

セツナウタ 2018



日本ワイン 果実酒

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：12.5% 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 収穫日：2018年11月11、12、13、15日

品種：ツヴァイゲルト アルコール分：12.5% 総亜硫酸塩 40ppm

醸造：収穫後①除梗破碎してすぐに搾汁②除梗破碎して16日間漬け込み後に搾汁③全房で40日間炭酸ガス内に置いた（いわゆるMC）後に搾汁。これらを①80%②10%③10%の割合で混ぜた後、補糖・補酸なしで200Lのステンレスタンクへ。ブドウに付いている野生酵母で11か月にわたるゆるやかな発酵。清澄剤なし、無濾過で2019年9月26、30日にビン詰め後、5か月のビン内熟成。

おいしい飲み方：常温で。空気とよく触れ合わせるため、いったん他の容器に移し替えてからグラスに注ぐとまろやかになります。抜栓の翌日ぐらいが飲み頃です。

保存方法：できれば20度以下のところに。最高でも25度を超えないところに置いてください。

お元気ですか。2018年産のセツナウタができました。2018年は6月中旬になってもストーブをつけるほど寒く、昼間でもダウンジャケットを着て作業していました。毎日くもり時々雨で太陽を見ることがなく、こんな天気は1か月ぐらい続きます。このせいで開花期を迎えたブドウはうまく結実できず、収穫量は大幅に減りました。2019年と比べると25%も落ちています。それが7月下旬に入って一転、25日連続の晴れで連日30度超え。これがあと一か月早かったらと悔やまれたものです。9月5日には台風21号が余市を通過、最大風速32mで杭が折れ、房がちぎれ、葉っぱも傷むという被害を受けました。翌6日には大地震で北海道全域の電力が停まり、暗い夜を過ごしました。

2015年に初ヴィンテージを出して以来、今回で4年目になります。毎年少しずつ改良を加え、当初とはかなり違う味わいになってきています。昨年からの改良点はというと、これまではブドウを梗がついたまま全房で搾っていました。そのせいか、仕上がりに少し青い苦みを感じられて、これを失くすために梗を除いた後に搾る方法に変えました。ただ、ちょっとしたクセみたいなものもあったほうがよい気もして、この全房の比率をもう少し考えようと思っています。

ブドウの糖度と熟度という点も気になります。今年のアアルコール度数は12.5%ですが、たくさん飲むには少し高めな気がします。ただ、ブドウの旨味を引き出すには、どうしても熟すのを待つ必要があるため、つつい収穫の日にちが後ろに延びてしまいます。その分糖度も上がってアアルコール度数も上がります。糖度を上げずに熟度を上げる。これが栽培上のひとつの課題かもしれません。

来年からはブドウを漬け込む比率がグッと上がって、かなり赤っぽい味わいになりそうです。まだまだ試行錯誤の日々が続きます…。