

セツナウタ 2016



果実酒 日本ワイン

原材料名：ぶどう（余市町登町718番地産）／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：北海道余市郡余市町登町 718

品種：ツヴァイゲルト

収穫日：2016年10月16日、30日、11月1日

着果量：1枝につき200～300gの房を2つ

醸造：気温の低い午前中に収穫し、手動バスケットプレスにて搾汁。搾汁率60.8%、Brix22.6。補糖・補酸なしで200Lのステンレスタンクへ。12時間の静置の後にオリ引き、野生酵母で12か月にわたるゆるやかな発酵。清澄剤なし、無濾過で2017年11月14日にビン詰め。

アルコール分：13.0%

総亜硫酸塩：40ppm

おいしい飲み方：常温で。抜栓の翌日が飲み頃です。すぐに飲む場合には、一度ほかの容器に移し替えた後でグラスに注ぐか、グラスに注いでからグルグル液体を回して、空気とよく触れさせてから飲むとよいです。抜栓してからの香り、味の変化を楽しむのもおもしろいです。

余市はワヤな町です。人口2万足らずの小さな町ですが、ニッカウヰスキーという最高にイカス造り酒屋があります。多くの畑持ちワイナリーがあり、昨年1軒、今年も新たに1軒ワイナリーができます。本格的なシードルハウスを目指して、聞いたこともないリンゴ専用種を植える人も出てきました。毎年7月にはいくつかのワイナリーの共催でワイン祭りも開かれるのですが、去年は毎時35ミリのどしゃぶりの雨の中、ずぶぬれになりながらワイナリーを歩いてめぐり、大騒ぎで酔い酔いになっている風景は、まるでこの世のものとは思えませんでした。この人たちは一体どれだけ酒が好きなのでしょう。近隣の仲間を振り返れば「仕事だ!」とか言いながら、テイスティングと称して昼からいい感じになっています。夜の飲み屋街では大体誰かが暴れています。ニシン景気でにぎわっていた頃は、腹巻から札束を出して飲み歩いていたそうです。公式ゆるキャラのソーラン武士も酔って顔が真っ赤です。自分は常日頃、町のキャッチコピーは「ヨイヨイ余市」にすべきと主張しているのですが、これはまだ採用されていません。

何を言いたいかといえば、こんな町なので、あなたも余市に来て一緒にワインを造りましょうということです。最近ワイナリーの求人結構あります。まずはそれを足がかりにしてもいいじゃないですか。今年はニシンも豊漁です。このニシンをちょっと干して、ニンニクとオリーブオイル、塩麴に白ワインを使ったニシンスパはもう絶品です。これを余市の白ワインと一緒に飲んだら、もう余市のトリコです。リンゴの花咲く美しい季節が、今年もまた始まるのですよ!