

セツナウタ 2024



日本ワイン 果実酒

原材料名：ぶどう（余市町登町718番地産）

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：2024 年 10 月 1 日～ 11 月 3 日

品種：醸しツバイ 58%、搾汁ツバイ 42% アルコール分：12%

タンク：ステンレス 200L、650L 生産本数：1866 本

醸造：除梗破碎して 2 週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。

2023 年の鳥大襲来の記憶も生々しいままにスタートした 2024 年でしたが、拍子抜けするほど鳥は来ませんでした。その代わりといっはなんですが、太陽にやられました。7 月 28、29 日の計 133 ミリの大雨で根の機能が低下したところに、8 月 2、3 日の 30 度超えで一気に房から水を持っていかれました。熱中症みたいなものです。これに加えて強烈な日射しにより、房の肩の部分が一斉にピンク色に日焼けする症状も出ました。この年は日焼け止めを塗らないと顔がヒリヒリするほど強烈な日射しだったことを考えると、早々に気付くべきでした。例年と同じように房周りの葉っぱをとっていたため、見事に焼けてしまいました。前年より 2 割の減収となり、かなり本数が減りました。秋は気温が低い上に天気恵まれたため、夏さえ無事に乗り切れれば 2014、2018 に続くビッグビンテージだったのに、と悔しくてなりません。「登醸造ひとり負け」と言われたように、余市全体としてはとてもよい年だったので、どこかで余市の 2024 を見かけたらぜひ手にお取りください。

例年と大きく変わった点が亜硫酸です。2022 年産からビン詰め時の添加はやめていましたが、この年から醸造段階でも使っていません。かなりのチャレンジで、分析でもいつもと違う値が出ています。味わいもかなり変わりました。よく言えばワイルドさが増した、悪く言えば透明感が減ったというところですか。旨みは増しています。抜栓直後からよりブドウを感じられるようになってます。

2025 年の余市も相変わらずにぎやかでした。1 月には新たなワインバーが駅前にオープンし、余市を舞台にした映画が公開され、2 月にはジュヴェレ・シャンベルタン村と協定を結び、4 月には町内 20 軒目となるワイナリーができ、もひとつ駅前にワインバーがオープンし、5 月には高級コンドミニアムが開業し、YOSHIKI が畑を始め、10 月にはハイアットが余市進出を発表しました。余市～小樽間の JR はしばらく存続が見込まれ、道の駅はやっぱり白紙です。

登醸造の変化といえば、新たにスパークリングワインを仕込んだのと、これまでの栽培方法を大きく変えたことです。生活的には、映画館で映画を観るようになって、文学フリマに初めて行き、哲学カフェを経験して文化度が高まりました。最近特に興味深いのが AI 翻訳イヤホンです。全く外国語ができないので、これが進化したら自分にとっては革命です。老猫は相変わらず腰が痛そうです。今年もまずはご賞味ください。