



Nostalgia Bianca Aki 2023

Nostalgia ノスタルジア

原料となったブドウは北海道余市町から。2023年ヴィンテージも状態の良いケルナーをベテラン農家さんから購入させていただくことができ、瑞々しい白ワインになりました。

3年醸造に携わらせてもらった余市町は、北斗市に移住してから帰る度に懐かしい気持ちにさせてくれます。そんな気持ちがノスタルジア（郷愁）というワイン名の由来になりました

Viticulture ブドウ栽培

生産地: 北海道 余市町
Harvest: 10月上旬-中旬
GDD: 1100°C
土壌: 黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル

ケルナー: 余市町の西南西の斜面に植えられた区画で平均樹齢約17年。
収量: 70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸農園にて栽培。

Vintage 2022

なんと余市や北斗のGDDは1500°Cと数字だけ見てももはやブルゴーニュではなくボルドーのようになりジョーンとなりました。前年より200°Cも積算温度が上がり、今までにあまりなかった鳥の被害に悩まされた年でもあります。そして夏の作業は、、、とても体に堪えました

ラベル絵画

絵の作者は学生時代の友人（本業は食品メーカーのマーケター）それぞれの絵が独特な世界観を持った素晴らしい作品の数々です

アーティスト 橋川淳一 J.HASHIKAWA
シリーズ ユートピア UTOPIA
作品名 CRESCENT ISLANDS

Vinification 醸造

搾汁した果汁を低温で静置後、おり引きを行った後に発酵開始。ステンレスタンクで発酵、7月までシュールリーにて熟成。7月から2ヶ月間は500Lの大樽にて熟成。清澄剤無添加、無濾過で少量の亜硫酸添加を行い9月上旬にブレンドし瓶詰め

Tasting Note テイスティングノート

柑橘系の果実や白桃、エルダーフラワーのフレーバー。ほんのり感じる渋みと苦味とともに後味には瑞々しくフレッシュなモモの果実感と塩味が調和しています

Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 白ワイン
ブドウ品種: ケルナー 100%
アルコール: 11.5%
pH: 3.59
TA: 4.9g/L
SO2: 瓶詰め前のみ 20 mg/L 添加
MLF: 有り
酵母: 培養酵母
生産本数: 約1800本