

## ペティアン ロゼ 2022

### 2022年の味わいの特徴

出荷開始の時点で2022年は香りの甘やかさの中に爽やかさがあり、また酸味と苦みが例年より少し穏やかでまろやかな甘さが印象的です。泡は例年より細かく柔らかい口当たりです。

### エチケットの絵

2022年は春から鹿の食害が多く、ぶどうの葉の食害が多い畑で作業していたら可愛い小鹿と遭遇する出来事がありました。  
また秋の収穫時期、子どもを収穫に連れて行くと美味しく熟したブドウを手あたり次第食べてしまい大変でした。  
可愛い食害の多い一年でした(^-^)



今年から”ペティアン・ナチュラル・ロゼ”から”ペティアン ロゼ”に名前を変えました

一番の理由は、ペティアン ブランを造るようになって、買いブドウに自然なワイン造りの名前を付けるのは違うと思ったからです。初期のロゼはボルドー液のみで栽培していた巨峰も使っていたのですが、巨峰に手が回らなくなり近年は巨峰も全て買いブドウになっていました。醸造において自然酵母発酵や亜硫酸無添加、無補糖、無補酸なのはこれまで通りです。

### ペティアン ロゼについて

ドメヌナカジマのある長野県東御市は昔から巨峰の名産地。その巨峰を使って出来るだけ美味しいワインを造りたい考えこの微発泡にごりロゼワインを造りました。

- 特徴
- ・影干による味わいの厚みと甘い香り
  - ・にごりの旨味
  - ・冷涼な東御市らしい酸味
  - ・一年を通して変化する味わい
  - ・亜硫酸無添加らしい柔らかさ

### 開栓時の注意

ガス圧は弱めの約1.7バール(10°C)ですが、酵母の澱が舞っている状態で開栓すると吹きこぼれ場合があります。開栓前に冷蔵庫で半日以上立てて冷やし、澱を瓶底に下ろしてから開栓してください。開栓すると、泡とともに瓶底に溜まった澱が上がって白濁しますので、濁るのを待ってからグラスに注いでいただくと一杯目から澱の旨味を味わって頂けます。

発泡が弱くて濁らない場合は、市販の発泡ワイン用栓をして少し振って澱を舞わせてから注ぐのもおすすめです。

#### 料理との合わせ方

シャルキュトリー等の前菜から焼き物、揚げ物など、どんな料理とも相性が良いです。我が家では、餃子、豚しゃぶ、チーズダッカルビ、豚キムチのパスタ、お好み焼き等の豚肉料理やピリ辛味系のお料理、乳酸菌発酵食品などと合わせて楽しんでいます。

#### ワイン造り

農家さんから購入した東御市産の巨峰を、ぶどうの状態を見ながら数日～数週間陰干しします。味わいが凝縮し、また熟した甘い香りが強まります。その後、腐敗果を丁寧に取除き、自作の手回し破砕機で軽く破砕（写真1）、長靴を履いてさらに適度に潰します。それを手動の油圧式バスケットプレス（写真2）にて半日から1日かけて搾汁、樹脂製のタンクに入れると常温で自発醗酵が開始、そのまま約10日間でアルコール醗酵が終わります（写真3）。終わるとすぐ瓶詰で、その際に同じ巨峰の果汁を添加します。約一か月待つと瓶内で果汁の発酵が終わり、酵母が作る二酸化炭素で微発泡ワインになります。澱の旨みを味わって頂くため、澱引きは行っていません。

無濾過、無添加。2022年ビンテージはAlc.11%。

※完全に無添加なので、16℃以下で保存してください。



写真1：手作りの破砕機

開業の2014年から巨峰でペティアンを造っていますが、最初は巨峰をビニール越しに足踏みのみで潰していましたが、粒が固くて余りに大変だったので2016年頃からホームセンターの材料で手作りの破砕機を作り、それを毎年少しずつ改良を重ねて使っています。この破砕機では葡萄の皮に割れ目が1すじ入るだけなので、この破砕機の後に長靴を履いて適度に潰しています。道具の改良は楽しみの1つです。



写真2：油圧式バスケットプレス

いまワイナリの搾汁はこの1台で行っています。2015年から導入して、2021年から外側の枠を木製からステンレス製に変えました。1日かけて搾汁していると木製の枠に果汁が染み込みますので、衛生面を考えますと安心して使えるステンレスが良いと思って変えました。味わいが何となくクリーンになった気がします。



写真3：発酵の色合い



①発酵前



②発酵中



③発酵後

巨峰の搾汁直後は①のように色が濃く、甘くて酸っぱいジュースの状態です。タンクで9月～10月の室温におくと1，2日で自発発酵が始まり気泡が出始めます。

5，6日目には②の状態です。酵母が沢山舞って白く白濁します。この時点でも甘くて美味しいカクテルのように飲めます。10日目くらいには気泡が少なくなり

③のように白みが減ってピンクになります。これに少し果汁を足して瓶詰すると、瓶内でまた気泡が生まれ微発泡ワインになります。

アルコール発酵はこれで終わりですが、瓶内でさらにリンゴ酸が乳酸に変わるマロラクティック発酵が自然に起こります。冬から春頃までの間に徐々にヨーグルトのような香りが出てきます。

ペティアン ロゼへの気持ち♡

ワイン造りをするときは、「ワインを造るのではなく、美味しいワインを造る」といつも思っています。それは普段の食事を作る時やお客様を招いて料理を作る時、折角ならあとひと手間をかけて美味しくして、喜んで貰いたい、と思う感覚です。

急斜面で育てている生産量の少ない自社畑の葡萄は、もちろんしっかり美味しいワイン

に仕上げたいと思いますが、そうではない購入した巨峰であったり、低価格帯のワインであったとしても気持ちは同じで、あともう少し美味しくしたいと思っています。

ペティアン ロゼの始まりはワイナリ開業の1年前の2013年、開業に向けて準備を進めていた頃。近くのワイナリで勉強させて頂いているときに巨峰でワインが造れることを知りました。翌年に果実酒製造免許を取得するためには、ワイン特区の年間最低製造量の2000リットルを超えるワインの製造が必要でしたので市役所の新規就農者支援の方に相談したところ、市内の数軒の巨峰農家さんを紹介して頂けて、2014年の秋に巨峰を購入できる事になりました。ワイナリのための葡萄の用途はとりあえず出来て、次は一番重要なワイン造りを考える段階になりました。

ワインの醸造はそれまで国内外4軒のワイナリで研修してきたので、自社のヴィニフェラ品種の醸造イメージは大まかには固まってきましたが、巨峰で「自分らしいワイン」をどう造るのか？という壁にぶつかりました。でも折角造るならそれは、製造量を稼ぐだけのワインではなく、できれば「オリジナリティ」があって、「売れ残らない」ような美味しいワインを造りたい。さらに生活のことを考えてしまうと、この巨峰のワインが美味しくなく、全部売れ残ったらワイナリのスタート間もなく廃業、という不安や恐怖もよぎりました。次の秋まで、ただひたすらに1年間ずっと考え続けました。そしてオリジナリティを求めるために不安でも誰にも相談しませんでした。そして、もうこれ以上の巨峰ワインは考えられない、と行き着いて造ったのが”ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2014” でした。

生食用葡萄は水分が多めなので、水分を減らして味わいを濃くしたい。  
そのためには、遅摘みか、陰干し。巨峰の木の負担を考えると遅摘みは難しい。  
味わいを薄く感じないように、オリのあるにごったワインにしたい。  
そのオリが全体に攪拌されるようにスパークリングにしたい。  
そして、僕の好きな優しい味わいになるように自然酵母発酵の無添加にしたい。

試行錯誤の最初の2014ビンテージは、今よりガス圧が強く、開栓が難しかったです。始めて飲んだ時は、自分の想像以上に美味しいかも、と思いました。そこから毎年試行錯誤を繰り返して、今に至っています。

