M・A・I・D・O（ま・い・ど）　大阪産デラウェア甘口（2024）

地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2024.12.3）

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。

【テクニカルデーター】
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、除梗破砕した後 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・補酸は行なっていない）。

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。

M・A・I・D・O（ま・い・ど）　大阪産デラウェア辛口（2024）

2025.11.6
Global Wine & Spirits
Awards Asia
Bronze Medal 受賞

地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2024.12.3）

原材料：デラウェア（大阪府産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量：750ml、アルコール分：12.5%以上 13%未満、酸度：6.9（g/L、酒石酸換算）、pH：3.35
瓶詰め本数：672 本
製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

トロピカルフルーツの香味と、凛とした酸が紡く和柑橘の味わいを醸し出す本格派白辛口。
後口には程よい厚みも感じられ、硬派ながらも懐深さをも持ち合わせている。

【テクニカルデーター】
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、除梗破砕した後 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。
辛口版は、プレス果汁主体でブレンドしたものを発酵させた（補糖・補酸は行なっていない）。

酵母は VL1（LAFFORT 社製）と CROSS EVOLUTION（LALLMAND 社製）を併用。糖分を喰い切るまで発酵させ、静置・冷却を経て澱引きした後に濾過を経て瓶詰め（甘口で施した加熱処理は行なっていない）。

M・A・I・D・O（ま・い・ど）　大阪産デラウェア醸し（2024）

地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2024.12.3）

原材料：デラウェア（大阪府産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量：750ml、アルコール分：12.5%以上 13%未満、酸度：6.4（g/L、酒石酸換算）、pH：3.48
瓶詰め本数：178 本
製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

醸しならではの果皮や種子由来の渋味や旨みと、デラウェア本来の飽きのこない果実の風味との 2 つの柱の調和を図ることをテーマに取り組んだ一品。
辛口ながらも滋味深い味わいに仕上がった、新たなる取り組みの序章となる当方初の醸しワイン。

【テクニカルデーター】
収穫：8 月 2・3 日と 5～8 日（五枚谷畑）、8 月 8・9 日（至田園）
甘口版や辛口版合わせて全体のおよそ 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：23.4 度、pH：3.65（いずれも、除梗破砕後の分析結果。）

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。

醸し用には、比較的熟度の高いぶどうを選んで除梗破砕を行い、一次の醸し発酵では、初期は低温下で果実の風味を出しつつ次第に温度を上げ、果皮と種子からの抽出具合を見計らい圧搾した（約 7 日間）。その後は、低温にて糖分を喰い切るまで二次発酵を行った。

酵母は CROSS EVOLUTION（LALLMAND 社製）を使用。発酵終了後は、静置・冷却を経て澱引きを行い、無濾過にて瓶詰め（補糖・補酸は行なっていない）。