



campanilismo

カンティーナ・ジーオセット 2016年ヴィンテージから登場のセカンドワイン！！

「 $\delta$ デルタ 2016 (ロゼ) / Vino Rosato / DELTA 2016」

スチューベン種を香り豊かなロゼワインに仕上げました。2016年は収穫直前の天候不良があり実質にばらつきがでました。例年よりも念入りにブドウを選別し企画外としたブドウは約90kg、瓶換算で100本弱とただただ絶句するしかない分量でした。そのまま処分するのも栽培家に申し訳ないと逡巡。ピンチこそチャンス！！と、以前から興味があったマセラシオンカルボニック製法にトライしました。皆さんもよくご存じのボジョレー・ヌーボーの造り方です。手順は以下の通り。◆梗を外さず房ごとにタンクに投入（全房仕込み）。◆ブドウの自重により底部には潰れた果汁が溜まる。◆しばらく放置すると果皮に付着している天然酵母により発酵開始。◆酵母が糖分を分解し炭酸ガスを発生しタンク内に充満。その状態をしばらくキープ。◆発酵が旺盛になったら上部の房を潰して全体の発酵を進めていく。あとは通常のワインの仕込みと同じです。

ワインはフルーティに、そして想像以上にジューシーな仕上がりになりました。同品種で仕込んだ「ヴィーノ・チェラスオーロ 2016 (ロゼ)」よりも「 $\delta$ デルタ 2016 (ロゼ)」は醸造に由来する甘美な香りをまといました。果汁にあるトマトのような旨みを引き出した前者は野菜押しのワイン、一方こちらはシャルキュトリー、サラミや生ハムなど塩味のあるお皿を推薦させていただきます。香りは華やかなワインですが、ジーオセットらしいドライでフードフレンドリーな味わい。ぜひお食事とともに楽しみいただければと思います。

ワイン名の「デルタ」はギリシア文字のひとつ。大文字は $\Delta$ 、小文字は $\delta$ 。そのカタチから三角を意味することが多い言葉です。造り手は、味・香り・姿（見た目）の3つのバランスを考えてワイン造りに挑みます。三角形の大きさはブドウの凝縮度によりますが、バランスは造り手の手に委ねられます。ワインは、土地はもちろん収穫年の表現でもあります。2016年のように醸造家の思いが届かなかった年もあります。「デルタ」はそんな年を象徴したワインとして造ってまいります。2016年はスチューベン種を用いたロゼ。ブドウとの一期一会の世界をお楽しみいただければと思います。ブドウがなければ私たちはただの人、ブドウがありワインを造れることに感謝しつつこのワインをリリースします。

「 $\delta$ デルタ 2016 (ロゼ) / Vino Rosato / DELTA 2016」

発売：2017年3月1日（水）

品種（産地）：スチューベン（山形県天童市ほか）80%以上

醸造：200L樹脂タンク、天然酵母、全房発酵 亜硫酸瓶詰時不使用

容量：750ml アルコール度数：9.0%

生産本数：118本 ワイナリー直売価格：2,700円（消費税込み）

2017年2月25日

株式会社セトワイナリー

醸造責任者 瀬戸 潔