

セツナウタ 2022



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：2022 年 10 月 12 日～ 11 月 11 日

品種：醸しツバイ 48%、搾汁ツバイ 52% アルコール分：12.5% 総亜硫酸塩：7.5ppm

タンク：ステンレス 200L、650L 生産本数：2722 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、収穫後すぐに全房で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：ちょい冷やしぐらいがおいしいかも。鹿肉とか牛肉サガリとか赤身の肉とよく合います。保管は涼しいところで。

2022 年産のワインができました。今回は醸し 48%、全房搾汁が 52%です。2021 年産が 51：49 でアルコール 12.8% だったので、前回より軽くなりました。色も薄めです。醸し比率の違いは、毎年のブドウの出来によるものです。醸し用のブドウは皮ごと漬け込むため、病果をしっかりと落とします。これを秋の深まりとともに、どこまでふんばれるのかが勝負です。最後は雪がちらつき、寒さにふるえて力尽きます。天気がよくて病気も少なければ、醸し比率も高まります。50：50 を基本にしているので、醸しが 50 を切ったら「ああ厳しい年だったのだな」と思っていただけで…。新たに試したこともあります。これまでは流通・保管時の品質保持のため、少量の亜硫酸をビン詰め時に加えていました。安心感がある一方、開けた直後に本来の味わいが出ないという欠点がありました。それを今回はやめました。抜栓直後の雰囲気をちょっと気にしていただけると幸いです。

ところで 2023 シーズンですが、これまでに経験のないことが起きました。鳥です。収穫時期に房を鳥に突かれ、収量も減るし、突かれたところから病気が出て大変でした。収穫期には空に大群が飛び回り、低空で垣根に突っ込んでくるヤツ、家の窓に激突するヤツなど、怖いぐらいです。山に木の実がなかった説、本州に渡るべき鳥が北海道に留まった説、大型鳥などの天敵が減った説など、いろんな原因が言われていますが、実際のところはまだ分かりません。以前ニュージーランドに行ったとき、何百ヘクタールのワイン畑全体をネットで覆っているのを見て、こんな風になったら大変だな…と書いていたのですが、ついに余市もそうなるのでしょうか。

それと以前お知らせした余市～小樽間の JR 廃線の件ですが、その後、代替になるはずのバス路線まで運転手不足で便数を維持できない、みたいなことを言い出して、さらに混迷を極めています。トラックの残業規制なども始まり、もしかしたら貨物列車メインで復活できないとか、民間企業で買ってくれるところがありそうとの噂だとか、まだまだ可能性はありそうです。そんな感じで日々を暮らしていますが、今年もまずはご賞味ください。