

Albarino 2021

アルバリーニョ 2021

貴腐の様に魅惑的な香り
極めて特殊な遅摘みアルバ

アルバリーニョ21



4 946317 202118

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 9/29、10/21、22、11/17
- ◆ 畑 大門畑（樹齢5年）、高台畑(樹齢4年)
原口畑(樹齢7~8年)
- ◆ アルコール度数 13.1%vol.
- ◆ 総酸度 8.0g/L
- ◆ pH 3.3
- ◆ 樽比率 20%
- ◆ 生産本数 1413本
- ◆ クロージャー コルク (DIAM10)
- ◆ 瓶詰日 2022年5月13日
- ◆ 発売開始日 2022年10月1日

Wine Story

アルバリーニョについて考えていた可能性を確かめたVTでした。
18VTから収穫日は9月後半を目安にしてきましたが、今回は10月中旬に標準を合わせています。様々な収穫時期の検討は今後を見据えての事です。というのも、9月後半~10月初旬は他の品種も含めると大渋滞を引き起こします。そこで、耐病性に優れた品種が選択の幅を広げてくれました。アルバは何処まで収穫を待つことが出来るのか…。この課題の答えはワインを飲めば一飲瞭然。一般的な品種の香りを想像していると、あまりの妖艶さに驚く事でしょう。魅惑的な香りの正体は、国内でも稀なアルバの遅摘みからくる貴腐の様な完熟感。従来通りの柑橘系は全て蜂蜜漬けのマーマレードの様な印象へ、桃の完熟感、ジャスミンの花、ジンジャーのスパイス。ライトトーストの樽由来のフローラルさが複雑に絡み、国内アルバの中でも極めて特殊な魅力を味わえます。

Technical Supplements

樹齢が4年の若木は従来通りの時期に収穫し、奇をてらわず全房プレス後にステンレスタンクにて発酵を行い終了後は古樽で管理した【Normal】。樹齢が5年のアルバは更に3週間後に収穫し、傷みの無い房【Good】と貴腐が付いた房【Noble】により分けた。【Good】、【Noble】は更にフリー区分とプレス区分へ、合計4種類のキュベを仕上げている。それぞれ清澄度合い、発酵容器、酵母、を変えてあり様々な知見を得る事が出来た。ブレンドのベースは【Good】のフリー区分、そこへ樽発酵したプレス区分と【Noble】のフリー区分を僅かに、更に最初に醸造していた【Normal】を掛け合わせていった。最終的には11/17収穫のプティマンサン辛口キュベを味わいを確認しながら配合量を決定した。斯くして私達のアルバは、これまで以上の複雑さと妖艶さを表現したワインへ皮むけた。ハイリスク・ハイリターン今回の味わいを毎年醸したくないが…。



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