

収穫研修レポート

2012年10月23日、山梨・明野ミサワイナリーへ収穫研修へ行ってまいりました!!

銀座から2時間半のバスの旅…高速を抜けて山梨に到着すると、山梨・明野は雨。
明野は標高680~700mの周りを茅ヶ岳・八ヶ岳・南アルプス、はるか南には富士山が望めるという景観も素晴らしいところなのですが…私たちが着いた時には雲間からうっすら山肌見える程度。
でも、やはり東京とは全く違う空気!!…テンションも上がります!

そんな私たちを出迎えてくれたのはミサワイナリー前農場長(現在は参与)である赤松さん。
まずは赤松さんに明野ミサワイナリーについてお話を伺いました。

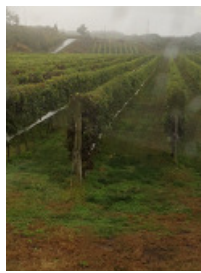
明野ミサワイナリーはミサワイナリーの農場の中でももっとも新しく、2002年4月に出来た農場です。
初めに9haあった畑に3haの畑を買い足して現在は12haの広さの農場ということでした。

収穫は9月の初旬から始まり、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、メルロー、カベルネ・フラン、甲州、プティ・ヴェルドも順で行われ、そして最後に晩熟型のカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫が先週の日曜から行われているとのことでした。

また、2012年のミサワイナリーのぶどうの出来を伺うと…なんとワイナリー始まって以来、
一番良い年だったとのこと!

明野農場が始まって以来、最も8月の雨が少なく、日射量が多かったとのことでした。
ぶどうが成熟していく中で8月の天候が最も重要で、2009年も良い年でしたが、それ以上にぶどうの出来が良かったと赤松さんは仰っていました。2012年のミサワイナリーのワイン、今から楽しみです!

そして、バスに乗り、赤松さんの案内で畑の見学へ。
まずは、収穫が始まったばかりのカベルネ・ソーヴィニヨンの畑を案内していただきました。
整列され、植わっている畑は素晴らしく美しい景観でした。
黒く瑞々しい、ぶどうが地面から60cmくらいのところになっていました。
木と木の間はほどよく間隔があり、ぶどうの実から上に伸びる葉の高さは
だいたい140cmくらい。葉から養分が実に行き渡るには丁度良い高さということでした。



左・カベルネソーヴィニヨンのぶどう
中央・カベルネソーヴィニヨンの畑
右・見学の様子

次に後から買い足したという”垣根式”甲州の畑へ。
”垣根式”のこの畑は地面からぽこっとせり出した垣根状に植わっています。
このような形にすると畑の水はけが良くなり、また一から地質の改良を行える
一石二鳥のかたちだったと赤松さん。
(土地の改良には通常、時間ものすごくかかるのだそう)



ワイナリーへ戻り、三澤さんの娘さんである醸造長の
三澤彩奈さんの案内で醸造所を見学させて頂きました。
まずは大きなプレス機。
(見学させて頂いたときも大きな音をたて稼働している
ところでした!)

初めこのプレス機には途中でティスティング出来る仕様には
なっていなかったため、特注で改造したとのこと。
ティスティングし状態をみながら、プレスを行うのだそうです。
(このプレス機はこの時期の3ヶ月程しか稼働しないとのことでした。)



徐梗機



↑
←プレス機

そしてステンレスタンクや樽。



彩奈さんと
犬のフェルミエ

温度調節設備のないステンレスタンクには銀色の板状の機械？を使いお湯などで温度調節をしているのだそうです。貯蔵庫は15° くらいに温度が保たれています。
樽はフレンチオークで、樽を選ぶ際にはバニラ香が付きすぎないということを気を付けているのだそうです。ちょうど、ロゼの入った樽の発酵の様子を見ることが出来ました。
ぽこぽこガスが出る様子に「生きてるんだなって感じますよね」と彩奈さん。
私も初めて目にする光景で、あやなさんの言葉にしみじみと感動しました。



←甲州の木と
実際食べた甲州ぶどう

ロゼの樽から
発酵ガスが出ている
様子→



レストランへ移動中、庭に植わっている甲州の木を発見！
気さくなあやなさんは「ぜひ食べてみてください」と言ってくださったので
一粒頂くと…甘く、酸味も少し感じられ、まさに甲州ワインそのものの味わいでした。

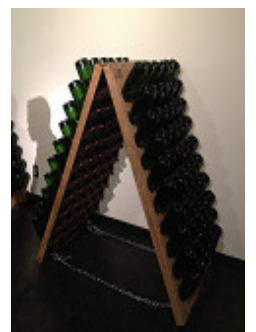
その後、レストラン「彩」内で6種のワインをテイスティング。

- ①グリド甲州
- ②グレイス甲州
- ③垣根式甲州
- ④ロゼ
- ⑤キューベ三澤 明野
- ⑥セレナ デラウェア



①②③では甲州を使った3種のワインをテイスティング。①は山梨県全体の甲州種を使ったワイン。
②は甲州市でとれた甲州種を使ったワイン。③はもう数が少なく、今回特別にセラーから出してきた
頂いたという、見学した垣根式の甲州種を使ったワイン。
同じ甲州種でもこんなにも違うのかという程、香り・味わいに違いがあった3種。
また、ロゼが好きという彩奈さんのこだわりが詰まったロゼはフルーティーですっきりとした辛口。
ボルドー大学に留学中には昼休み、野外で飲むロゼワインが好きだったという。
そんなイメージで作ったというロゼワインです。
④キューベ三澤明野農場はメルロー58%、カベルネソーヴィニヨン25%、カベルネフラン17%のブレンドの
赤ワイン。熟した黒い果実のジューシーさのなかにコクが詰まっており、後味に残るタンニンが全体の
バランスを整えている、そんな印象のワインでした。
⑥のデラウェアを使った白ワインはぶどうの甘味がそのまま出ている優しい甘口ワインでした。

ランチ後には特別に日本家屋の貯蔵庫を見せていただけることに！
趣のある瓦屋根の貯蔵庫の中にはずらーっと
スパークリングワインが並んでいました。
ボトルの口に澱が貯まるよう逆さにし、澱の様子を見て、
角度を変えているのだそうです。
最終的にはボトルの口を凍らし、一気にスパーンと澱をだし、
きれいなスパークリングワインに仕上げるのだそうです。
(説明が分かりにくすみません。。)





☆☆参加者の感想☆☆

バニユルス上野・納堂店長

今回の研修で、感じたのは明野農場の立地条件の良さと、そこから生み出されるワインの質の高さである。甲州種に対する情熱と栽培技術は日本一のものがあり、世界が驚くような甲州種ができる可能性を秘めており、今後がとても楽しみである。また、黒葡萄も健全に熟した果実が出来ており、グレイスワインらしい綺麗な味わいがさらに凝縮感やボリューム感も合わせて感じられるようになり、赤ワインも今後楽しみである。

バニユルス上野・沢上さん

今回のワイナリー研修で学んだことは今まで読んだ本に書いてあることもあり、その復習という形で理解を深めたことと、現場でしかわからない醸造者、栽培者の声や土壌の触感など直に体験できたことが一番貴重な体験になりました。

バニユルス上野・三田さん

今回初めて収穫に参加しました。残念ながら収穫は出来ませんでした。実際に垣根仕立てをみた、ワイナリーの方の話や造り手の方々の話を直接聞ける機会はとても貴重なので、今回学び、感じたことを今後、ワインを提供する上で役立てていきます。日本とフランスやスペインとは環境も造り方も異なっていますが、ワイン造りに対する情熱はどこへ同じだと思うのもっと多くの所に行ってみたく改めて思いました。貴重な体験ありがとうございました。

ヴァンピクル丸の内・岸本さん

この体験を通じて、ワイナリーの方々の熱意、こだわりというのをサービススタッフの1人として、お客様に伝えなければならないという強い責任感を感じる事が出来ました。

ヴァンピクル丸の内・高橋さん

今回のヴァンダンジュで、ワイン1つ作るにも葡萄から何から何まで手間をかけて最高のものを作るのは料理に関しても同じことなのだなと思いました。これをきっかけに私自身もワインに興味を持ったのでまたこのような機会がありましたら是非参加したいです。

パリ食・佐々木さん

初めて垣根式の畑を見て聞いたとき、上に伸びている枝は140cmあるが、下のほうには2つ位しかふさをつけないと聞き、驚きました。

ブラッスリーソラマチ・石井さん

本で読んだ垣根仕立ての事など実際に目で見て、触って体験すると、とてもわかりやすかったし、初めてみたワイン用の葡萄は思ったよりも小粒で色も濃かったです。現場の方から聞く話は感慨深く、仕事にプライドをもってやっている人はとてもカッコいいなと思いました。

バニユルス銀座・石毛さん

収穫は出来なかったものの、それはそれで違う醸造見学が出来たり(じっくり)、知らない世界を見せてもらうことが出来、勉強になった。次は収穫を是非、体験したいです。

バニユルス銀座・市川さん

私自身、ワインについて知識が乏しい為、醸造・栽培において全てを理解出来た訳ではありませんが、ワインの教則本を読むよりも何百倍も心に響きました。そしてより知識を深めたい、もっと色々なワインを飲んでみたいと改めて思いました。また、このような機会があれば是非参加させて頂きたいと思っております。

サンカントヌフ・菊池さん

あまり行われていない甲州の垣根式ですが、個人的にとっても美味しかったのもっと可能性があるなら続けてほしいと思います。収穫からビン詰めまで見させてもらい、たくさんの現場でしか分からないことや見れないことなどを感じることができてよかったです。

サンカントヌフ・岡野さん

研修を終えてワインの基本的な部分を数多く学ぶことが出来、ワインを勉強していく、いいきっかけになりました。これからはワインの知識はもちろん料理人としての料理と食事の合わせ方など勉強できたらと思っています。

サンカントヌフ・林さん

説明の中でも今年はすごくいいワインが出来るかもしれないというお話だったので、今年のワインは買いたいと思います。今はまだ入社して半年、ワインの事などわからない事の方が多いのでこれからいろんな知識などをつけ、ワインが少しでも理解できるようになったら今年買ったワインを飲みたいと思います。

トーキョー・松岡さん

社長さんの娘さんが醸造長をされていましたが、目を輝かせながらワインのことを話されている姿が印象的で、自分の仕事に誇りを持ち、ワインをとっても愛しているんだなと強く感じました。飲んだ時に産地の見えるようなキレイなワインをつくりたいという言葉が心に残っています。

サンカントヌフ・荒川

今回、実際に畑・醸造所を見学し、教科書だけではわからなかったワイン造りの仕組み、造り手のこだわりや情熱を学ぶことができました。最後に「ワイン造りで大切にしていることは？」という私の質問に彩奈さんは「産地の風景が見えるワイン造りを目指している」と答えてくださったのが心に残りました。…おみやげに買った「周五郎のヴァン」。今から飲むのが楽しみです！

(※順不同、参加者のレポートよりたくさん書かれている中で、一部ずつ抜粋させて頂きました。)

**案内して下さった、赤松さん、三澤彩奈さん、ワイナリーの方々、
そして貴重な経験の機会を与えて下さったオザミに感謝します！
本当にありがとうございました!!**