

## セツナウタ 2021



### 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：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 収穫日：2021年10月9日～11月6日

品種：醸しツバイ 51%、搾汁ツバイ 49%

アルコール分：12.8% 総亜硫酸塩：15ppm タンク：ステンレス 200L、650L 本数：2232本

醸造：除梗破碎して25日間ほど漬け込んでから搾汁したツバイと、除梗破碎してすぐに搾汁したツバイを混ぜて、野生酵母で発酵させた。翌年9月にビン詰め後、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。翌日と翌々日がまろやかになって最もおいしいと思います。保管は15～20度ぐらいの涼しいところで。

温暖化です。最近いつも暑さの話題で始まりますが、この2021年は余市史上まれに見る暑い年でした。例年なら30度を超える日は数日程度ですが、この年はなんと20日間！ただでさえ暑さに弱い町民はみなぐったりして夏が過ぎるのを待ちました。この暑さはぶどうの収穫にも影響します。セツナウタは中心糖度を22度ぐらいに考えているため、21度ぐらいからもぎ始め、23度ぐらいでフィニッシュするという作業を組んでいます。そうすると、例年は10月中下旬ぐらいからのスタートになるのですが、この年は9月末の時点で20度を超えたことで、あわてて10月9日からもぎ始めました。しかし、ぶどうは糖度だけではないのですね。ワインの師匠ブルースさんから「オウ、ブドウの皮をかんでみてくださいーい」と言われ、かんでみたところイマイチ。その後もカミカミしながら結局11月上旬までかかってしまいました。ワインブドウの栽培に「ハングタイム」という言葉があって、ブドウが木にぶら下がっている期間のことを指します。この長さが糖度だけではなく、いろいろな旨み成分にも影響を与えます。頭では分かっていたつもりでしたが、難しかった気候だからこそ、それを体感できた年でもありました。

2017年産からブドウを皮ごと漬け込む造りを取り入れ、その比率を15%、10%、35%、48%と年々高めてきました。そして2021年産はついに51%と半分を超えました。このワインは赤なのか、ロゼなのかと聞かれますが、100%漬け込んでいるわけではないので、未だにロゼと答えています。初期の甘酸っぱく、ほろセツナイものと比べると、旨みが増した一方で、渋みと苦みも加わりました。苦くて甘い今を生きている、まさにそんな気分が表れています。

昨年から変わったことといえば、ポッドキャストを聞くようになった、クラフトビールを飲むようになった、マルタイ棒ラーメンを箱買った。ああ、それと残念なことですが、国際的な錫価格の高騰で、キャップシールが錫からポリラミ素材になりました。2021年産は錫とポリラミが混じっています。落胆していたら「そんなこと気にもしてなかった」と言われ、2度がっかり…。