

2017年4月

黒髪山葡萄園だより



ただいま瓶内熟成中です！



畑の様子。4月中旬には萌芽するかな。

ボルドー液とソーヴィニヨンブラン種とべト病と・・・

ぶどうを栽培する上で一番の悩みは病気に弱いことです。特にワイン用ぶどうの多くが属するヨーロッパ系と言われる品種は非常に病気に弱いです。

うどんこ病、こくとう病、晩腐病・・・さまざまな病気がありますが高温多湿の日本での大敵は**べト病**です。葉を枯らしてしまい光合成を妨げるし、すぐに蔓延するし・・・本当に困った奴です。そんなべト病対策として**ボルドー液**という薬があります。これは硫酸銅と石灰を混ぜたもので、葉をコーティングすることで病原体が入ってこないようにする薬です。他の病気の予防にもなり、有機栽培でも使用可能(有機 JAS 認定農薬)、また何回使っても OK というありがたいものです。ただこのボルドー液は**ソーヴィニヨンブラン種**とは相性が良くないという話が一部あります。理由はチオールという成分。ソーヴィニヨンブラン種のぶどうに多く含まれていて、トロピカルな果物の香りをつける成分だと言われています。しかし、このチオールは銅に触れると香りが消えてしまう弱点がありあます。と言うわけで硫酸銅の入ったボルドー液を使うとこの香りが消えてしまうらしいです。もちろんチオールが出す香りだけがソーヴィニヨンブラン種の香りではありません。青草やレモン香りはチオール由来の香りではないので銅に触れても消えないので、ボルドー液を使ってもおいしいワインになります。ただせっかくソーヴィニヨンブラン種を作っているんだから一度ボルドー液を使わない栽培を試してみたいと以前より思っていました。でもボルドー液を使わないと不安、どうしようか・・・。出した答えは「まずはやってみよう」です。ボルドー液を使わずにやってみて、難しそうならまた考えよう。そんな浅はかな考えで始めてみましたが、ありがたいことに今年是天候に恵まれた当たり年。結果、ボルドー液を使わずに収穫までもっていけました。

これはあくまで主観で書いたものです。それぞれのワイナリー、個人によって考え方は変わりますし、当園の防除方法も毎年変わると思っています。実際、2017 年はボルドー液を使ってみて、違いを比べて見ようかなとも考えています。どの考えが正しいとか間違っているとか、そういったものではありません。ご了承くださいね。

今年も秋の収穫をお手伝いしてくれる方を募集します。2015 年は 9 月 7 日、2016 年は 9 月 3 日。おそらく今年も同じくらいの日程になると思いますが、天候やブドウの成熟具合により変わります。実際に参加できるかどうかは別として、ご興味お持ちの方はメールにてご連絡ください。日程が決まれば追って連絡します。(その際に参加出来そうなら改めてお申し込みください)

2016 年の状況

- 1 月 畑の風通しをよくするために周りの木を少し伐採。これで病気や害虫が少しは防げるだろうか。
- 2 月 2015 年ワインの販売に向けての準備を開始。ラベルデザインを考えたり、大きな冷蔵庫の準備をしたりとバタバタ。畑作業は剪定を開始。
- 3 月 2015年ワインを引き取り。同じく新見で葡萄を作られている coltrada の保坂さんと一緒にレンタルトラックで長野まで1泊2日の弾丸ツアー。
- 4 月 ワインの販売開始。1 か月ほどで完売。感謝感謝です。ぶどうはいよいよ芽が出始める。新たな木も 100 本ほど植え付け。
- 5 月 畑作業と出荷作業で大わらわ。来年は販売日程をもっと考えなければ・・・
- 6 月 梅雨入り後、雨が続く。べト病が出だした。
- 7 月 梅雨明け後は雨が全く降らない。猿が去年より 1 か月早く出始めた。まうを投入しなければ。
- 8 月 7月以降、雨が全く降らないので、どんどん実が甘くなっている。毎日夜明け前から「愛犬まう」と見張りの日々
- 9 月 収穫(3日)。多くのお手伝いのおかげで予定より早く終了。早速、今年の醸造先のヒトミワイナリー(滋賀)へ持って行く。去年の長野に比べて半分ほどの時間で到着。戻った次の日にぎっくり腰になってしまった・・・油断したかな。
- 10 月 山梨のワイナリーへ 2 週間、醸造の勉強に行く。軽トラで 11 時間、腰は痛かったが、いい勉強になった。
- 11 月 猿の群れがやってくるが、ぶどうがなかったので早く帰る。今までは 1~2 匹だったので来年が心配だ。
- 12 月 雪が全く降らない。仕事は進むが、逆にちょっと不安になる。

梅雨時には雨の日が多かったが、2016 年は概ね天候に恵まれた年でした。特に 7・8 月に晴天が続き、ぶどうの糖度も 25 度くらいと格段に上がりました。(昨年は 17-18 度)。初めてのワイン販売の年で不安も多かったですが、多くの出会いもあり良い 1 年になりました。2017 年も更に精進いたします。今後ともよろしくお祈りします。

ワイン販売は秋ごろの予定です

今年はスパークリングワインと樽発酵ワインの2種類を販売しますが、もう少し瓶内熟成をして味を落ち着かせようと思い、秋ごろの販売にします。今年は野生酵母を使ったワインです。またぶどう糖度が高かったこともあり、補糖もせずにアルコール 13% くらいのワインになりました。昨年は GW 頃の販売でしたが、今年はお待ちください。