

Cidre2020



このシードルが初めて自社原料以外での果実酒製造となりました。自社原料に限定している訳では無く、良い原料を突き詰めると自社原料になってしまいます。そういう意味では、良いりんごに出会ったのでこのシードルが実現したのと言えます。りんごの栽培は、ブドウ以上に難しいとも言われていますが、それを無肥料減農薬栽培にて行っている「自然農法園プラムの郷」に道すがらたまたま立ち寄り、意気投合してシードルを製造する運びとなった訳です。

2020年の仕込からは、「旨味」を重視しており、この仕込においもなるべく皮や種を液体に漬け込み、旨味を引き出すことに注力しました。安心安全な原料だからこそ可能となる技です。しかし、当社の設備はシードルには十分では無く、作業は困難を極めました。試行錯誤を繰り返し、ジュース製造用のパルパーフィニッシャーという裏漉し機で何とかりんごをすりおろした状態まで持っていくことが出来、圧搾は木綿の袋に詰めて、圧搾機に投入しました。ここでも日本酒製造での経験が活かされ、シードルを無駄なく搾ることが出来ました。そして、来年以降どの様に製造するか、もっと旨味を引き出せるはず、という課題は見えました。

発泡性はやや控え目で、吹き出す心配は無さそうです。冷やして飲むよりも、やや温度高めの方が、このシードルの味わいを感じる事が出来ると思います。静置した状態では、最初はクリアですが、だんだん濁ってきます。味の変化も楽しんでください。パイナップルやレモンの様な柑橘系の印象を受け、カモミールの香りを感じるかもしれません。料理との相性は、生牡蠣や、豚肉の料理、特にとんかつや酢豚との相性が良さそうです。柑橘果汁をかけて食べるもの全般に相性が良いと思います。

Cidre2020は、フルボトル749本、ハーフボトル628本と、やはり希少です。(毎回希少ですいません。)究極のナチュラルシードルを是非お試しください！！

武蔵ワイナリー株式会社 代表取締役・醸造責任者 福島有造