

セツナウタ 2023



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：2023 年 10 月 8 日～ 11 月 9 日

品種：醸しツバイ 62%、醸しツバイ（8 か月） 7%、搾汁ツバイ 31% アルコール分：12%

総亜硫酸塩：10ppm タンク：ステンレス 200L、650L 生産本数：2318 本

醸造：除梗破碎して 30 日ほど漬け込んで搾汁したツバイと、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。最後に別タンクで発酵させていた 8 か月ほど漬け込んで搾汁したツバイを混ぜた。翌年 9 月にビン詰め後、5 か月のビン内熟成。

2023 年産のワインは雰囲気の違いのものになりました。これまで豊潤でまろやかを目指してきたのですが、最近ちょっとしたクセというか、ひっかかりみたいなものが欲しくなってきたので、8 か月間コトコトに漬け込んだものを 7% だけ加えてみました。これが意外と効いて、ちょっとだけ枯れた味わいが出ました。醸し比率も昨年より高くなり、コクも出ています。今回もビン詰め時の亜硫酸は入れてません。抜栓後すぐに本来の味わいが出る上に、もちもよいなあと感じています。

2023 年もとにかく暑い年でした。収穫期になっても夜温が高く、糖度がなかなか上がらない一方、酸だけは落ちていく。最近の余市では酸のことを考えると、なかなか収穫を引っ張れなくなっています。病気についても低温で多発する灰色カビ病に加えて、高温で出やすい酢酸まで問題になってきました。鳥の襲来もありました。カラス、ヒヨドリ、ムクドリ、メジロみたいな鳥が房を突いて食べてしまうのです。周りの畑が収穫を終えるのにもとない、鳥が自分の畑にどんどん集結してきているようで、気が気ではありませんでした。そのせいで例年に比べて収量は少し減りました。

余市のワイン状況ですが、相変わらず開発ラッシュが続いています。東京の不動産会社が山を崩してワイン畑を作っています。ウチの隣の畑も東京の IT 会社を買いました。ニトリもワイナリーを建てました。駅前には新たにワインバーが 3 軒オープンし、駅前ワイン戦争も過熱しています。

昨年もお知らせした余市～小樽間の鉄道の件ですが、北海道新幹線の札幌延伸が見通せない状況となったため、廃線も当分先になりそうです。本来なら 2030 年のはずでしたが、早くても 38 年より先ということらしいです。それと、新たな道の駅の建設計画も白紙になってしまいました。なんだかいろんなものが滞り始めてます…。

最近の暮らしといえば、太陽光パネルを 1 枚だけ設置してみた（工具の電化をすすめている）、羊の毛刈りを自分でやるようになった、畑にミントを植え始めた、老猫の腰痛で注射を打った、AI の進化で絵を描ける(?) ようになった、オーディオブックを聴くようになった、そんな感じでしょうか。今年もどうぞご賞味ください。