



ワイン課通信

9月号

お疲れ様です。

今回のワイン課通信は先日自分が夏休みを頂いて乗り込んで行った、山梨のワイナリーでの体験をレポートしたいと思います。

まずは、勝沼の老舗ワイナリーのルミエールさんにお邪魔しました。そろそろ収穫の始まるこの季節、まずは食用で有名な皆さんもたぶん一度以上は食べたことのあると思いますデラウェア（小つぶの茶ブドウ）が収穫され、いち早く仕込まれます。

*その年その年で違いますが、一番早く（8月下旬には）収穫できるそうです。

朝の8時半に間に合うようにホテルを出て、東京から持参した自転車でルミエールに向かいます。勝沼の朝はなんて気持ちいいんでしょう!!日中はまだ暑いですが、東京とは違い内陸にある山梨は昼夜の寒暖さがあります。そして盆地。朝晩は半そでが厳しいくらい冷えまして。そして勝沼は盆地といえどブドウ畑ばかりの土地なので、ゆる～い坂道が多いこと…。ルミエールに着く前にははかるく汗だくです。自転車はいい運動ですね。

～ルミエールさんのご紹介～

Ch.Lumiere（ルミエール）さんは、明治18年創業の勝沼の老舗ワイナリーです。明治34年には有形文化財に登録されている日本初の地下発酵槽も作られています。04年よりビオディナミに取り組みされており、05年からは畑を耕さずに自然に近い状態でブドウ栽培を行っていて聞くと見るとでは大違い!!畑の土はふわっふわでもっさもさでした。

ルミエールワイナリーで醸造、夏季剪定体験



一日の始まりはラジオ体操から。

久しぶりにやりました、ラジオ体操。やっぱり気持ちいいんです。この歳になって、やっとラジオ体操の重要性がわかった気がします。次は白い長靴をお借りして醸造棟へ向かいます。

何をどうするのだろうとワクワクしていたのですが、まずはブドウを収める箱をひたすら洗います。やっていくうちに、収穫を終えた大量のデラウェアが運び込まれて着ました。

広い場所の真ん中に大きな破碎機が設置され、リフトで次から次へと箱に入ったデラウェアが運び込まれ破碎機に入れられていきます。私はそのカラ箱を受け取り、中に入っている屑を捨て、後ろにいる箱を水洗いする方に渡していきます。

この一連の作業がずーっと続きます。

破碎機に入れられたブドウは茎の部分と実の部分に分けられ、実の部分はそのまま繋がっている圧搾機へと向かいます。5t入りのトラック一台分くらいの大きなものです。この機械では、果汁と果皮にわけられます。

ずーっと中腰のままの作業なので、おしりと太ももの裏の筋肉が悲鳴を上げていました。（数日間消えませんでした）こうやって言葉にするのはとても簡単ですが、すごい力仕事、重労働です。体がなままっているんだと実感。本当に大変なお仕事です。

ここまでやってまた箱洗いをして…

あとは延々と掃除です。床には分けられた茎の部分や落ちたブドウ、果皮、果汁…一面に広がっています。それを5人くらいのスタッフさん達がひたすら掃除するんです。破碎機にブドウを入れていた時間の何倍もの時間が掛かります。

仕込みの8割は掃除なんだそうです。やはり教科書で読むのと実際に体験するのでは大違い!身をもって教えて頂きました。

お昼を皆さんで頂き、午後も掃除をしてせっかくだからと畑で剪定をやらせていただきました。棚仕立てのカベルネ・フランです。カベルネフランはつるがしっかり伸びて強い力があるので、棚で育てられるのだそうです。もう少し収穫までは時間が必要ですが、はさみの使い方もしっかり教えていただき、伸びた副梢（途中から伸びている枝）を取り除く作業をさせていただきました。

実はもうすでにたわわに実っているのですが、栄養分が房の着いていない枝に行かないようにするためです。

ブドウの葉を食べてしまう毛虫なども見つけては殺します。ここの畑も雑草がいっぱい。長いものだと、腰くらいの高さまでありました。

他の畑もベレーゾーンが終わっていないブドウや、もう色着きもしっかりあり収穫を待つばかりのもの、垣根栽培しているブドウもしっかりと成長しているようでした。どれも本当にかわいいブドウ達でした。



棚仕立てのカベルネ・フラン。



雑草いっぱい畑。

画期的なエプロン



スタッフのみなさんは本当に優しく素敵な方達ばかりで、やさしく豊かな風味を持つルミエールさんのワインにそれが現れているのかなあと思いました。日ごろ使っていない身体のいろんなところが少々つかったのですが、真新しい事ばかりでとにかく楽しかったです。

旭洋酒さんでピノ・ノワール収穫体験



次の日は朝の7時から収穫です。この日は夕方から雨になる予報だったので、朝早い時間の集合でした。

～旭洋酒さんのご紹介～

旭洋酒さんは山梨県外出身の鈴木ご夫妻がお二人だけでやられているワイナリーです。お二人とも勝沼の中央葡萄酒で栽培、醸造スタッフとして働いておられ、02年に独立されました。

昔は付近の農家さんが自分で作ったブドウを持ち寄り、ワインを絞るために50年ほど前に作られた共同醸造場が前身で、ブドウ農家さんが減り共同経営の必要がなくなったため、つぶれてしまったのをお二人が復活させたというわけです。

車で連れて行っていただいたのですが、山をぐんぐん上って行きます。標高は450mくらいだそうです。棚仕立てで作られているブルゴーニュとスイスのクローンのピノ・ノワールが一面に広がっています。

この日の朝は天気が良く、快晴。空気もまだひんやりとしているので、遠くの山々が美しく見えます。

はさみをお借りしてブドウを入れる箱を持ちいよいよです。つぶはそんなに大きくはありませんが、びっちり詰まってぎゅうぎゅうにひしめき合っている一房を手に取ります。これはピノの特徴でもあり、ぴったりとくっつき合っているのでつぶがとても痛みやすい。中には陽がきちんとあたらなくて色が着いていないつぶや、晩腐病で実がドロドロになっているつぶなどがあり、一房一房気をつけてその部分を切り落としていきます。

収穫するのも初めてなので、なかなか判断がつきにくい!!晩腐病に侵されているものは、やはりワインの品質を左右するので、とっても重要です。初めはドキドキしながら傷をつけないようにゆっくりと採っていきました。でも時間が過ぎるのはあっという間で、気づけばもうお昼。みなさんと一緒に昼食を頂き、午後も続きをやりました。棚仕立てといえども太陽が真上にあるとやっぱり暑い……。腕も真っ赤に日焼けして、なんか少しだけ達成感。

ブドウ畑を見ると、雨よけに掛けてあった傘紙で緑色の地面が白く変わっていました。

収穫されたブドウはすぐに醸造場に運ばれます。ここがとても大切で、なるべくフレッシュな状態のまま運びだし、仕込みに入ります。



棚仕立てのピノ



赤い所が晩腐病です。よくみると
鮫肌みたいになっています。



旭洋酒 鈴木ご夫妻と私

ルミエールさんと旭洋酒さんにお邪魔した2日間は本当にあっという間で、なにもわからないため
ただ教えて頂いた通りがむしゃらにやらせていただいたという感じでした。

収穫から醸造に入るこのお忙しい期間に無理を言い乗り込んでいった私に、親切な対応をして
下さったルミエールの栽培、醸造責任者の小山田さんと旭洋酒の鈴木ご夫妻には本当に感謝の気持
ちでいっぱいです。

オザミでは扱いのない山梨のワイナリーさんですので、みなさんにはただこんな所もあるんだな
くらいのお気持ちだとは思いますが、どんな事も教科書だけの勉強や、聞いて覚えるだけではなく、
見たり体験することも勉強になるんだなあと思い、ワイン課通信にさせていただきました。

そこで・・・

毎年恒例となりましたが、9月下旬から10月上旬にかけて山梨の中央葡萄酒さん
で収穫体験ができます。

国産といえどワインになるブドウに直接触れられるのはとっても貴重な体験です。
早起きする価値があります!空気がきれいでご飯も美味しい!!

ぜひ、参加してみましよう!!!



朝早いですよ～
バニユルス銀座 安見朋子