



シャトー酒折ワイナリー Kisvin 甲州 2008年

「KisVin」とは、栽培家池川仁、荻原康弘を中心に醸造用ブドウ栽培技術の確立を目指し、品種のポテンシャルを如何に引出すかをテーマに、大学の研究者も参加するグループです。同時にこの試みは、ブドウ栽培の新しいスタイルとして、ワイン業界において農家が自立していくことをも意味します。このワインは2008年彼らの栽培する甲州種をシャトー酒折で初めて手掛けたワインです。栽培面、醸造面ともに甲州種の持つ風味を引き出すことに注意を払った結果、これまでにない凝縮感が生まれ甲州種の新たな可能性を感じるここのできるワインです。

ビンテージ：

一般的に2008年は6月の降雨が各地にべと病の被害をもたらし、栽培家にとっては大変苦しいビンテージであった。甲州については産地によっては収穫量が半減しておりそのため充実した葡萄を入手することが非常に困難であった年である。しかし、Kisvinが栽培する甲州種はほとんど被害を受けずに収穫された。これは彼らの栽培が樹体をバランスよくかつ健全に育成させることにより樹体自身が自ら抵抗力を持ち、滋味溢れる果実を結実させるという理念に基づく結果である。

ワインメイキング：

果実に閉じ込められた風味を最大限引き出すために、葡萄は除梗破碎をせずホールバンチプレスで搾汁を行い果実味の豊かな果汁を採取することを心がけた。また、この葡萄に対しては搾汁時の亜硫酸添加やPVPの添加を行わずにマウスフィールを良くする酵母であるD47を使用した。発酵はアリエ産の新樽内で行い、発酵温度は20℃から25℃の間で2週間行った。発酵終了後は樽香が出過ぎないように、シュルリーを兼ねて4.5ヶ月間の樽熟成を行った。

ワインメーカーズコメント：

色調は一般的な甲州種の色とは異なるゴールドイエロー。香りは現時点では控えめではあるが柑橘類、桃、トロピカルフルーツや蜂蜜の香りなど複雑でそこに樽の香りがバランスよくまとまっている。口当たりは濃醇さを感じミネラル感のある熟した果実味と強く出すぎない樽の風味が甲州特有のほろ苦さと合わさり余韻がとても長い。

料理との相性：

ワインの濃醇さをより楽しんでいただくために、魚介類のムニエルなどバターでソテーした魚介類がお勧めである。またグラタンやクリームシチューなどホワイトソースを使用した料理との相性も良い。



品種： 甲州種
産地： 塩山市千野地区
甲府市上阿原地区
アルコール分： 11.6
pH： 3.53
TA： 8.7
JANcode： 4995815119039

標準小売価格 2500円(税込)
製造本数 360本