

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)

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、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】

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、除梗破碎後の分析結果。）

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、都度搾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っている。

【エチケット（表ラベル）について】

通常のラインとは異なる“オルタナティブ”な位置付けの、「裏 M・A・I・D・O（ま・い・ど）」！
特別なワインならではの、絵画アーティスト様とのコラボレーションによるラベルをあしらいました。

◎絵画作者プロフィール

隅野智子さま

1972年（昭和47年）8月31日大阪生まれ。

1996年に第33回女性創作展・河合勝三郎賞を受賞し、堺市新人展で入選。

以後、数々の入選・受賞を果たし、個展を開催。

◎絵画解説

作品名：『葡萄と蜂』（2005年）

植物や動物、昆虫といった「いきもの」をモチーフに、

『対象物との心の交流の物語』

をテーマで描く作者による、小さきもの・かわいいものへの慈しみや限りないあこがれを元に描かれた数々の作品の一つです。

収穫間際のぶどうに美味しい果汁を求めて群がるハチ、その様子をやさしく見守るフクロウが織りなす憧憬が描かれております。

作者のご家族による、絵画を描くにあたって「いきもの」と向き合うその姿を記した文章から、

“対象物との心の交流”

を通じてのインスピレーションが創作の源泉となっている様子が伺えます。

「いきもの」と向き合うその姿勢には、ふだん農業を生業とする者にとっては新鮮な姿として映ると共に何か問いを投げかけてくれている…、そんな想いもふと頭によぎります。

以下、その文章を抜粋いたします。 （掲載についてはご家族を通じて許可を頂いております。）

「対象物との心の交流の物語」

これが智子の作品であると思います。

ひとり言が聞こえてきます。

「待ってや、まって！ 餌がないと、まんまんちゃんになる…。」

と言って、自分の口をパクパクさせて、「はい、どうぞ。」

身振りや手振りのジェスチャー。

描きあげると両手を高々とあげてバンザイをします。

そんな様子を見ていると私はドッキリとします。

彼女が投げかてくる数々の問いかけ。それは人間本来の在り方を私に教えてくれているような気がします。

智子は描く前に何度となくその場に足を運びます。

2時間でも3時間でも対象物を観察し、頭の中に入れてから画面に構成していくようです。

観察が足りないときは、まだお友達になっていないから描けないと言って、もう一度見に行くと催促をします。

こんなことも智子の作品づくりの特徴かも知れません。

（原文ママ）

