

作成日：2021年4月6日

ワイン名：寿限無寿限無 小川 ヤマソービニオン ブランドノワール フリザンテ ぶどうの栽培期間中農薬一切不使用 低温発酵 補糖無し 酸化防止剤やおり引き剤等ぶどう以外一切不使用 無濾過 長久命の長介 2020 ~ Jugemu2020 ~



寿限無寿限無 小川 ヤマソービニオン ブランドノワール フリザンテ ぶどうの栽培期間中農薬一切不使用 低温発酵 補糖無し 酸化防止剤やおり引き剤等ぶどう以外一切不使用 無濾過 長久命の長介 2020 ~ Jugemu 2020 ~

あまりに有名な「寿限無寿限無～」という落語の一節、ワインの名前が長いので、どうせなら言いたいことも全部ワイン名に入れてもっと長くして、ついでに長生き出来る目出度いワインにしました。略称は「Jugemu 2020」でお願いします。小川町産ヤマソービニオン（黒ぶどう）で造った発泡性白ワインです。

日本ワイン

品目	果実酒
原材料名	ぶどう(埼玉県比企郡小川町産)
ぶどう品種	ヤマソービニオン 100%
製造者	武蔵ワイナリー株式会社 埼玉県比企郡小川町高谷 104-1
酵母	天然酵母
内容量	750ml
アルコール分	10%

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。発泡性ワインです。吹き出す可能性がありますので、よく冷やしてから開栓してください。

2020年のヤマ・ソービニオンはコナジラミ被害に気付かず、熟期に葉が枯れ、糖度が上がらないという事態に陥ってしまいました。収穫時期を通常よりも1ヶ月近く遅らせ、糖度が出ないまでも、ブドウの味わいは十分に引き出しました。除梗後、色が出ない程度で圧搾を行い、9 前後で96日間発酵させ、おり引き直後に瓶詰めをしました。Jugemu2019は発泡が予定より強くなってしまいましたので、今回は吹き出さない程度の発泡となる様に慎重に調整しました。

収穫時期を遅らせたため、前回よりも果皮の色が果肉に出ておりやや赤みがあるのと、ベージュから茶色に近い色合いになっています。また、アルコール度数が十分に出ていない為、仕込全量発泡性のJugemu2020として製品化することとなりました。このワインの飲み頃は現在です。昨年よりインパクトに欠けますが、大きな欠点も無い、飽きの来ないワインです。

これまで同様、この仕込に関しても、ぶどう以外の物質を一切使用せず、無濾過・無清澄にて仕上げています。ワインの印象は、昨年りんごのニュアンスが全面に出ていましたが、かりんや洋ナシの感じに変わっており、甘くは無いのですがはちみつの様な印象を受けるかもしれません。

2020年の仕込からは、ワインの旨味を重視しており、全てのワインで料理との相性は良くなっています。特にこのワインは、和食との相性が良いです。反面エスニック料理の様な刺激的なものに対しても、このワインが口の中をリセットしてくれて、味の濃い料理とのマリアージュも面白いと思います。

Jugemu2020は、フルボトル 435本、ハーフボトル 346本と希少です。かなり手間はかかったのですが、ブドウの出来に満足していない分、昨年より安くしました。2020年産の白ワインはこれだけですので、是非お試しください！！

武蔵ワイナリー株式会社 代表取締役・醸造責任者 福島有造