

剪定研修レポート

2015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！

葡萄畑に行き、そこで赤松さんから剪定の目的・意義・方法、葡萄栽培におけるお話を沢山いただき、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、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1枝あたりの芽数(4芽以上)を多く残す長梢(ギョ)剪定と逆に枝数を多く残して1枝あたりの芽数(1~2芽)を少なくする短梢(コルドン)剪定がありました。



(剪定を行った葡萄畑)



(赤松さんからどの枝を切るか切らないか等、説明を受けているオザミメンバー)

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、昼食は勝沼のぶどう郷駅にある「イタリアン・パパスロッテ」にて取りました。



昼食をとった後は、勝沼グレイスワイナリーに移動をして、2014 キュヴェオザミの試飲をしました。

- ① 2014 甲州 勝沼 ステンレスタンク発酵
- ② 2014 甲州 勝沼 樽発酵 (旧樽)
- ③ 2014 甲州 勝沼 樽発酵 (旧樽)
- ④ 2013 グレイス樽甲州 キュヴェ・オザミ
- ⑤ 2012 グレイス樽甲州 キュヴェ・オザミ



左から①→②→③→④→⑤です

ムッシュによるキュヴェ・オザミの選定・・・
メスシリンダーを片手に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！

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！

そして最後に、ワイナリーにあるワインの醸造所を見学させていただきました！



参加者の感想

(順不同、一部抜粋あり)

オザミ 59 林さん

今回私は初めての剪定研修でした。毎日の営業で毎日のように触れているワインがどのようにして作られていくのかを自分の肌で感じて体験できたことに感謝します。

本店 池谷さん

実際に伐採してみるも、難しく何が正解かわからなく、毎年やり続けることが大変だとわかりました。ぜひ次回の収穫研修にも参加したいと思いました。

トーキョー 菅原さん

目にするあらゆるものがとても新鮮でしたし、ワイン作りに携わる多くの方々の思いやりや誇りを感じてさらにワインを大切に扱っていこうと強く感じました。とても貴重な体験をさせていただき、本当にありがとうございました。

ヴァンピクル丸の内 鈴木さん

市場に出回っている高額ワインから 1000,2000 円のワインは共通して、ものすごい手間がかかっているという事と生産者さんの気持ちがとても素敵に入っているという大切なことを学び、それをお客様にいかにかそのワインをわかりやすく説明、造り手の気持ちをつたえられるのかという事を常に考えてお客様に接さなければならないと強く感じました。

ブラッスリーオザミ丸の内 大坂さん

一つ一つに対して真剣に取り組む姿勢があるからこそ、最高のワインを作ることが出来るのだと思います。私もその姿勢を大切に、日々の仕事に活かしていきたいと思っています。

バニユルス上野 関口さん

以前は収穫も参加させていただき参加するたびに奥が深いと思いました。本では剪定について読みましたが実際こんなに大変であると知り本当に勉強になりました。

バニユルス銀座 田口さん

今回の剪定研修難しかったです、勉強になりました。

ブラッスリーソラマチ 小林さん

前は収穫研修に行かせていただきワインができる工程を見学させていただきましたが今回は剪定というブドウをより良い品質にするための勉強ができ非常にいい経験になりました。

事務所 柳沢

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