

2018年3月

黒髪山葡萄園だより



2月某日。今年は寒い日が多い。番犬まう。今年で14歳になります。

収穫日について

毎年悩むのが「どのタイミングで収穫をするか」です。糖度、酸、phの数値や見た目の色づき具合などをまずは基準としますが、天候や病果の状況なども考慮しなければいけません。早く獲りすぎると酸味が強く、アルコール度数の低いワインになってしまうし、遅すぎたら酸が下がりすぎ、病果も増えてしまうし…悩ましい所です。

おそらく全国各地のワイナリーも同じ悩みを持っていると思います。昨年の収穫前に何件かのワイナリーに聞いたところ、白ワインの場合は糖20度前後、酸8~12g/Lくらいを目安にしているところが多い様です。もちろん、各ワイナリーによって造るワインのタイプが違うので、正解があるわけではありません。

※当園の過去3年間の収穫前の状況です(ソーヴィニヨンブラン)

(糖/酸)	4週間前	3週間前	2週間前	1週間前	収穫時(収穫日)
15年	12度/23g	14度/23g	16度/20g	17度/16g	17度/16g(9/7)
16年	17度/20g	20度/20g	20度/16g	24度/13g	25度/12g(9/3)
17年	13度/23g	17度/18g	18度/17g	20度/16g	22度/13g(9/18)

1年目はタイミングが分からず、取り合えず9月の1週目に収穫をしました。その結果、少し酸味の強いワインになりました。2年目は雨が少なく、糖の上昇が早かった(前年より1か月ほど早い)が、酸がある程度落ちるまで引っ張ってみました。3年目は1年目と同じくらいの熟し具合だったが、酸の低下を目指し1年目より2週間ほど遅らせてみました。(本当はもう少し遅らせたかったが、10月になると例年雨が増えるのでその前に収穫)。結果、2年目に近いデータになりました。

醸造委託先のスケジュールやレンタカー(トラック)の空き状況、ボランティア募集案内などを考慮すると、当園の場合収穫2週間前には決める様にしています。今後の基準としては「酸16g/Lになってから2週間後に収穫」というのを目安にしたいと考えております。

今年も収穫ボランティアを募集する予定です。収穫日が決まり次第、HPやインスタグラムに掲載します。たくさんのご参加お待ちしております!!

おかげさまで、白ワイン(barreled2016)は販売開始後約1か月で完売しました。ありがとうございます。スパークリングワイン(sparkle2016)は若干在庫がありますので、引き続きご注文お待ちしております。

卸売免許を税務署に申請中です。取得できましたらホームページなどで報告いたします。取得の際は酒販店の皆様、よろしくお願いたします。

2017年の状況

- 1月 月半ばより一気に雪が降りだし、畑に行けない日が続く。事務作業の毎日。
- 2月 大雪でハウスが潰れるが、葡萄を植えてない所で一安心。下旬には水揚げが始まる。今年は萌芽も早いのか?(注:結局、萌芽は例年並でした)
- 3月 暖かい日が続く、作業も一気にすすむ。雨除けビニールも張り、今年も本格的にスタート。
- 4月 ワイン販売を秋にしたため、作業に集中できる。下旬に芽が出始めた。
- 5月 農薬散布用ヘルメットの中にセキレイが巣を作ってしまった使用ができない。今年はタオルを巻いての散布に・
- 6月 雨が続く。今年はなんか開花が遅く心配。
- 7月 ブドウトリバの幼虫が大量発生!! どんどん実が落ちていく。
- 8月 前年より10日ほど遅く猿が現れる。いよいよ愛犬まう投入。
- 9月 18日に収穫。前日に台風襲来。心配したが収穫当日は無事に晴れてくれました。前年の倍近い約1.5tの収量でしたが、多くのボランティアさんのおかげで無事に終了。例年通り、その日の晩に醸造先のヒトミワイナリーさんへ出発。
- 10月 2016年ワインの販売開始。たくさん注文いただき発送作業の日々。大阪で初めてイベントに参加しましたが、台風直撃で早めに撤収。今年は台風に振り回されている。
- 11月 前月に引き続き発送作業を続ける。ありがたいことに白ワインは1か月ほどで売切れ。感謝感謝です。
- 12月 いのしが毎日やってきているようで、畑の周りが凸凹。ハウスの中に入ってこないのを助かりますが、花壇が無茶苦茶に・・・

開花が遅かったためか、前年に比べてなかなか熟さず、その影響で2週間ほど遅い収穫になりました。別欄でも書きましたが、去年は収穫のタイミングを決めるのに一番苦労しました。また、一部のハウスでは腐れが多く発生したので、今年(2018年)はハウス内の温度・湿度の管理や開花時の処理などを行い、より健康な実を作っていきます。

3月30日~4月1日に岡山駅前(コンベンションセンター)で行われる「ワインに恋してときめいて2018」に出展します。全国から多くのワイナリーが参加し、料理やコンサート、トークショーなどもある楽しそうな催しです。是非、ご参加お待ちしております。(詳細はイベントのホームページを見てみてください)