

## ドメーヌナカジマの味のもと ”人間の仕事”

ワインは自然にその土地や気候を反映させた味わいになるけれど  
ただ自然に任せているだけではワインは生まれません

ですので、人間は畑とセラーで忙しく働いていますが、

何をしているのか？

なぜ、それをしているのか？

それをするとどうなるか？

ワインができるまでの無数の分岐点を、  
うちの状況を交えて紹介しようと思います。

※この話は、うちの畑や醸造所の事 + 一般的な事、の話です。

一年を通して人間がやっていること一覧

冬	春	夏	秋
剪定	芽欠き	防除	ダブルバージュ
施肥	虫取り	新梢誘引	二酸化炭素
	草刈り	草刈り	除梗
		摘心	酵母添加
		除葉	発酵温度管理
			亜硫酸塩添加
			貯蔵

※これが全てではないです

以下で、1つ1つの作業について、いろいろな選択肢と、その目的や結果を紹介します。

※ドメーヌナカジマのやっていることは**太字**です

冬： 剪定                      ブドウの枝を切ること、使う枝を残すこと。

**短梢剪定**                      昨年伸びた枝の元の1～3芽だけを残して上を切る。

(コルドン,ゴブレ) → (長梢剪定と比べて) 蕾が小さく、勢いの強い芽が出る。

→収穫量は少ない。

→ソービニオンブランなど樹勢が強い品種では着果負荷が少な過ぎて、  
余力で枝が太くなり、翌年結実し難くなる。

→やせた土地では樹勢が高められる

→豊産性品種は、収穫量が下がることで品質が上がる

**ドメーナカジマではカベルネフラン、メルロ、ピノノワールなど**  
**長梢剪定** 結実の良さそうな適度な太さの枝を1, 2本選んで水平に誘引し、  
(グイヨ) それ以外の枝を切り取る

- (短梢剪定と比べて) 蕾が大きく、勢いの抑えられた芽が出る
- 収穫量が多くなる
- 芽の位置が一行に並ぶので、その後の作業効率が高くなる

**ドメーナカジマではシュナンブラン、ソービニオンブラン、シャルドネなど**  
剪定しない場合 昨年伸びた枝のまま春を迎える

- 無数の節から弱い新芽がたくさん萌芽し、弱すぎて実が成りにくい
- 弱いのですぐに病気（主に黒痘病）になり成長しない
- 枝の先端に近い芽が萌芽するので、樹が高くなり翌年以降の永続的な管理が難しくなる

冬： 施肥 肥料をあげて樹の勢いや結実量を上げる

※長期的な方針として施肥するかどうかについて

※ここでの肥料はチッソ・リン酸・カリの入ったもの  
(コンポストや牛糞堆肥や鶏糞堆肥)を想定

※樹勢はあるが結実だけが悪い場合、主にリン酸などの単肥は別に必要

施肥しない 痩せた土壌や傾斜地の場合、収穫量が少ないことを覚悟して、出来るだけ  
質の高い果実を求める

- 開花期の天候などで結実量が非常に少なくなるリスクが高まる

期待している収穫量が毎年得られている平地での無施肥の場合、  
施肥なしでも十分に収穫し続けられる畑もある

**時々する 樹勢が弱くなって収穫量が得られない場合、施肥で収穫量を上げられる**

毎年する 傾斜地の場合、徐々に養分は流亡するので継続的な施肥をすることで収穫量を  
安定させられる

平地などで継続的な施肥で高い収穫量が得られている場合、毎年の施肥で  
高い収穫量を安定させられる

春： 芽欠き

芽欠きしない ひと節から複数の芽が出る事が多く、枝が込み合いやすい

- 長梢剪定などで芽数を元を十分減らしておけば可能。植栽間隔や樹勢にもよる
- 通常は風通しが悪くなり病気になりやすく、薬剤も均一にかかり難い
- 蕾が付いた枝が多いと結実量が多くなりすぎ、品質低下になる
- 蕾を持たない芽も伸びる。量と質のバランスのコントロールが難しい

**芽欠きする** 昨年と同じ芽数を残す

→ 昨年と近い質と量のバランスになる。

より考えて、残す芽の勢い、蕾の大きさ、位置、それとタイミングを考慮する  
→量と質と熟期などをコントロールできる

## 春：春の虫取り

- しない ミノムシ：膨らむ途中の新芽をまるまる食べる。1匹で近い3, 4芽無くなる  
→剪定段階で既に芽数が少ないと、食害によって収穫量が減少する  
サルハムシ：新芽や柔らかい枝をかじる。その枝はしおれて育たない  
→群れで居て、移動も早いので樹数本の新芽が一度に失われる  
→取らないとドンドン増える
- 手でする **ミノムシは萌芽の前後1,2週間に2回見回れば被害がほぼ出ない**  
**サルハムシは多いので1度見つけたら同じ場所を毎日居なくなるまで取り続ける**
- 殺虫剤でする サルハムシは殺虫剤で一度の散布で対処できる（らしい）

## 春：草刈り

- しない 春の前半は低い草が多い。  
春の後半はカラスノエンドウが膝の高さまで高くなる  
→絡み合うので歩きにくく、つるが葡萄の芽に絡むと取りにくくなる
- する **特にカラスノエンドウが高くなって、葡萄の芽に絡まないよううちに刈る**

## 夏：防除（殺菌剤）

- しない ベト病で夏の終わりまでにほぼすべて落葉する。弱った木には黒痘病、  
根頭癌腫病も出やすい  
→幼木は成長しない。成木はまともな収穫ができない。  
→翌年も樹は芽が出るが、収穫量は減り、病気も出やすい
- する **（有機栽培の範囲で）** ボルドー液：展葉5枚から2週間半に1回程度で散布  
→実を十分に熟させる葉が残せる  
石灰硫黄合材：萌芽直前の散布  
→黒痘病も多少抑えられるが、萌芽後の発病は抑えられない  
硫黄散布や硫黄の入ったボルドー液散布：  
→うどん粉病をある程度抑えられる  
※晩腐病は抑えられない  
→ろう紙やビニールで雨除けが必要になる
- する 黒痘病、晩腐病を有機栽培の薬剤よりも抑えられる（というデータがある）  
**（化学農薬も）** 黒痘病が蔓延した場合、有機栽培をあきらめてでも病気を抑えないと  
近隣の農家さんに伝染し迷惑になる

## 夏：防除（殺虫剤）

※害虫は、虫によって害の程度や対処が違うので一律には考えられない  
※場所によって虫は様々。山林や草むらが近いと増えやすい。

マメコガネ 葉を食べて小さい穴をあける。大群になると幼木は葉が無くなる。  
虫が少なければ見過ごせる。新しい区画では多いところがあり、  
手で取り切れる。取り切ると数年は居なくなる。

ブドウトリバ、タマバエ

まだ実が小さく緑の頃に食害する。数房や樹数本をまとめて食害され  
収穫量が減る。山際などの畑に多い  
→毎年出やすいところを見て回り、食害中の実を除去すると減る  
（房を細かく見るので労力が要る）  
→一度の薬剤散布で居なくなる（らしい）

コウモリガ、クビアカスカシバ

樹の幹を食害し、樹を枯らす。枯れない場合でも樹が弱り2年間収穫できない  
→見回って、食害中に早めに見つけ、針金や殺虫スプレーで殺す  
→塗布する殺虫剤を樹の幹に年に2回塗ることである程度予防できる  
（低い姿勢の作業で大変）  
→殺虫剤の散布では対処できない

ブドウハダニ 葉の裏に住んで、葉をぶつぶつにする。ボルドー液に頼ると多発する  
→生きた天敵製剤が多種あり、1度放つと定着するので問題なくなる

ブドウスカシクロバ

幼虫がまだ柔らかく葉を食べて穴をあける。  
ある程度は手で取れる。殺虫剤不使用を続けれると年々増加し手に負えなくなる  
→一度の薬剤散布で居なくなった

チャノキイロアザミウマ

山際の区画に出やすく、毎年増えていく。葉から樹液を吸う。  
葉が傷だらけで光合成が出来なくなり、果実の成熟前に落葉してしまう  
→一度の薬剤散布で1カ月だけ減ったが、すぐに復活した。  
（薬剤耐性のある虫がいる）

## 夏：新梢誘引

誘引しない 垣根仕立の場合、枝が地面を這い歩けなくなる  
→草刈りや薬剤散布が難しい。地表は湿気が高いのでベト病になりやすい  
樹高が高い仕立の場合、枝が地面に届かなければ問題にならない

誘引する 枝をワイヤーに固定する。

**誘引+整枝** 枝が重ならないように均等な間隔でワイヤーに固定する。  
→風通しが良くなり、薬剤も均一にかかるので病気が減る  
→日照も均一になる

## 夏：草刈

- 草刈しない 草刈りしないと、6月の梅雨に草が腰まで高くなる  
→幼木は草に埋まって過湿でベト病になる。  
→成木も過湿で病気が出やすくなる  
→畑を歩き難くなり作業しにくい
- 少しする ある程度の草を常に残しつつ、高い草を無くす  
→過湿を避けられ、作業効率も確保  
→多種類の草と、それに共生する多種類の微生物や虫を守る  
(腐植や微生物量や気相が増え、葡萄の根からの吸収が促進される)
- しっかりする 草を常に低くする。頻度が高いと(重い)乗用草刈機でないと出来なくなる  
→草むらは虫や病気の発生源なのでリスクが大きく低下する
- 耕起する 耕起で除草すると、葡萄以外の草や虫や病気の勢いを大きく減らせる  
微生物の量や地力が落ちるがコントロールしやすい

## 夏：摘心

- 摘心しない 垣根のワイヤーを大きく超えて枝が伸びると、通路に垂れ下がる。  
→垂れた枝は、垣根の日当たりを悪くし、通路も通りにくくなる。  
→切らずに誘引で済ませることもできる(高い位置なので大変)。  
勢いの弱い枝は垣根の途中で止まるので摘心は要らない。  
春に枝を多く残すと、勢いが分散され弱くできる。  
枝が伸びていると、根や葉からの養分のうち果実に向かう量が減る。  
根からのミネラル供給が少ないと、伸びている枝の先端に養分を送るために  
下の葉は養分が抜かれ、落葉する場合もある。
- 摘心する 枝の先端(生長点)を切ると、残った葉や果実に栄養が流れる  
→葉は厚みが出て、色も増して充実する。葉が混みあわずベト病が出にくくなる  
→たぶん、果実の熟しが進みやすくなり、味わいも充実する。  
粒は肥大する可能性が増す。  
生長点を切ると、新根の伸長も止まるので根の吸収が弱くなる  
開花直前の摘心は、開花結実に栄養が回るので結実量が増えるが、  
副梢が増えて枝葉が低い位置で混みあう。

## 夏：房まわりの除葉

- しない 房まわりの風通しが悪く、殺菌剤もかかりにくい  
→うどん粉病が出やすくなる  
房に日差しが当たらない  
→日差しによる果実の温度上昇が減るので酸が温存される。糖度は上がる  
→白品種は果皮の色づきが緑から黄色になりにくい
- する 房の風通しが良く、殺菌剤もかかりやすい。房は雨で濡れやすく乾きやすい

→うどん粉病が出にくくなる。

→房の温度が高まるので果実の熟度が早く上がりやすい

#### 秋：醸造：ダブルバージュ（発酵前オリ引き）

- しない** 絞ったブドウ果汁をすべてをそのまま発酵させる  
→発酵が始まりやすい  
→ある程度の雑味・複雑味が残る
- する** 絞ったブドウ果汁を冷却し、固形物を沈殿させて上澄みを発酵させる  
→発酵が始まり難くなる。また発酵後の残糖分が残りやすくなる  
→味わいが澄む

#### 秋：醸造：二酸化炭素添加（またはドライアイス）

：（発酵前果汁への添加や、醸し発酵前のタンクへの充填）

- しない** 酵母が二酸化炭素を出すまで、ある程度の酸化がある。  
（亜硫酸添加でも酸化防止になる）  
→発酵の始まりが遅いとさらに酸化が進んでしまう  
→酢酸発酵しているブドウが多いと、酸素によって酢酸発酵が進んでしまう
- する** 酸化のリスクを減らして発酵開始を待てる。  
醸し発酵の場合は、条件により、粒内発酵の味や香りが着く

#### 秋：醸造：除梗（白ワインの搾汁前や、赤ワインのタンク投入前に）

- しない** 梗の持つ苦み、グリーンな香りがワインに溶け込む  
密着性の房の品種（ピノノワールなど）は、房の中側の粒が見えないまま仕込まれるので腐敗果が入りやすい。小さく健全な房である必要がある。  
**ドメヌナカジマでは白品種すべて無除梗**
- する** 梗の複雑味の要素が入らないので、果皮や果汁からの奥深さを味わいやすい  
**ドメヌナカジマではカベルネフラン、メルロはすべて除梗**

#### 秋：醸造：酵母添加

- しない** 仕込から3日目には発酵開始が確認できる（温度次第ですが12°C以上くらい）  
**（自然酵母）** 選果が出来ている場合、健全なワインを問題なく造れる  
タンク毎に泡や濁りに違いが出る  
いろいろな酵母（酵素）が働くので複雑味が出る
- する** 目指す風味のワイン、安全な発酵開始がしやすい（と思われる）  
**（自前/市販）**

## 秋：醸造：発酵温度管理

※温度管理を直接的に行わなくても、室温や置き場所で間接的に温度管理されることが多いので、する、しない、という分け方は難しい

温度によって発酵の進み具合、香りの質が変わる

保温性の良いタンクは発酵熱で自然に温度が上がる

保温性の低いタンク（ステンレス、プラスチック）は容量が小さいと

自然には温度が上がらない

→温度を上げたいときは加温が必要

→温度を下げたいときは冷却が必要

→室温の温度管理をすれば発酵温度の管理になる

**ドメヌナカジマでは赤ワインは加温、白やロゼワインは室温**

## 秋：醸造：亜硫酸塩添加

する  
(発酵前) アルコール発酵開始時点から酵母以外の微生物の関与を減らす。酸化も軽減する  
→複雑味よりはピュアな味わいになりやすい

する  
(発酵後) アルコール発酵後の酸化や微生物の関与から回避できる  
→腐敗果が多いと貯蔵中の酸化が進みやすいので、健全に貯蔵しやすくなる

する  
(瓶詰前) 瓶詰後の酸化や変質がし難くなる。瓶内熟成も遅くなる  
貯蔵中に現れた少しの酸化的な風味（アルデヒドなど）を消してくれる  
ワインの濁りが結合して沈殿することで色合いが澄む

## 秋：醸造：貯蔵と熟成

瓶,タンク,かめ 変化がゆっくり  
ワイン自体の味わいが落ち着く  
小樽ほどの外的な影響は少ない

小樽 樽の香りが着く  
酸素が溶け込み、味わいが丸くなる  
貯蔵1年で約1割ほど蒸発するので味わいが濃縮される

以上です。だいぶ細かく書きました(^^)

大まかにいうと、

## 冬春夏の畑作業の目的は、

- ・健全なブドウを継続的に収穫する
- ・質と量のバランスを調整する

(土地や気候の味わいは自然にブドウに宿っている)

目的は同じでも、実際にどのような作業内容にするのかは  
量か質か、畑の広さとマンパワーのバランス  
によって選択が分かれると思います

#### **秋の醸造作業の目的は、**

- ・ 腐敗や酸化し過ぎないようにワインにする
  - ・ 好みの味わいに近づける
- (発酵させて、貯蔵すると、自然に宿ったものが表出する)

#### **簡単に言うと、、**

もともと土地と気候に「質と量」と「特徴」の性質があって

畑仕事は(質と量)を調整

醸造仕事は味わいの(特徴)を調整

というイメージだと思っています。

#### **ドメーナナカジマが美味しいワインが造りたいと思った時、**

畑では質を重視

醸造では複雑味(広がり、丸み)を持たせる

方向性の選択をしています。