

ワイン課通信

バニユルス 及川

お疲れ様です。今回のワイン課通信は2016年10月10日の研修について報告させていただきます。今回は、山梨県北部の北杜市にある、グレイス明野三澤農場へ、収穫研修へ行ってきました！

【グレイス明野三澤農場について】

三澤農場とミサワワイナリーがある山梨県北西部に位置する明野エリアは、**日照時間日本一**、標高680mの高地であるので、昼夜の寒暖差が大きい。緩やかな西向き傾斜による水捌けのよさを含め、ブドウ栽培に適した理想的なテロワールがあります。



【2016 ビンテージについて】

萌芽～開花～ヴェレーゾン期までは例年よりも高温傾向のなかで好天に恵まれており、ブドウ達も健全で小粒な傾向にありました。しかし、ヴェレーゾン期以降はやや多い降雨と極端な低日照。そして9月中旬からは台風などの影響からさらに天候が悪く、成熟の遅れが顕著に出ている。

【収穫作業】

高畝式(リッジシステム)で育てたメルローを収穫。

- ・晩腐菌や灰色カビ病により、痛んだ果粒を取り除く。
- ・枝が枯れており粒に張りがないものは省く。
- ・果粒が割れて、果肉が見えているようなものも取り除く。
- ・色素の薄い果粒とそうでないものを分ける。(色素の薄いものはロゼワインになるとのこと)

今回収穫させていただいたメルローは晩腐菌などの病気が目立っており、丁寧な収穫作業を必要とされ、かなり苦戦をした。



【ブドウの病気】

灰色カビ病

病徴

開花期: 花弁が付着した部分から、若葉に淡褐色の1～3cmの丸い病班ができ、のちに落葉する。腐敗した花弁が幼果にいつまでも付着していると、傷害果となる。多発すると落果する。貯蔵期: 果皮の一部に汚褐色で丸い病班を作り、まもなく病班全体が灰色のカビで覆われるようになり、接している果実に次々と伝染する。

晩腐病

病徴

果実の発病が主体であり、時には花穂や葉にも発病することがある。花穂の発病は開花前に見られ花蕾が褐変して鮭肉色の分生子粘塊を生ずる。硬核期以前の未熟果に発生すると、はじめ淡褐色から黒い炉の糞様小点が現れ、多くはそのままコルク化する。硬核期以後の未熟果には、感染しても病斑は現れない。着色間際の果実は、はじめ淡褐色の小点を生じ、ここから次第に藻状に、ついで扇状に広がり、腐りはじめた果面には分生子堆の黒粒点が密生して、分生子粘塊が出てくる。小斑点を認めてから3～5日間後には全面が腐り、隣の果実にも移り始める。熟果の病斑は、最初から丸く泥色で輪郭がはっきりせず、拡大するのも非常に速い。1～2日後にはサメ肌状の小粒点が現れて、この上は鮭肉色の分生子粘塊と果汁でベトベトになり、果皮には小じわがみられるようになる。

今回の作業ではこの2種の病気が目立っていた。

【見学】

今回は、収穫作業の合間に特別に新設のワイナリーを見学させていただきました。丘を切り開いて建てられた熟成所はまだ新しい香りのするワインの樽がずらりと並べられていました。ワインの樽の下には砂利が敷かれており、さらに下には山から流れている湧水、こちらを利用して熟成環境をキープしているのだとか！！
まだまだ、隙間が目立つがいずれこの場所に世界に羽ばたく明野のワインで埋め尽くされると思うと夢の詰まった場所だと感じた。



【総括】

今回の私たちは3～4時間程度の作業でしたがスタッフの方たちは1日に10時間以上も畑に出て収穫作業にあたる本当に大変なことだと痛感いたしました。ワインはまさに携わる人たちの汗と涙の結晶なのだと感じ、これから私たちもそのことをお客様に知ってもらえるよう努めねばならないと思いました。