

## セツナウタ 2019



### 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：13.5% 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：2019年10月29日～11月6、8～11日

品種：搾汁ツバイ 60%、醸しツバイ 35%、搾汁ケルナー 5% アルコール分：13.5%

総亜硫酸塩：20ppm タンク：ステンレス 200L、600L 本数：2200本

醸造：収穫後に除梗破碎して漬け込んだツバイ粒に、除梗破碎してすぐに搾汁したツバイの果汁を加えて30日間発酵させた後に搾汁、これにケルナーの果汁を加えてさらに10か月発酵。

補糖・補酸なし、野生酵母。清澄剤なし、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：低めの常温で。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。

お元気ですか。2019年産のワインができました。2019年は夏まで好天に恵まれ、開花も平年に比べて10日も早いペースで進みました。病気もなく、しっかりと結実し、ここまでは完璧なシーズンでした。しかし一転、8月中旬からは晴れが減り、結実がよかったことが災いしてぎっしりとつまった房になり、そこに灰色カビ病が出始めました。加えて高温傾向も続いたため、ふだんはあまり出ない酢酸菌もぽつりぽつりと出てきます。これがやっかいな菌で、ワインを酢に変えてしまう困ったヤツです。これをしっかりとるために、収穫のペースも鈍り、結局11月11日までかかってしまいました。全体としてみると、糖度＝アルコール高め、酸ちょい低めの芳醇なワインになりました。

皮ごと漬け込む比率が昨年より上がったため、色も濃く、旨みとちょっとした渋みも出ています。色だけ見ると赤ワイン、造り方はロゼワインっぽいという感じです。ケルナーという品種が5%だけ入っています。これまでは原料として出荷していたものですが、糖度が28.4度と、ウチの畑史上最高になったので、この年の特徴として記憶にとどめておこうと、ちょっとだけ加えてみました。ああ、2019年はそういう年だったのだなあと感じていただけると幸いです。

2011年に畑を始めて10年が経ちました。ほんとにあっという間です。今年からは次の10年ということで新たな試みをととも思いますが、特になく、これまで通り少しずつ改良を加えていくことになるでしょう。昨年から変わったことと言えば、50歳になった。洗濯機を新調した。37型ワイドテレビとオーブントースターをもらった。紫外線殺菌機を買った。飼い猫の歯が1本抜けた。冬の羊ハウスが1棟増えた。外の洗い場の土間をコンクリート舗装した。古い小屋を解体した。朝イチでコーヒーを飲むようになった。それぐらいでしょうか。

それでは今年もご賞味ください。