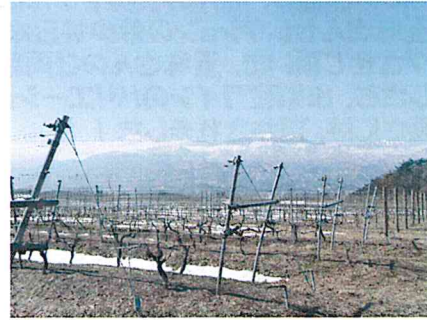


# 2014 オザミ剪定研修報告書

2014年3月4日(火)、山梨・明野の三澤ワイナリーにてオザミメンバーは剪定研修に行って参りました。

まだ雪の残る明野ワイナリーで、オザミメンバーが辿り着いた先に広がっていたのはフティヴェルドの木。今回はこちらを剪定させて頂きました。



・眼前に広がるフティヴェルドの畑



赤松さんより剪定の目的と種類を教えてください、実際に剪定をしながらそれぞれのメリット・デメリットを実際に剪定をしながら知ることができました。

## ■ 剪定とは？

果実の品質向上させるために芽数を減らし、調整すること。  
樹の生産性、作業性を高めて、樹齢を保つ為に一定の方に整える。  
※ブドウはつる性植物で自立した樹形を保てない為。



## 剪定の方法

剪定方法は2種類あり、それぞれの良い点と悪い点を、実際に剪定しながら知ることができました。

### ▼ 短梢剪定

枝数を多く残し、1枝の芽数を少なくする。  
新梢がほとんど確実に発芽するので、主枝の同じ位置から安定的な葡萄を確保できる。  
ただ毎年更新するごとに側枝が長くなり、短梢の位置が高くなり  
新梢の長さの不揃いをもたらす。また、新梢の樹勢が強くないがちである。

### ▼ 長梢剪定

枝数を少なくして1枝の芽数を多く残す。  
良い結果母枝を残すことで樹勢をある程度コントロールし  
高品質な果実を生産することが出来る。  
去年の葡萄の質が悪かった時は長梢剪定し質を変えることができるが  
良い武葡萄を作るためには剪定の選択や長さ等技術的習熟が必要になる。



ランチは、元銀座レカンのシェフソムリエ五味丈美さんが、オーナーの「ミル・フランタン」にお邪魔し、地元の食材をふんだんに使ったビストロ料理と五味さんセレクトの希少な日本ワインを色々でテイスティングさせて頂いた。五味さんのご両親が地元で作る野菜の美味しさと、山梨産ワインのバリエーションの豊かさとクオリティの高さには、驚かされました！！



### 食事の後はいよいよキュヴェ・オザミになるワインの選定

- ①2013勝沼産甲州タンクサンプル
- ②2013穂坂産甲州タンクサンプル
- ③2013甲州1年空樽発酵(フリーラン果汁比率高め)バレルサンプル
- ④2013甲州3年空樽発酵(フリーラン果汁比率低め)バレルサンプル
- ⑤2012グレイス樽甲州キュヴェ・オザミ



①～④をテイスティングの結果、「2014年グレイス樽甲州キュヴェ・オザミ」は、樽のニュアンスが少なく、柔らかくふくよかな味わいの④番のバレルサンプルを、今年は、他の甲州とアッサンフラージュせず、無濾過で瓶詰めする事に決定！！

その他、三澤社長のご好意により、グレイスのスペシャルワインのテイスティングも行なわせて頂きました。

①キュヴェ三澤 明野甲州2012  
明野の垣根仕立ての甲州種からつくられた希少ワイン。  
このワインが持つ、強烈なミネラル感と凝縮感  
棚仕立ての甲州からは感じられない、甲州種のポテンシャルを感じるワインだった。

②キュヴェ三澤 (白)プライベートリザーブ2009  
シャルドネの樽発酵、樽熟成を、無濾過で瓶詰めした、唯一のワイン。  
日本ワインとは思えない、深み、複雑味、熟成感、余韻の長さ  
そして、エレガンスは、素晴らしいの一言！



最後に三澤社長自ら勝沼ワイナリーにある醸造所と地下にあるカーブを見学させて頂きました！衛生管理が徹底されており、ワインはデリケートなものであると改めて感じました。



## ☆☆参加者の感想☆☆

バニユルス上野 納堂店長

剪定研修は、もう、4回ぐらい参加してありますが、奥が深くて毎回どう剪定するか悩まされます。ワインの教本では、教えてくれない、本当の現場で行われている剪定が学べてとても勉強になりました。ミル・プランタンでは、五味さんのスマートなソムリエらしいサービスもとても勉強になりました。勝沼ワイナリーでは、バレルサンプルを試飲できて、さらに気に入ったものをスペシャルキュヴェとして、お店で扱えるという、とても貴重な経験ができました。

バニユルス上野 沢上さん

今回の研修で初めてブドウの剪定を自分の手で行えたことはとても貴重な経験です。自分が剪定したブドウが一年を通してどのように育つのか、どんなブドウを实らせるのか、その過程を自分の目で確認したいと興味が湧きました。

バニユルス上野 岩崎さん

今回の研修で学んだことはとても興味深いものばかりでした。これからあの自分が切った木がどのように育ち、果実を付けどんな味のワインができるのか、それから切った木で炭をおこし調理をするとどんな味になるのか想像するととても楽しみです。

パリのワイン食堂 多田さん

この研修で得たことは、ワイン作りも料理と同じで、細かい所に気を配り、手をかけることにより良い物ができるということ。特別な経験をすることができました。これを機にワインに対してさらに興味を持ちました。

ヴァンピックル丸の内 白石さん

剪定の説明はとても丁寧にして頂いたのですが、いざ自分が枝を切ろうと思ったらどれをどのように切るのか全くわからなくて、やはり熟練が必要なんだなと思いました。自分の住んでいた長野の東御市でもワイン作りが盛んなので、もっともっと勉強したいです。

ヴァンピックル丸の内 芦口さん

今はまだ、ワインの味などは全然わかりませんが、剪定研修などの色々な経験を通して勉強し、ワインの味や香、品種などをわかるようにしたいと思います。

ブラッスリーオザミ丸の内 南さん

実際にブドウの木に触れ剪定することで、ワインへかける情熱、一本のワインができるまでの大変さを学びました。

ブラッスリーオザミ・ソラマチ 関上さん

グレイスワイナリーでは徹底した、衛生管理に温度、湿度、チェックにテイスティング。ワインは本当に人の手によって左右されるお酒だと改めて痛感させられました。

今まで何気に飲んできたワインですが、ワインになるまでの人の努力を強く感じ、ワインを飲める今の環境にもっと感謝したいです。

ブラッスリーオザミ・ソラマチ 吉水さん

一日かけてブドウを育てるところから造るところまで見学、体験したことは、本当にいい経験になりました。

今まで0に等しかったワイン造りのイメージが少しではありますが、頭に入ってきた気がします。

オザミ59 荒川さん

何回か剪定研修には参加させていただきましたが、剪定は本当に難しいです。

その枝の将来(これからどんな風に成長していくのか)を見極めながら枝を切って行く作業は、長年の経験やその土地とぶどうの枝が今までどんな風に育ってきたのか、そして知識が必要な作業なんだと改めて思いました。

オザミ59 長谷川さん

ムッシュと三澤社長のワインに対するやり取りを聞き、情熱を感じることができ、大変勉強になりました。

ブドウを育てるという難しさを少しでも体験することが出来た事は自分にとって、とても価値のある経験となりました。

また、機会があれば参加したいと思います。

今回貴重な経験をさせて頂いた中央葡萄酒の皆様をはじめ、  
五味さん、ムッシュ、松岡さんに感謝します。  
どうもありがとうございました！！

