

収穫研修レポート

10月22日(火) 中央葡萄酒 明野・ミサワイナリーへ収穫研修に行きまして。
去年はあいにくの雨で収穫は出来ませんでしたが、
今年は晴天に恵まれ、葡萄の収穫日和の中、お邪魔させていただきました。

栽培長の赤松さんに出迎えていただき、時間が惜しいということで早速農場へ！
今回収穫させていただいたのは、カベルネ・フランでした。
前回の研修で剪定させていただいた同じ木の収穫ということで、とても感慨深いものがあります。



↑ 実際に収穫させていただいたカベルネ・フランと畑

収穫を始める前に、まずは赤松さんに今年の収穫・葡萄について伺いました。
今年は暑かったので、収穫時期が早まり、8月末よりシャドルネの収穫が始まり
メルロ、そして今から収穫するカベルネ・フラン、その後、甲州を収穫するそうです。
自営農場の強みは収穫の最適なタイミング、ワイン造りに最適な葡萄を選ぶことだと仰っていました。

収穫はカベルネ・フランを鋏で切っけいき、一つ一つの房を丁寧にチェックして
腐敗や病果や潰れてしまっている果実の粒を取り除いていくという作業でした。
(ピンク色の粒、緑の小さい粒は収穫時ではなく、選果台で取り除くとのこと)

1つのケースで約10kgになり、ワイン10本分となるそうです。

収穫の際、何粒か試食しましたが、とても甘くおいしい凝縮感のある果実でした。
糖度は22度くらいだそうです。



約1時間半程の収穫でしたが、実際にやってみると低い場所で長時間の摘み取り
腐敗や病果等のチェックを丁寧にやっけいかなければならない、大変な作業でした。
この作業を全ての畑で行なうミサワイナリーの皆様のご苦勞を身に染みて感じました。

☆☆参加者の感想☆☆

(※参加者のレポートより一部ずつ抜粋させていただきました。)

パリのワイン食堂・永洞さん

今回の研修を通じて、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ことが出来ました。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、造り手の方々の熱い想いを少しでも皆様に伝えられるよう、今回の経験をいかしていきたいと思いました。

ブラッスリーソラマチ・石井さん

自分は3ラックしか収穫していませんが正直つらかったしこれをベストのブドウの状態を見極め、ベストの状態で収穫をするスピード、毎日やる事の偉大さを身に染みて感じました。今回の研修で作り手のワインに対するメッセージ等を今以上に深く考えお客様に伝えていく事が僕らのする大事な仕事のひとつなのだなと思いました。

ブラッスリーソラマチ・石田さん

収穫は全て手作業で、一つ一つの房を丁寧にチェックし、素人の私では大変時間のかかる作業でした。こうした葡萄の一粒一粒から出来るワイン。改めて一ロ一口に感謝を込めて戴きたいと思いました。

オザミ59・荒川さん

最初は鋏をいれる事にドキドキでした。慣れてくると楽しさも感じられるように。ですが、手摘みということの大変さも少しですが、わかりました。やはり体力はもちろん、葡萄を選ぶ集中力も大切なんだと思いました。今回は1時間半のみの収穫でしたが、実際に体験し、葡萄に触れるという事は本当に大事な経験になりました。

オザミ59・清藤さん

カベルネフラン以外に、ワイン用の葡萄でワインになる前のものを、もっと色々な種類を食べてみたいです。そして今回収穫した葡萄がワインになって、どんな味になるのか楽しみです。

収穫のお忙しい中、貴重な体験をさせていただいたワイナリーの皆様、ムッシュ、松岡さんをはじめとするオザミスタッフに感謝します。
ありがとうございました！