

# Albarino Late Harvest Dry 2022

アルバリーニョ遅摘み 2022

## Technical data

- ◆ 品種構成 アルバリーニョ93%  
プティマンサン7%
- ◆ 収穫日 2022年10/20、11/22、
- ◆ 畑 大門畑、原口畑
- ◆ アルコール度数 13.1%vol.
- ◆ 総酸度 6.0g/L
- ◆ pH 3.40
- ◆ 樽比率 35% (新樽30%)
- ◆ 生産本数 1398本
- ◆ クロージャー DIAM10
- ◆ 瓶詰日 2023年6月16日
- ◆ 発売開始日 2024年1月9日



## Wine Story

1stリリースから4年目のアルバリーニョ2022は合計8トンの収量で国内ではトップクラスの生産量になりました。2.2haの畑に対し9月中旬~11月中旬の2カ月に及ぶ収穫時期の柔軟性こそが、上山のアルバリーニョの有利な点でしょう。非常に稀なアルバリーニョ遅摘みはフレッシュでクリスピーな酸を活かしたレギュラーワインと比較し、限界まで収穫時期を延ばすことで達成されるユニークで甘美な芳香性をもっています。2021年の収穫はイレギュラーも重なり遅くなりましたが、私達は重要なヒントを見つけました。十二支節気の寒露の頃、早朝のブドウは朝露に濡れ、陽が高くなるにつれて吹く冷たく乾燥した風はブドウを乾かします。この湿気と乾燥を繰り返しながら12~25度の温度帯は、まさに貴腐菌(灰カビ)に最適な条件となりました。斯くして私達のアルバリーニョは貴腐が付いたブドウも混じりながら発酵させる事で独特のフレーバーを感じさせます。遅摘みの引き換えに弱まった酸味をプティマンサンで補う事も【らしさ】を感じていただける事でしょう。フルボディかつ芳香性豊かに感覚を刺激する、沢山の方に知って頂きたい【かみのやまの宝石】。

## Technical Supplements

例年より熟度の進みが遅く、10/20に収穫されたアルバリーニョに貴腐は見られませんでした。もう少し粘ってみたいが、さすがに雨除けなしにどこまで引っ張れるかは未知数でした。既に十分な収穫量があった事もあり、一縷の望みにかけて凡そ1トン程度を畑に残しました。結局、最後の収穫日はなんとプティマンサンと同じ日の11/22、良い夫婦の日。貴腐が付いた房が大半となり、知らない人が見たらゾッとすることもかもしれない見目でした。(プティマンサンはつつるピカピカ) 醸造は全房プレス後にデブルバージュし、タンク発酵と新樽発酵に分けました。酵母はそれぞれ分けて管理しています。発酵が緩慢になったところで一度すべてをブレンドしています。既に完了していた10/20収穫のアルバリーニョをブレンドしながら、最後にプティマンサンをブレンドして完了!のはずでしたが…中々味わいがまとまらずに瓶詰めの日が段々と後ろにずれました。気が付けばMLFまで完了し、お陰様で亜硫酸の使用量も大幅に減らすことが出来ました。(総合亜硫酸48ppm含有) ひよんなことからMWの方にもアドバイスを頂けたので、次回はさらにパワーアップするでしょう。

## 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  
Tel.023-674-2343 Fax023-677-2020  
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま  
  
WOODY FARM & WINERY