

## セツナウタ 2020



### 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% 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：2020年10月17日～11月8日

品種：醸しツバイ 48%、搾汁ツバイ 34%、MC ツバイ 3%、搾汁ケルナー 15%

アルコール分：12% 総亜硫酸塩：10ppm タンク：ステンレス 200L、600L 本数：2420本

醸造：除梗破碎して20日間ほど漬け込んでから搾汁したツバイ、除梗破碎してすぐに搾汁したツバイ、50日間ほどMC（二酸化炭素浸漬）してから搾汁したツバイ、除梗破碎してすぐに搾汁したケルナーを混ぜて、野生酵母で発酵させた。補糖・補酸なし。無濾過でビン詰め後、5か月のビン内熟成。

おいしい飲み方：開けた直後から時間が経つにつれて味が変わっていきます。翌日と翌々日が一番おいしいと思います。保管は15度ぐらいの涼しいところで。

お元気ですか。最近の余市はとにかく暑い。この年も9月8日に32.3度と年最高気温を記録しました。10月でもTシャツで作業する日があったほどです。8月までは灰色カビ病もほとんどなく、これは！と思ったのもつかの間、秋には太陽の出ない日が続き、病気もちらほら出始めます。9月中旬から10月上旬までの日照時間は平年を下回り、糖度も今ひとつ上がらないまま、収穫はブドウの様子を見ながら11月上旬までかかってしまいます。結果的にアルコール分は12%と、昨年の13.5%よりかなり低めになりました。『神の雫』という有名なワイン漫画に「ワインは天地人からなる」という一節があります。天は気候、地は土地、人は造る人です。中でもやはり「天」の力は偉大で、ワインは農作物なんだなあ実感した年でもありました。ブドウを漬け込む比率は、昨年の35%から48%に高まりました。ここは「人」の力で何とかできる部分です。ケルナーという品種が15%入っていますが、この年の収穫後に伐採したので、これが最後の登場となります。今までありがとう…。

昨年から変わったことといえば、あまりの暑さで蔵にエアコンを導入した、電動バスケットプレスを導入した、樽を導入した、たまにオンライン会議なるものをやるようになった、余市特産のムール貝を食べて激ウマだった、ロータリーが壊れた、軽トラの車検が通らなかった、猫背改善の体操をするようになった、肩こり改善で低反発枕を買った、秋田犬の財布を使うようになった、アルコール測定の際にプラスチックを焦げつかせてしまい不覚をとった、などなど。

それと、今の余市の一番の話題は鉄道の廃線です。駅がなくなるかもしれない。これはかなり寂しいです。どなたか小樽～余市の20キロ、20分ほどの線路を買って運行してくれる人はいないでしょうか。年間赤字は5億円ですが、アイディア次第で何とかかなりそうではないですか。

いろいろありますが、どうぞ今年もご賞味ください。