

2022 シェスタびより Para una Siesta



のどかな昼下がりをおもわせるラベルの「2022シェスタびより」は、まどろむような甘さの貴腐ワインです。こころみシリーズだった「ケルナー・シェスタ」がおかげさまで好評のため新しいラベルで登場することになりました。このワインのケルナー種は1969年にドイツで開発された白ワイン用葡萄品種、「ワイン用葡萄ガイド※」には『現代ドイツの葡萄交配の大傑作』と書かれています。現在ではドイツ、オーストリア、南アフリカ、イギリス、そして日本の北海道などで栽培されています。 ※ウォンズパブリッシング リミテッド

2022年、北海道余市の契約栽培農家さんたちの畑では収穫の時期に貴腐が現れはじめ、貴腐混じりの収穫になりました。貴腐とは、葡萄の果皮にボトリティス・シネレア(Botrytis cinerea)という灰色カビが付着することによって、葡萄の糖度が高まり芳香を帯びる現象です。そこで、2022年は特別にケルナー種のなかでも貴腐菌の付いた葡萄を集めて仕込み、野生酵母がお昼寝をするようにゆっくりと醗酵させてみました。結果は、心地良い甘さのとても上質なワインになりました。貴腐のチャンスを活かして造られた「2022シェスタびより」。アルファベット表記の“Para una Siesta”はスペイン語で“お昼寝のために”の意味。南国の果実と貴腐葡萄の醗酵による蜂蜜のような香りや味が、このワインに複雑さと華やかさを与えています。微生物によってつくられた自然の甘さを存分にお楽しみくださいませう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	100%	北海道余市	長谷川農園	2022/10/25, 27, 29 11/01, 11/05	39%
			荒農園	2022/10/25, 27	28%
			ヴィンヤード リベルテ	2022/10/29, 11/01, 05	28%
				2022/10/29	4%
			才川農園	2021/10/09, 12, 16	1%
収穫時の糖度 (平均)		約22.9°Brix	収穫方法：手摘み		

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日ダブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。22°C以下で3~4週間、野生酵母で醗酵。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。
熟成	ステンレスタンクで約6カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、濾過を行いながらビン詰。 瓶詰日: 2023/06/08 アルコール: 12.4 % 酸度: 4.9g/L. 残糖: 16.4g/L.

テイスティングコメント	香りはレモン、グレープフルーツなどの果実に、はちみつのかき、ミントやフェネル等のハーブ、火打石のニュアンスが複雑に絡み合う。サラッとした甘みは桃やマルメロから始まり、栗やお芋へとグラデーションしていく。程よい酸はヨードの様な海藻の風味を纏い、熟成による香ばしさを伴う余韻へと続いていく。
料理との相性	キャロットラペ、煮穴子、サーモンとクリームチーズのマリネ、鶏むね肉のヴァブール、大根のそぼろ煮、香箱蟹、アッシュェパルマンティエ、白桃とリコッタチーズのかき氷、金柑のコンポート、サヴァラン、若めのコンテチーズ
飲み頃	現在、飲み頃。2027年頃からは熟成により酸と甘みの一体感が増し、奥深い味わいになっていくだろう。

2026/03/11