

ペティアン ブラン 2022

毎年、東御市の巨峰で造っているペティアン・ナチュール・ロゼ。

しかし生食ブドウはシャインマスカットが主流の時代。東御市でも巨峰の樹は急速にシャインマスカットに植え換わっています。そのシャインマスカットは味わいが淡いためワインにはあまり適しておらず、代わりになるテーブルワインを造ろうと色々考えた末、日本の代表的なテーブルワイン用品種の1つであるデラウェアを、遠く山形県から取り寄せて白のペティアンにしました。

- 特徴：
- ・完熟少し前の十分な酸味
 - ・影干による味わいの厚みと甘い香り
 - ・にごりの旨味
 - ・乳酸発酵のまろやかさ

味わい：

甘やかな香りと、しっかりした酸味。
リリース直後の南国フルーツの香りには
ベトナム料理などのアジアンエスニックが、
甘夏のような柑橘の味わいにはシンプルな魚の塩焼きや唐揚げなどが合う印象です。

初めて造ったワインです。これからどう成長・熟成するの未知数なので、
少し寝かせた味わいもご期待下さい。

開栓時の注意

ガス圧は弱めの約1.2バール(10°C)ですが、酵母の澱が舞っている状態で開栓すると吹きこぼれる場合があります。開栓前に冷蔵庫で半日以上立てて冷やし、澱を瓶底に下ろしてから開栓してください。

発泡が弱くて濁らない場合は、市販の発泡ワイン用栓をして少し振って澱を舞わせてから注ぐのもおススメです。

ワイン造り

ワイン造りの流れはペティアン・ナチュール・ロゼと概ね同様です。

↓

<http://d-nakajima.jp/petnat2021.pdf>

エチケットの絵

デラのウエアを着たピヨピヨです。ダジャレです(^-^)

