

お久しぶりです!



すっかりご無沙汰を致し、大変お待たせ致しました。

第3号ニュースレターをお届けします。



セラード前は、相変わらず水飲み会議場と化しています。カンガルーも!



寒い冬の朝、蜘蛛の巣に空気中の水分が付着し、それが凍ります。



昨年から、国内外の様々なメディアに取り上げられる機会が増えました。

SMALL FOREST WINE

第3号



2014年10月に芽接ぎをしたシャルドネは、今年で3度目の収穫を迎えました。収量も落ち着き始め、香り高く立派な実をつけました。あの小さかった芽は、今こんなに立派に育っています。枝がしっかり伸び、葉を多くつけることは、日差しが強いこの地域では大変重要なことです。選択した3種のクローンは畑に順応し良い結果が出ています。自根で植えたシャルドネも、順調に成長しています。

2018 ヴィンテージ終了!

今年は、昨年から続く干ばつが厳しい年でした。昨年からの雨量は、例年の約3分の1程度で、休みなく灌漑を続け葡萄樹を健康な状態に保つのが大変な年でした。

乾燥のおかげで良い点もありました。雑草があまり生えないので、管理が楽ではありました。また、湿度が低く病気の症状も見当たらず、消毒の回数も例年より少なく済みました。

驚いたことは、あまりの乾燥のためか虫が少なく、そのため蜘蛛もほとんど見かけませんでした。その代わりに数多く出没したのが、ゴアナという巨大トカゲです。小さなもので1メートル、大きなものは2メートルを超える大きさになります。彼らのようなネイティブの生き物が畑にいるということは、健康な畑であるとも言えます。個体により模様が違うため、名前までつけてしまいました。

ただ、乾燥に加え気温が高かったため、収穫のタイミングを見極めるのが難しい年でした。1月の雨量は、月末にわずか8ミリしかありませんでした。いつもは緑色のこの辺りはすっかり茶色に変わり、気温が上がるにつれブッシュ・ファイアの危険が高くなっていきました。ブッシュファイアはあちこちで発生しましたが、幸い害を受けることはありませんでした。火はまだ燃え続けています。

シャルドネは、2017年同様クローン548と96を使いました。今年
はスモールフォレストとしては初の野生酵母での発酵です。



シラズは皮が厚くまた固く、驚くような濃い色と十分なタンニン
がありました。小さな容器に小分けにして発酵させました。なるべく
皮を痛めないよう、優しくプランジングをしました。こちらも野
生酵母による発酵です。

野生酵母と聞くとそれだけで良いワインだ！と思われがちですが、
実はそう単純なものではありません。幸い無事発酵も済み既に搾汁
しました。マロラックティック発酵もゆっくりと始まっています。

ワイナリー犬 ”ムク”

さて最後に、前回のニュースレターでご紹介した”ムク”（ホワイト・
スイス・シェパード）のその後です。

先月元気に（元気過ぎですが）1歳
になりました。「無垢」と名付けた
ためか、性格は名前そのものです。
トイレトペーパーに対する執着
心は既にないようですが、相変わ
らず底知れぬエネルギーと、理解不
可能な「偏食」、そしてあれもこれ
もと、かじっています。

最近、石ころ！？をかじっています。



Small Forest のインスタグラム、見ていただいているでしょうか？
ワインとの写真を自由に投稿してください。
ハッシュタグは #smallforestwine です！

Follow: small_forest_by_atsuko 😊

ワインショーでの評価



昨年一番嬉しかったこと。
IWC - International Wine
Challenge で、2014
Orange Shiraz に Silver
Medalを頂いたことです。
2015年にOrange Wine Show
で Silver Medalを受賞しま
したが、3年経ち、引き続き
今回は IWCでの受賞です。
冷涼な地域の特徴を持った、
大変エレガントなシラズで
す。これからはますます大変
楽しみなワインです。もう、
お試しになりましたか？



昨年のHunter Wine Show で
は、2016 Verdelho にSilver
Medalを頂きました。Verdelho
はハンターでは古くから栽培
されていて、皆に人気の品種で
すので大変嬉しい受賞です。ア
ロマティックな香り、があり
ますが甘いワインではないので、
すっきり飲んでいただけます。
適度な重みとテクスチャーが
ある、様々なお料理との相性
も良いワインです。どうぞお楽
しみください。