

## セツナウタ 2015



### 日本ワイン 果実酒

原材料：ぶどう（余市町登町718産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）  
内容量：750ml アルコール分：13% 飲酒は20歳になってから  
製造者：登醸造 小西史明 北海道余市郡余市町登町718番地

畑：北海道余市町登町 718

品種：ツヴァイゲルト

着果管理：枝ごとの強さを見て房数を制限（強 - 2房、中 - 1房、弱 - 0房）

病害対策：生菌を主体とした菌体防除（納豆菌が灰カビ菌の住みかを奪う等）

虫害対策：天敵を主体とした食物連鎖（アブがコガネムシを捕まえる等）

収穫日：2015年10月19日、26日

醸造：気温の低い午前中に収穫し、すぐに手動バスケットプレスにて低圧で搾汁。搾汁率 60.5%、Brix22.5。補糖・補酸なしで 200L のステンレスタンクへ。野生酵母によって、発酵とオリ漬けが混然となった 16 か月にわたるゆるやかな発酵。

アルコール分：13.1%

総亜硫酸塩：40ppm

清澄剤なし、無濾過で 2017年3月10日にビン詰め。

おいしい飲み方：キリッと冷やして、エビチリ、ナポリタン、ピザなどのトマトソース、ケチャップ味のものと。牛焼肉やスパイシーなフライドチキンもよし。傾向としてこってり系のものが合います。

登醸造のワインは、年に1回のあなたへの手紙です。

遠くの友達へ。元気でやってますか。こちらはまあまあ元気です。東京を離れて8年、やっと初めてのワインができました。飲んでみてください。ここ余市の生活は、春から秋まではただ一日中、畑でブドウの世話をしています。日暮れ時の畑には心がキューンとします。2015年は夏の終わりまでとてもよい季節でした。しかし、収穫まであと少しという10月2日に南からの爆弾低気圧、8日には北からの台風によって、無残にもブドウの房がもぎとられ、そのあと一気に病気が広がりました。一年間、世話をしてきたのに…。セツナイです。

ワインの名前は「セツナウタ」です。毎日の暮らしの中で、なんだかセツナイなあ、と思うときに飲んでほしいと思って名付けました。旅立つ友の宴に、やり切れない仕事の日の後に、そばに置いて飲んでやってください。色もセツナイロゼ色です。後味のほろ苦さは人生そのもの、ほのかなイチゴの香りは未来への淡い期待です。桜の下で飲むのが一番です。

次に、初めましての人たちへ。北海道の余市でワインを造っている小西と申します。どのような縁でこれを飲んでくださっているかは分かりませんが、2015年産は270本しかありません。ということは50万人に1人の確率です。何かの縁です。万が一このワインを気に入ってくれたなら、余市の畑を訪ねてください。夏の土曜の夕方がおすすです。一緒に飲みましょう。余市はほんとに美しい町です。5月のプラムやリンゴの花の咲くころはまるで桃源郷です。冬前には港にマメイカが押し寄せます。このマメイカを塩とニンニクとオリーブオイルでいためて、白ワインで食べたら、もう余市のトリコです。そして、いま余市には全国から多くのヴィニユロン（ワイン造り）志望者が集結しています。余市を気に入ったなら、ぜひここで一緒にワイン造りの仲間になりましょう。