

# 山梨県立農林高等学校 製造

## 17ans 甲州 2020



製造者 令和元年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口

### ブドウ栽培

品種 : 甲州100%

産地 : 甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2020年9月16日

糖度 : 15.9° Brix

酸度 : (g/100ml)

### ワイン醸造

搾汁率 : 63%

発酵 : 約20℃で2週間

熟成 : ステンレスタンクで2か月間

製成日 : 2020年11月2日

瓶詰日 : 2020年12月4日

生産本数 : 750ml×102本、375ml×29本

安定化処理 : ペントライト処理、冷却(0℃で2週間)

ろ過0.48μ

酵母 : VL2

### ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
13.5	0.992	2.62					81.6

### コメント

生徒にとって、そして教員にとっても初めてとなるワインの仕込み。初ヴィンテージとなった2020年は、必要最低限の醸造設備でワイン造りに取り組みました。免許交付日の事情から果汁を搾汁後約1か月にわたり冷却保管しました。この影響からか、香りは控えめながら安定した酒質のワインとなりました。山梨県ワイン酒造組合の品評会でおこなわれたテイastingでは、この特徴ある味わいが話題となりました。このワインはフランス語で17歳を意味する“17ans(ディセタン)”と名付けられました。一般販売こそできませんでしたが、たくさんの思い出がこもった1本です。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

\*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

# 山梨県立農林高等学校 製造

## 17ans カベルネ・ソーヴィニヨンクレレ 2022



製造者 令和元年度入学生（計30名）

タイプ 赤/辛口

### ブドウ栽培

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン100%

産地 : 北杜市明野町

収穫日 : 2020年10月7日

糖度 : 20.7° Brix

酸度 : (g/100ml)

### ワイン醸造

搾汁率 : 70%

発酵 : 約25℃で7日のかもし発酵

熟成 : ステンレスタンクで3か月間

製成日 : 2020年11月4日

瓶詰日 : 2021年1月18日

生産本数 : 750ml×110本、375ml×43本

安定化処理 : ろ過0.8μ

酵母 : Rhone2323

### ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
13.0		3.52					96

### コメント

高級品種として知られるカベルネ・ソーヴィニヨンで仕込んだ赤ワインです。このような貴重な原料ブドウを提供してくれる地元の農家さんには感謝しかありません。発酵温度が比較的低めだったことから、穏やかな洗みの味わいとなりました。淡い色合いの赤ワインの俗称である“クレレ”を商品名に付け加えましたが、十分な色調を備えたミディアムボディの赤ワインです。カベルネ・ソーヴィニヨンは長期間の熟成を経て花開きます。このワインを仕込んだ令和元年度入学生30名には、ぜひ飲み頃楽しんでほしいと思います。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

\*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

# 17ans マスカットベリーAロゼ 2022



製造者 令和元年度入学生（計30名）

タイプ ロゼ/辛口

## ブドウ栽培

品種 : マスカット・ベリーA 98%  
カベルネ・ソーヴィニヨン 2%

産地 : 甲州市勝沼町藤井、北杜市明野町

収穫日 : 2020年9月14日

糖度 : 17.5° Brix

酸度 : (g/100ml)

## ワイン醸造

搾汁率 : 64%

発酵 : 約25℃で2週間

熟成 : ステンレスタンクで2か月間

製成日 : 2020年10月19日

瓶詰日 : 2020年12月4日

生産本数 : 750ml×110本、375ml×30本

安定化処理 : 冷却(0℃で2週間)、ろ過0.8μ

酵母 : X16

## ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
12.3		2.78					72.8

## コメント

直接圧搾法によって得た果汁をアルコール発酵させて作った辛口ロゼワインです。その鮮やかな色調が見えるように、透明ボトルを使用しました。なおこの年に仕込んだ3銘柄のワインは、ビン口に蝋を塗って封印しました。蝋付けは1本1本手作業でおこなわなければならないため、とても手間が掛かります。しかしこの手作り感こそが農林高校ワイン“17ans”の個性なのです。表ラベルには黒板が記され、そこには生徒がイメージするブドウとワインが描かれています。「どうすれば美味しいワインができるか」と手探りのなか作り上げたワインなのです。

