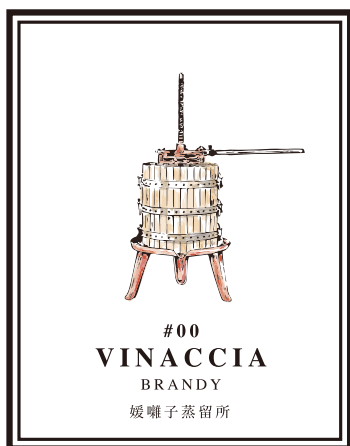




媛囃子蒸留所 #00 VINACCIA BRANDY Lot 2022

●搾りかすから価値を生み出す

媛囃子の兄弟会社パピーユは、東京と大阪の街中でワインづくりをしています。ワインを作る過程で排出される搾りかすは都会ではただの産業廃棄物で、排出割合は原料ブドウの約 30%にもなります。

ただ堆肥にしてしまうのではなく、「アップサイクルでブランデーという新しい付加価値を作り出す。」それは、私たちが焼酎蔵の媛囃子を引き継いだ当初から思い描いていたテーマの一つ。農業に立脚し、農産物から余すことなく価値を生み出すようなお酒づくりを実現するために、蒸留器は力強い武器になりました。

●焼酎の蒸留器で作るジャパニーズブランデー

日本ワインの盛り上がりに伴って、まだ数は少ないながらもジャパニーズブランデーというジャンルが拓かれつつあり、私たちも国産ブドウや日本ワインを使ったブランデーづくりに挑戦しています。媛囃子はもともと焼酎蔵なので、焼酎用の単式蒸留器を駆使して作るという点で、とてもユニーク。さらに、ブドウ栽培から蒸留まで自社一貫で作っているブランデーなのです。

●美味しくなければ意味がない！

コンセプトに沿ったユニークなお酒が作れるとしても、やはり美味しくない価値を生み出したことにはなりません。東西フジマル醸造所の搾りかすはすぐに冷凍して保管し、発酵したブドウの複雑な芳香を余すことなく引き出すように蒸留しています。2種類の単式蒸留器をうまく使うことで、複雑に折り重なった豊かな香りを実現しているのです。まず常圧蒸留機で搾りかすをしっかりと煮詰めながら、ガンガン香り成分を取り出し、得られた留液をさらに減圧蒸留機にかけて要らない部分を削ぎ落とす。アルコール度数はやや低めにすることで、柔らかく飲み心地の良いテイストを目指しています。

●2022VT はワイン樽で熟成

ファーストバッチはニューポットでステンレスタンク熟成しましたが、今回の『#00VINACCIA BRANDY』は島之内フジマル醸造所のワイン樽で2年間熟成。それによって口当たりはさらに丸くなめらかに落ち着き、多層的な香りが調和してメロウなブランデーに仕上がりました。

テクニカルノート

- ブドウ品種：デラウェア(大阪府産、山形県産)・ツヴァイゲルトレーベ(北海道産)・ピノノワール(北海道産)・メルロー(大阪府産、山形県産)・マスカットベイリーA(大阪府産、茨城県産)・巨峰(大阪府産)
- 蒸留方法：単式常圧蒸留窯で直接蒸気法を使い水分を少しずつ加えながらゆっくりと加熱し、水分が多くなったタイミングから間接蒸気法も組み合わせてじっくり蒸留。得られた alc. 10%程度の留液をさらに単式減圧蒸留器で間接蒸気法を用いて蒸留。蒸留後の加水は一切していません。
- 熟成：島之内フジマル醸造所のワイン樽で2年間熟成。

原料：ワイン搾りかす(国産ぶどう)

内容量：500 ml アルコール分：37%

製造者：株式会社媛囃子 製造場：媛囃子蒸留所

製造本数：343 本

小売価格：7700 円(税込)