

M・A・I・D・O (ま・い・ど) 大阪産デラウェア甘口 (2024)



原材料：デラウェア（大阪府産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）

内容量：720ml、アルコール分：8.5%、酸度：6.6（g/L、酒石酸換算）、pH：3.37

瓶詰め本数：380本

製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

柔和な甘味の中に、心地良い酸味が感じられワインの骨格を成している。

高い次元で甘味と酸味のバランスが保たれ、果実の香味を存分に味わえる親しみやすい甘口ワイン。

【テクニカルデータ】

収穫：8月2・3日と5～8日（五枚谷畑）、8月8・9日（至田園）

得られたぶどうの全体のおよそ2/3は五枚谷畑のぶどう、残り1/3は至田園のぶどうを使用。

果汁糖度：21.5度（フリーラン）、20.7度（プレスラン）

pH：3.59（フリーラン）、3.29（プレスラン）（いずれも、搾汁後の分析結果。）

2024年の大阪は、平年通りの梅雨を迎えたが、前年と同様病害虫に対する管理に注意を払い、綺麗な状態を維持したまま夏場を迎えた。7月に入ると、酷暑の夏と評された2023年をも上回る酷暑となり、なおかつ降水量の少ない夏となった。

前年の酷暑による教訓を生かし、高温少雨下でも出来るだけ酸を保つ栽培管理の下結実を迎え、高い糖度ながらも比較的酸やpHとのバランスが取れた果実を収穫することが出来た。

仕込みでは、除梗破碎した後1時間ほどスキンコンタクトを行い、フリーラン果汁とプレスラン果汁に分け、プレスラン果汁にはホールバンチプレスで得られた果汁を合わせ、それぞれ清澄化を施した。甘口版は、フリーラン果汁主体でブレンドしたものを発酵させた（補糖・補酸は行っていない）。

酵母はVL1（LAFFORT社製）を使用。所定の比重で発酵を停止させ、冷却・静置を経て澱引きした後に瓶詰め（無濾過）。

なお、再発酵を防ぐために加熱処理を行なっている。