

## KANPAI 2023



## KANPAI2023 ～発泡性赤ワイン～

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、化学農薬一切不使用でのブドウ栽培を実践しています。

## 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	小公子 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	12%

※ 20歳未満の者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下さい。



2023年は雨の少ない年となり、高温少雨でブドウが自ら古い葉を枯らす現象が見られました。もしかすると、2023年は雨除けが無くても栽培が出来たのかもしれませんが。平均糖度は23度と申し分ない水準となり、ブドウの状態も良く、2022年に引き続き2023年の仕込みも除梗をしない仕込みを主体にしました。除梗しない分、苦味や渋みを感じ、酸味を和らげる効果もあります。それと、発酵時の最高温度を高めめの30℃手前くらいに持って行き、醸し期間は一次発酵収束までの8日間、果皮の色素を抽出する方向に切り替えました。低温できれいに造るのもそれはそれで良いのですが、小公子の個性を引き出す事にしました。

これまで同様、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。

このワインは熟成期間を取らずに飲めるよう、発泡性に仕上げおり、冷やしても常温でも楽しめます。小公子のワインで、唯一冷やして飲めるワインとも言えます。2021年、2022年は発泡性を弱めにしましたが、今回は発泡性を強めにしました。貯蔵期間は約2か月と短期間ですが、瓶詰め直前までおり引きをせず、シュールリー（おりの上という意味）製法により旨味を引き出しています。現時点で十分にそのパフォーマンスを引き出せたと思います。

ワインの印象は完熟したカシスやブラックベリー、ラズベリー、さらにアプリコットやプラムの様なフレッシュ感もあり、余韻も長く後を引きます。泡まで鮮やかな赤紫になり、非常に色素が濃いですが、嫌味を全く感じません。料理との相性は、肉系の中華料理やイタリアン、揚げ物などとの相性は抜群です。繊細な料理には冷やしてあっさり、こってりした料理には常温で合わせることをおすすめします。武蔵ワイナリーの他のワイン同様、相性の悪いものを見つける方が難しいと思われるかもしれません。旨味を十分に感じるワインですので、料理をさらに美味しくします。

KANPAI2023は、フルボトル1,492本、ハーフボトル1,296本と、武蔵ワイナリーでは生産本数が最も多いワインになります。この2023ヴィンテージは発泡性や味わいのバランスが良く、発売開始時点では過去最も良い出来だと思えます。今飲んででも十分旨いですが、5年後、10年後はどの様に変化してくれるのか、試したくなるワインです。