ山畑
- ◆ アルコール度数 11.7%vol.
- ◆ 総酸度 7.3g/L
- ◆ pH 3.20
- ◆ 樽比率 0% (新樽0%)
- ◆ 生産本数 540本
- ◆ クロージャー 王冠
- ◆ 瓶詰日 2022年11月18日
- ◆ 発売開始日 2023年3月



## Wine Story

2ha以上のアルバリーニョ畑があるウッディファーム。22VTは飛躍的な増産体制が整いました。8トンを超える収穫量となった今、当然ながら様々なスタイルに挑戦できる過渡期と捉えて微発泡ワインを醸造しました。あの品種の持つ香りと、炭酸が合わないわけがない！っと誰もが思う事でしょう。

さてアルバリーニョの個性を活かしながら、飲み心地のいいワインへなるように瓶詰めめのタイミングを慎重に判断し、瓶の中で再発酵させるように促しています。

また非常に低いpHと果実の健全さから、亜硫酸の使用はプレス時のみと判断しワインを信じる事にしました。

2023.1時点では、すりおろしリンゴや桃、ややジンジャー風味にヨーグルトが僅かに。まだまだ変化の最中にある味わいながら、先行試飲では上々の評判でした。極端に少ない亜硫酸添加なのに透明瓶ですので、品質の劣化を避けるために寒い時期に発売しますが、このワインの飲みごろは【まだまだ先】。このスタイルの完成形も【まだまだ先】。

## Technical Supplements

10月中旬に収穫されているにも関わらず、熟度はまだ足りない区画もありました。酸味が気になる区画のアルバリーニョを使用し、あまり見かけないアルバ100%のペティアンの醸造を採用しています。長短を整理すればペティアンの方が製造にかかる期間と負担は少なく市場へ早くアプローチできるメリットと、課題は均質性と香りの保持でしょうか。澱がらみで瓶詰めされた際の香りや食感をイメージしながら、なるべく澱を含まないように瓶詰めしています。均質性の担保の仕方は…。まあ企業秘密という事で。さて、味わいですが酸度が強い区画を使用したのもあって微発泡とのバランスも良いです。香りはまだまだ変化の最中で、固定されてくるのは来年の春ごろでしょうか。アルバリーニョの香りの鮮烈さを活かしながら発泡を有したワインには本格的なビン内二次か、それともチャコリの様な極微炭酸スタイルか。今後も課題は尽きる事はありません。

## 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