

セツナウタ 2017



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：2017年11月5、6、7、8、9、10日

品種：ツヴァイゲルト アルコール分：12.6% 総亜硫酸塩：26ppm

醸造：①収穫後すぐに搾汁、②収穫後2週間全房で漬け込み後に搾汁、③収穫後3か月炭酸ガス内に置いた（いわゆるMC※）後に搾汁。これらを①80%、②15%、③5%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2018年10月7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。
※MC=マセラシオン・カルボニック（二酸化炭素浸漬法）の略。収穫した房をそのまま二酸化炭素などを満たしたタンクに閉じ込めることで、粒内で酵素発酵が起きる。ボジョレ・ヌーボーによく使われる手法で、独特の風味が出る。

お元気ですか。今年も登醸造の「セツナウタ」ができました。2017年産です。この年は6月下旬のぐずついた天気で開花期の灰色カビ病が発生したものの、その後は持ち直し、9月上旬までは久々のビッグイヤーかと期待が高まりました。9月19日には勢力を保ったままの台風18号の直撃を受けましたが、余市はなぜかほとんど風も吹かず、無傷のまま乗り越えるという幸運もありました。しかし、10月以降の天気はぐずつき、ブドウが今ひとつ熟し切れない中、収穫のタイミングを見つけることができず、最終的にこれ以上は待てないという判断で11月5日からもぎ始めました。

がっつり糖度がのったパワーあふれるブドウというわけではありません。房の姿形も、盛りを過ぎた初老の雰囲気さえ漂わせていました。言うならば、これといった絶頂期を迎えることなく、とはいえ大きな不運も何とか乗り越え、静かな晩年を迎えた穏やかな人生とでも言えるでしょう。それは決して悪いものではない。あとはそれをどんなワインに仕立てられるか、醸造する側の考え方や技術が問われる年だったような気がします。

ブドウそのまま搾り85%、漬け込み15%、MC5%。何とも微妙な配分、小手先の技術に走ったかと言われれば、もうそれはそうかもしれませんとするしかない。しかし、全てのブドウが人生が、思うような生き方をできるわけではないというか…。

ちょっと大げさな話になりましたが、醸しの15%で旨みを加え、MCの5%でちょっとした「クセ」をつける。最近、この旨みがあってクセのあるワインというのをちょっと目指しています。「きれい豊潤」という根元は変わりませんが、プラスそんな複雑な感じもあればいいなあと思っています。今年のセツナウタ、ますます切なさを増しています…。