

剪定研修レポート

2013年3月4日、今回も中央葡萄酒ご協力の元、山梨県北杜市にあるグレイス三澤農場にて剪定研修をさせていただきました！

午前10時頃に三澤農園に到着し、前回の収穫研修同様、私達を出迎えてくれたのは前農場長の赤松さんでした。

今回も赤松さんから、葡萄栽培におけるお話を沢山していただき、他の樹木に頼らなければ成長していけない葡萄の木は、萌芽のタイミングが他の植物より遅い理由や、新梢の伸びるスピードの速さと長さ等、葡萄の木の特別な特徴等を知りました。

そして葡萄畑に着き、赤松さんから剪定の目的・意義・方法について教えていただきました。なぜ剪定をするのかというと、芽の数を減らして調整し、果実品質を向上させるためと樹の生産性と作業性を高め、樹齢を保つために剪定で一定の型に整えるそうです。葡萄はつる性植物で自立した樹型を保てないので、この作業は特に重要だそうです。剪定方法は2種類あり、枝数を減らして芽数を多く残す長梢剪定と逆に枝数を多く残して芽数を少なくする短梢剪定がありました。



(赤松さんから剪定について説明を受けているオザミメンバー)



(剪定を行った葡萄畑)

剪定についての説明を受けた後は、剪定バサミを借りて、一人一本の木を剪定させていただきました。その際、隣の木との距離、その樹の特徴や状態を考え、それに合わせた剪定方法を考えながら切らなくてはならず、この作業がいかに困難で経験が必要な作業なのか学ぶことができました。



その後、切り落とした枝を拾ってバスへ詰め込み、(この枝はヴァンピクルに持っていきました) レストラン「彩」で昼食を摂らせて頂きました。山梨の野菜をふんだんに使った料理と合わせて、オザミでも使わせて頂いている“グレイス甲州”を飲ませて頂きました。



次にバスで明野から勝沼へ移動して、鳥居平にある葡萄畑を見学させていただきました。鳥居平は、日本で最も日陰になる場所が少なく、また、農家ごとに畑が分かれており(平均0.6ha)、勝沼でのワインづくりはその農家さん達との共同作業とのことでした。

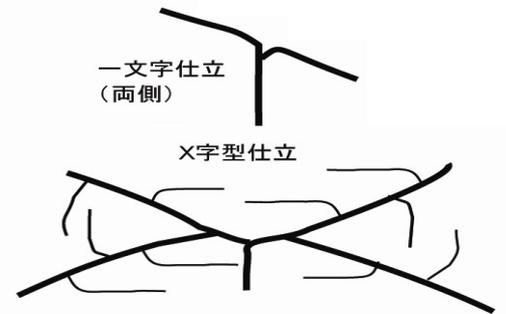


(営業の金子さん)

鳥居平は葡萄栽培をするため、明野でやっていた垣根式栽培ではなく、棚式栽培で葡萄を育てているそうです。

伝統的な棚式栽培の仕立て方は、『X字仕立て』ですが、近年は、『一文字短梢仕立て』というやり方が増えてきているようです。その理由は、一文字短梢の方が収量は減るが、その分品質の高い葡萄が取れ、剪定作業がしやすいとのこと。また、畑の後継者不足で、X字仕立てが出来る熟練の栽培家が減ってきているだそうです。

仕立方法



そして勝沼ワイナリーへ移動し、醸造所と蔵を見学させていただいたのですがなんと三澤社長自ら案内していただきました！

中央葡萄酒の歴史や、自然派と言われるワインへの考え、酒精強化ワインの話まで聞くことができました。



樽の熟成庫では、樽発酵や樽熟成によるワインへの影響や樽の選び方等、三澤社長の考えを聞くことができました。

樽は基本フランス産を使用し、樽の香りがワインに着きやすいのであまり新しいのは使わないとのことでした。

特に白ワインは1年以上使用した樽を使うそうです。

また、樽は貯蔵しているとだんだん中身のワインが蒸発していくので定期的な注ぎ足しが必要なのですが、ワインの空気に触れる面積が大きいと、より蒸発しやすいので注意が必要だそうです。



下の樽の写真は、日本では珍しい『グレイス版ソレラシステム』で、中身は、酒精強化ワインの『周五郎のヴァン』。一番下の樽の中には60年間の原酒が少し含まれているだそうです。



見学後は隣にあるグレイスワイナリーにて同じヴィンテージ（歴史に残る2012年）の日本原産の甲州ワインを樽別に5種類試飲させていただきました。



- ①2012 セレナ甲州・・・甲州種のヌーボー
- ②2012 グレイス甲州ステンレスタンクサンプル・・・12年らしく力強さのある甲州
- ③2012 甲州樽発酵バレルサンプル A・・・新樽で試験的に樽発酵
- ④2012 甲州樽発酵バレルサンプル B・・・古樽で樽発酵
- ⑤2012 甲州樽熟成バレルサンプル C・・・ステンレス発酵後、古樽で熟成



左から①→②→③→④→⑤です

甲州のバレルサンプルのテイスティングを踏まえて、ムッシュによるキュヴェ・オザミの選定・・・

ムッシュ的に、どのバレルサンプルも樽の香りが強いということで、メスシリンダーを片手にステンレス発酵の物と樽発酵の物まで様々な数種のワインをブレンド・・・

納得のいくまで配分調整をいろいろ試した結果！

① ステンレスタンク発酵甲州と④古樽発酵の甲州を、2：1の割合でアッサンブラージュした、『グレイス甲州樽発酵 キュヴェ・オザミ』が無事、完成しました！



目の前でムッシュ自らが選定し、キュヴェ・オザミが誕生するという貴重な瞬間でした！



☆ ★参加者の感想★ ☆

バニユルス上野 納堂店長

今回、三澤社長とムッシュがいらっしゃる中で、『キュヴェ・オザミ』が生まれるという、歴史的瞬間に立ち会えた感動と、同時に、かねてから、個人的に日本ワインで『キュヴェ・オザミ』をつくりたいと思っていた願いも叶い、人生で忘れることのできない研修となりました。

オザミキー 青木さん

普段自分達が飲んで頂いているワインの奥にここまでの深い想いとたくさんの方が関わっている事の偉大さ。自分達はワインを造る事は出来ない、だからこそ生産者の思いなどを違う方法で表現し、どれだけそのワインに付加価値をつける事が出来るのか、普段の生活から深く考え、この研修を仕事や人生に役立てたいと思います。貴重な体験ありがとうございました。

オザミデヴァン本店 藤代さん

ワイナリー見学では、あんなに大きな樽を使っていることにびっくりしました。樽の管理も楽だとは思っていませんでしたが、ただ置いておくのではなく、注ぎ足しりとやらなくてはならないことがあるということを知りました。

ヴァンピックル丸の内 岸本さん

今回は、「垣根式とは何か?」「長梢、短梢の違いとは?」などブドウの果実に至る前の段階について詳しく学び、また実際に体験させていただくことができました。

普段、何げなくお出ししているワインも作り手の方の努力と苦勞と情熱があり、いちサービススタッフとして、この作り手の方々の思いを伝えられるようにならなければならないと思いました。

オザミ 59 菊池さん

ワインのテイスティングでは甲州を樽別に比べさせていただきました。グレイスは色も、とても澄んでいて水の輝きのようなもので味わいもすっきり辛口と、とても綺麗なワインでした。

オザミ 59 岡野さん

今回三澤農場さんで、実際に剪定をさせていただき、どの枝、どの芽を残し、どれを剪定するのかとても難しく感じました。隣の木とのバランスや作業性等も考えなくてはいけず経験のいる作業だと思いました。

オザミ 59 清藤さん

5種類試飲したうち、始めに飲んだ「2012 セレナ甲州」が私は一番好きでした。透明に近いレモンイエローで爽やかな柑橘香、すっきりした酸味の中に甘味も少し感じました。和食と一緒に飲みたいなと思いました。

ブラッスリー・ソラマチ 石井さん

自分の選んだ木は特に難しく、1つも当らないような状態でした。

これを何百、何千という木を剪定していくと思うと。。。。

この技術は一朝一夕では覚えられないし、ワイナリーの方もおっしゃっていましたが

後継者を育てるのも大変な事だと思いました。バスで移動し見せていただいた鳥居平の葡萄畑もとても印象深く、きれいに一列に並んだ葡萄の木や、大きな古木、どれも実際に自分の目で見て今まで思っていたのと違い、自然の偉大さや作り手の仕事に対する姿勢など伝わってくるようでした。

ブラッスリー・ソラマチ 石田さん

まだまだワインについては初心者な私にとって、とてもためになり、より一層ワインやワインになる前のぶどうに興味を持つきっかけになりました。次回もぜひ参加したいです。

バニユルス銀座 松原さん

午後は醸造所見学、試飲。とても衛生面に気を遣ったワイナリーでした。

改めて職場での衛生面に気を遣う意識が高まりました

普段出来ない体験を色々経験することが出来、ワイン作りに携わる人達の情熱を感じられた研修でした。

この造り手たちの思いを、少しでもお客様に伝えることが出来ればいいと感じました。

(※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。)

**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！**