

ワイン課通信4月号

皆様お疲れ様です。ヴァンピックル丸の内の籠です。
今回のワイン課通信ではさる2月に参加させていただきました鳥居平剪定研修について書かせていただきます。



東京駅に集合してから3時間ばかり電車で揺られて甲州葡萄の産地ついにやってきました。
電車の中から見える風景もだんだん町並みから山がちな風景になって行き、ブドウ畑が見えるころには
だいぶテンションもあがってきます。
あいにくの小雨が降りしきる中山梨県勝沼町に到着！

各自お迎えの車に分乗しながら、畑の中に向かう道を進んでゆきます。
畑の前に集合してから中央葡萄酒の方に、まずは剪定に関して軽く説明を受けます
インターネットや本で見るものとは違い、実際に葡萄の木を育てるとするのはひと味もふた味も違うと
実感する。
簡単に短梢剪定と長梢剪定、ギョー式とコルドン式の違いの説明を受け
またどのように見立てて剪定をしていくのかを教わる。

葡萄の仕立て方にはいくつかありまして、今回やったものは
垣根仕立てです垣根仕立てには長梢(結果母枝)を2本
左右にとる「ギュイヨ・ドゥブル」、長梢1本と2芽の
短梢からなる「ギョー・サンブル」主幹から左右に枝を
分け、それに2芽の短梢を等間隔にとっていく「コルドン」、
これ以外にも左右に弧状とった長梢2本と2～3本の
短梢を残す「ボーゲン」などがあります。
また、他の仕立てには「棒仕立て」という左右から2本の
長梢をとり、主幹に添えた棒を中心にハート型に
なるように縛り付けるものや、「株仕立て」という主幹上部に
短梢を不規則にとるもの。「棚仕立て」という日本では
食用の葡萄などによく見受けられる仕立てもあります。

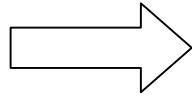


↑ 剪定に関して説明を受けてます。

今回行うのは冬期剪定というもので、葡萄の木の休眠期に行うものです。
これは、前年伸びた枝を剪定して樹勢を整え、葡萄の収穫量を調整するためのものです。
葡萄の木が1年で1m以上伸びるのを見るとその生命力には驚かされます。
何もしないといっぱいに葉が茂り光合成量が減って生育上良くないと、葡萄の実がたくさんできると
その分養分が分散してうまく育たないので、それを整えるために剪定を行うのです。
冬期剪定以外ですと、夏前に芽欠きという作業もあります。
これは冬に残した葡萄の新芽からは、新梢が2つできるので、これを将来大きくなりそうな方だけを残して
切り取る作業です。
これも収穫量を調整し、一房にいきたる養分を調整することで、より健全で大きな実をつけるように
するためです。



剪定前



短梢剪定後

上の写真は、なるべく芽を等間隔になるように剪定してみました。

この後は実際に畑に出て目で見て考えながらということで、各自剪定バサミを借りて畑に突入！
 去年剪定された状態の葡萄の木を見て、今年はどの枝を育ててやるのか
 どの枝に実がなるのかをその葡萄の木だけではなく、隣の葡萄の木との距離も測りながら
 いかに面積を広く使って葡萄の将来像をイメージするのか
 この自然に育つ葡萄の木との対話は思ってた以上に奥深いものです。
 簡単に短梢剪定にすればいいとか、長梢剪定にすればいいとかではなく
 どの方法が一番葡萄の木にいいのかを考えて一つ一つ剪定をしていく。これが難しい
 畑には同じような剪定をされて同じような仕立てになってる葡萄が並んでいると思っていた先入観を
 壊される出来事でした。
 やはり実地で見ないとわからない事は多々あるものです。



剪定前



長梢剪定後

上の写真では太目の枝を残して剪定してみました。



1時間ほどの剪定研修の後は三澤ワイナリーに向かって昼食＆中央葡萄酒によるセミナーです。

甲州に育つ甲州種には、1000年近い歴史ある品種ではあるが、水が近隣に沢山ある環境であまりワイン作りが発達する余地がなかった。という歴史があり、実際ワイン作りが始まってからは130年ぐらいの歴史となっている。

ただ、この甲州という土地は外来種(シャルドネ、メルロー等)が育ちにくい環境で、昔から農家は甲州種を育ててきたという。

そんな甲州種の説明を受けつつ紹介された4種類のキュベ

1 グレイス甲州 鳥居平畑 2008



グレイス甲州ラインナップの中でも最も厚みのある甲州。
醸造法 シュール・リー
ただし、説明ではフレッシュ感を持たせるために重たい澱は外しているの
で忠実なシュールリーではないとのことです

確かにフレッシュな酸が感じられるが、その中に柔らかな果実味があり
ヴォリュームも伴い厚みをしっかり感じさせる一品
樽を使ってはいないが、鳥居平で造られたものだけには特徴的な
土っぽい感じの香りがつくそうです。

2 キュヴェ三澤甲州鳥居平畑2002



一文字短梢栽培の甲州種を小仕込みした幻の初代キュベ
醸造法 シュール・リー
この1番と2番のワインはたるを使ってないそうです
甲州種の持つ繊細さをマスキングして隠してしまうためとのことです

何より輝きのあるワインの色合いがすばらしい。
柑橘系の酸だが角が取れていて、じんわり体に染み込み
余韻もなかなかのもの
このとき一緒に出ていた料理で、沼田産の甘辛との相性は最高と
一緒に参加した方々からは絶賛でした。

3 キュヴェ三澤シャルドネ2002



鳥居平のシャルドネが最も評価された逸品。歴代最強のシャルドネ。
醸造法 スキンコンタクト、オーク樽醗酵+樽貯蔵7ヶ月

2時間ぐらい前に抜栓。ふくよかな香りを出してるとのこと

少し霞がかかった色合いで、香りには樽のニュアンスがばっちり。
口中ですっと溶ける果実味と穏やかだがしっかりと広がっていくヴォリューム
歴代で最強と言われる所以を実感する一品

4 グレイスメルロ 2004



1999年に次ぐ高評価だった鳥居平のメルロがどのように変化したか
醸造法 開放オーク樽+樽貯蔵15ヶ月

2004年は早熟の年だったとのことです
若いと品種の特徴が強く出ていて、適度に熟したほうがうまみが出やすいとのことです

樽のニュアンスもしっかりあるが、果実味は柔らかくタンニンも細かく
まろやかさを感じさせるなかなかのもの

鳥居平という土地は土壌は小さい礫が入った粘土質で、川が近くにあるので風が良く通る土地です。
川風が昼間は吹き、夜になると山から冷機が下りる土地で、明野ほどではないが
西南西向きで日照はよく、なんと2009年は葡萄の熟し方が良かった
ので、例年行っている補糖をせずに醗酵を行えたとのこと。
甲州種の持つ繊細な果実味を最大限に味わえる年ということまで教えていただきました。

今回の剪定研修のおかげで、葡萄の木のもつ生命力というか勢いというものに改めて感心し、
また、甲州種という葡萄の奥深さや、鳥居平という地域の特性を学ぶことができ大変有意義なものになりました。
この場を借りて、忙しい中懇切丁寧に解説していただいた中央葡萄酒の皆様、このような機会を作ってくださった
オザミワールドの皆様へ改めてお礼を申し上げます。ありがとうございました。

つたない文章ではありましたが、お付き合いいただきましてありがとうございました。

ヴァンピックル丸の内
籠 崇