M・A・I・D・O（ま・い・ど）　大阪産デラウェア醸し甘口（2025）

特別限定品、地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2025.12.8）

原材料：デラウェア（大阪府柏原市産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量：720ml、アルコール分：8%、酸度：7.9（g/L、酒石酸換算）、pH：3.52
瓶詰め本数：145 本
製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

デラウェアの真髄を垣間見ることが出来る、甘口ながらも醸しというスタイルのユニークなワイン。バランスの取れた甘味と酸味とジューシーな口当たりの向こうに果皮からの渋みが彩りを添えていることからも、種ありデラウェアを食した時の風味に限りなく近くなっている。

【テクニカルデーター】
収穫：8 月 4～6・8 日と 14・15 日（五枚谷畑）、8 月 8 日（奥山畑）、いずれも大阪府柏原市内
果汁糖度：　20.72 度（比重で 1.086）、pH：3.33（いずれも、除梗破砕後の分析結果。）

2025 年の大阪は、近年稀にみる降水量の少なさで夏場を迎えた。それゆえ、病害虫や果実の痛み・腐敗も少ない状態で収穫を迎えた。
しかも、2024 年を上回る酷暑の夏となったことからも過去の教訓を生かし、可能な限り酸を保つ栽培管理の下結実を迎え、高い糖度かつ比較的酸や pH とのバランスが取れた果実を収穫することが出来た。

一次の醸し発酵では、低温下（10～12℃近傍）にてじっくりと発酵を行い、都度櫂入れを行いつつ果皮と種子からの抽出具合を見計らい、4 日目の段階で一部液抜きを行った。
液抜きを行った方を甘口用とし、本体のもろみ（マスト）は醸し辛口用としてそのまま発酵を継続した。
その後の二次発酵は、もろみを搾る段階（9 日目）で圧搾した際に、14・15 日で収穫したぶどうも併せて投入し、圧搾の初期に得られた搾汁分のみブレンドを行い併せたものを最終的に製品とした。

酵母は CROSS EVOLUTION（LALLMAND 社製）を使用。補糖・補酸なしで発酵を行い、所定の比重で停止させ、冷却・静置を経て上澄みを瓶詰め（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）　大阪産デラウェア醸し（2025）

地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2025.12.8）

原材料：デラウェア（大阪府柏原市産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量：750ml、アルコール分：11％以上 11.5％未満、酸度：5.5（g/L、酒石酸換算）、pH：3.48
瓶詰め本数：386 本
製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

2024 年初めて取り組んだ醸しのデラウェアは、果皮や種子由来の滋味とぶどう本来の果実感を両立させた意欲的なスタイルに仕上がり、好評を博した。この経験を基に、種ありデラウェアならではの渋味や旨みと、果実の風味との調和を図りつつ、ある程度まとまった量を生産する事となった。

【テクニカルデーター】
収穫：8 月 4～6・8 日と 14・15 日（五枚谷畑）、8 月 8 日（奥山畑）、いずれも大阪府柏原市内
果汁糖度：　20.72 度（比重で 1.086）、pH：3.33（いずれも、除梗破砕後の分析結果。）

2025 年の大阪は、近年稀にみる降水量の少なさで夏場を迎えた。それゆえ、病害虫や果実の痛み・腐敗も少ない状態で収穫を迎えた。
しかも、2024 年を上回る酷暑の夏となったことからも過去の教訓を生かし、可能な限り酸を保つ栽培管理の下結実を迎え、高い糖度かつ比較的酸や pH とのバランスが取れた果実を収穫することが出来た。

一次の醸し発酵では、低温下（10～12℃近傍）にてじっくりと発酵を行い、都度櫂入れを行いつつ果皮と種子からの抽出具合を見計らい、4 日目の段階で一部液抜きを行った。
液抜きを行った方を甘口用とし、本体のもろみ（マスト）は醸し辛口用としてそのまま発酵を継続した。
その後の二次発酵は、もろみを搾る段階（9 日目）で圧搾した際に、14・15 日で収穫したぶどうも併せて投入し、圧搾の初期の搾汁分を醸し甘口と辛口用に回し残り大半のを最終的に醸し辛口とした。

酵母は CROSS EVOLUTION（LALLMAND 社製）を使用。補糖・補酸なしで糖分を喰い切るまで発酵させ、冷却・静置を経て上澄みを瓶詰め（無濾過）。

M・A・I・D・O（ま・い・ど）　大阪産デラウェア辛口特別版（2025）

特別限定品、地理的表示「大阪」（GI 大阪）認定ワイン（2025.12.8）

原材料：デラウェア（大阪府柏原市産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量：750ml、アルコール分：11.5%以上 12%未満、酸度：5.9（g/L、酒石酸換算）、pH：3.44
瓶詰め本数：182 本
製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

これまでは、スタンダードな装いの白ワインとして展開して来た辛口版。しかし、本ヴィンテージでは敢えて個性を追求し、無濾過での仕上がりを選んでオルタナティブな装いに挑戦した。
芳醇な和柑橘を想起させる香りと酸、加えて濃醇な味わいもしっかりと感じさせる特別版の辛口。

【テクニカルデーター】
収穫：8 月 4～6・8 日と 14・15 日（五枚谷畑）、8 月 8 日（奥山畑）、いずれも大阪府柏原市内
果汁糖度：　20.72 度（比重で 1.086）、pH：3.33（いずれも、除梗破砕後の分析結果。）

2025 年の大阪は、近年稀にみる降水量の少なさで夏場を迎えた。それゆえ、病害虫や果実の痛み・腐敗も少ない状態で収穫を迎えた。
しかも、2024 年を上回る酷暑の夏となったことからも過去の教訓を生かし、可能な限り酸を保つ栽培管理の下結実を迎え､高い糖度かつ比較的酸や pH とのバランスが取れた果実を収穫することが出来た。

8 月 4 日から 8 日まで収穫したぶどうの一部をバスケットプレスにて搾汁を行い、酵母は VL1（LAFFORT 社製）を使用して発酵を開始した。
併せて、CROSS EVOLUTION（LALLMAND 社製）を酵母として使用し、別途醸し発酵したもろみ（マスト）から、搾汁した一部（渋みの穏やかなフリーラン成分のみ）を別のタンクに分けて醸造し、最終的には上記 VL1 でのワインをブレンドして製品とした。
いずれも補糖・補酸なしで糖分を喰い切るまで行い、ブレンドした後冷却・静置を経て上澄みを瓶詰め（無濾過）。