



武蔵ワイナリーはJAS有機で使用が認められている農薬・ボルドー液すら使用しない完全無農薬でのブドウ栽培を実践しています。

日本ワイン

果実酒

品目	ぶどう (埼玉県比企郡小川町産)
原材料名	小公子 100%
ぶどう品種	武蔵ワイナリー株式会社
製造者	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	12%

このワインは酸化防止剤を添加していませんので、保管には十分ご注意ください。
(購入後の保管による劣化は責任を負いかねます。)
※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。4 570035 150828

当社は JAS 有機で認められたボルドー液すら使用していない完全無農薬栽培を実践しており、その様なブドウは日本に 1% も存在していません。醸造においてはブドウ以外何も添加していません。特に多くのワイナリーではブドウの糖度が足りない際に砂糖の添加（補糖）を行っていますが、自社ワインにおいて補糖を自主的に禁止し、品質向上に務めています。

2021 年は秋雨前線が 8 月下旬に関東に差し掛かり、梅雨明けしたのにもう秋雨?? という不思議な天候となりました。2020 年から栽培の技術革新が起こり、天候が悪くてもブドウの糖度を上げることが出来る様になってきました。秋雨となれば、小公子は収穫を急ぐしかありませんが、天候への適応力も向上し、全体的なワインの質は年々向上しています。

2021 年の小公子は、気象条件が悪かったにもかかわらず、通常収穫で糖度 22 度をキープ出来ました。2 週間程度の醸し発酵後、貯蔵はステンレスタンクにており引きせず約 2 年熟成させています（シュールリー製法）。

これまで同様、この仕込に関しても、ブドウ以外の物質を一切使用しませんでした。貯蔵時にはステンレスタンクの空尺を埋めるために二酸化炭素を使用し、瓶詰め時には不活性のアルゴンガスを使用しました。亜硫酸塩を添加していない為、貯蔵、瓶詰めには品質保持に気を使っています。

このワインはシュールリー製法により旨味を引き出し、まろやかな酸味が心地よく感じられます。数年後はもっと旨くなり、これまで同様 5 年後 10 年後はさらに旨いワインになります。カシスやダークチェリー、プラム、干しイチジク、紅茶の印象を受け、余韻は長く心地よい酸味と旨味が広がります。ワインの色は鮮やかなガーネット色で、エレガントな印象を受けます。料理との相性は、幅広く、一般的な赤ワインの合う料理はもちろんのこと、繊細な和食、こってりとした中華でも合わせやすいです。ただし、このワインを冷やして飲むのは厳禁、20℃以上がお勧めです。

武蔵ワイナリーのワインは、名称は同じでもヴィンテージの違いで味わいが異なります。仕込み方も躊躇なくブドウに合わせて変更します。フルボトル 1258 本、ハーフボトル 579 本、2021 年はバランスの良いエレガントなワインに仕上がりました。