

ドメーナナカジマの味のもと"ビンテージイメージ"

一昨年までは栽培について、昨年は醸造について書きました。

今年は1つのビンテージの中の「 気候 → 生育 → 味わい 」のイメージを書きます。

毎年のビンテージチャートは「 気候 → 味わい 」ですが、

今回はブドウの「気候と生育」や「生育と味わい」の話になります。

(ちゃんと醸造学校で勉強したことがないので、独学&経験的イメージを書きます(^^ゞ)

※これはうちの自社畑を前提に書いているので、他の畑や地域には当てはまらないと思います。

「天候×生育ステージ⇒味わい」 の表

ぶどうは5月15日くらいから萌芽して枝葉を伸ばし、つぼみが徐々に大きくなり6月20日頃に開花、その後粒が膨らみ(肥大)、真夏を経て、8月25日頃からヴェレゾン(着色期)、9月後半から品種ごとに収穫になります。

その年の味わいに影響が大きいと思われる開花の時期以降を5つの期間として分けて

各期間について気温(🌡)と日照時間(☀)と雨量(☔)の生育への影響を書いてみました。

		開花結実	6/1~30	肥大期	7/1~25	真夏	7/26~8/20	ヴェレゾン	8/20~9/15	収穫期	9/15~10/20
		☔+	☔-	☔+	☔-	☔+	☔-	☔+	☔-	☔+	☔-
🌡 +	☀+ avg.	結実↘	結実↗	肥大↗	肥大↘		ウドンコ病↗ 味厚み↗ 酸↘ 縮果症↗	着色↘	ウドンコ病↗ 味厚み↗ 酸↘	酸↘ 肥大↗	凝縮度↗ 酸↘
	☀-	結実↘		肥大↗		味厚み↘	ウドンコ病↗ 酸↘	着色↘ 肥大↗	ウドンコ病↗ 酸↘	凝縮度↘ 酸↘肥大↗	酸↘
🌡 avg.	☀+ avg.	結実↘	結実↗	肥大↗	肥大↘		味厚み↗ 酸↘		着色↗	肥大↗	凝縮度↗
	☀-	結実↘		肥大↗		味厚み↘		着色↘ 肥大↗		凝縮度↘ 肥大↗	
🌡 -	☀+ avg.		結実↗		肥大↘		酸↗		着色↗	酸↗ 肥大↗	凝縮度↗ 酸↗
	☀-	結実↘ ベト病↗	結実↘	ベト病↗		味厚み↘	酸↗	ベト病↗ 着色↘	酸↗	灰色カビ病↗ 酸↗ 肥大↗ 凝縮度↘	酸↗ 灰色カビ病↗

天候の記号+は「多め・高め」、記号-は「少なめ・低め」、avg.は「平均くらい」。

影響の矢印↗は「増加・促進」、矢印↘は「低下・抑制」。空欄は「平均くらい」。

病気については、矢印↗は発病ではなくリスク高め、です。

表を細かく説明する前に基本的を。

- ☂ 雨が降り、根のある深さの土が水分を含むと、ブドウの根は水と水に溶けている成分を吸います。根は適度な水分なら元気ですが、多すぎて酸欠になると元気に働けず、それが長期に及ぶと根腐れします。逆に土が乾燥して、根の周りの水分が吸えなくなると光合成が止まります。
- ☀ 太陽が照ると、葉が光合成をしてエネルギーを作ったり体を構成する材料を合成します。また、太陽が照ると葉から水分が蒸散され、それは根からの水の吸い上げを助けます。
- 🌡 気温が高いと、光合成や代謝の活動が活発になります。またカビ（病気）の活動にも影響します。真夏など高温すぎると光合成は止まります。

開花期：結実の量とベト病

結実↗だと粒数が増え、粒数は多いと収穫重量が増えます。

結実↘だと粒数が減るため収穫重量が減ります。また粒数が少ないと後に肥大しやすくなります。

ひと枝の収穫重量が減ると味は濃くなり、逆に収穫重量が増えると味は薄くなります。

ただ、収穫重量が少なすぎると、エネルギーが余り枝葉ばかりが育って開花や結実しなくなります。

ベト病：葉が減ると光合成の能力が下がり着色↘味厚み↘凝縮度↘。

低温で雨量が多く日照時間が少ない気候条件でリスクが高くなります。

肥大期：粒の肥大の程度とベト病

肥大↗だと例年より粒が大きく収穫重量が増える。後の凝縮度↘につながる。

肥大↘だと例年より粒が小さく収穫重量が減る。後の凝縮度↗につながる。

ただ、この時期に肥大が弱く、ヴェレゾン以降に雨が多いと、果皮の薄い品種は裂果しやすくなる。

ベト病：開花期と同様。

真夏：味の厚み、酸、ウドンコ病

味の厚みは、葉や根が元気で光合成が平均より活発なら↗、良くないと↘。

暑過ぎ、雨多すぎ、日照不足で光合成が進まないと味の厚みは↘になり、

次のヴェレゾン期のベト病やウドンコ病にも繋がります。

粒が日焼けしてしばむ縮果症も梅雨明けのこの時期の急激な高温乾燥で起こります。

酸は、低温で酸の消失が遅く、高温で消失が早くなります。

ウドンコ病は、乾いた夏から始まりやすく、果皮が固くなり肥大が止まり、収穫量が大きく下がる。

一回発病すると何年も同じ木で発病しやすく、気象条件がそろわなくても発病しやすくなる。

ヴェレゾン：着色、味の厚み、酸、肥大、ベト病、ウドンコ病

着色期は粒が柔らかくなり、黒ブドウなどは果皮が色づく。涼しく乾燥して日照が多いと着色は良い。

着色の促進や実の病気予防に除葉して日当たりと風通しを良くする。

真夏を過ぎてブドウの木が疲れるのか？秋雨の頃にベト病が一番出やすく、心配な時期。

収穫期：凝縮度、肥大、酸、灰色カビ病

凝縮度は、雨が少なく、日照が多いと凝縮度が上がり、雨が強く日照が少ないと凝縮度は下がる。

肥大しすぎたり、結実&肥大が多すぎると天候が良くても凝縮度は上がらない。

凝縮度が高く気温が冷涼だと、カベルネフランは余韻にメントール系の清涼感が感じられる
肥大は、この時期は特に果皮が柔らかいので水分を吸って膨らみやすい。

灰色カビ病は、雨が強い時や湿度が高く結露しやすい低温で果皮に発病リスクが上がる。

果皮がもろくなるので、その後の雨で裂果しやすくなり、収穫量の低下につながる。

貴腐ブドウとしての利用方法もあるが、選果が難しくワインになった後の酸化も早くなる。

以上の気候と生育の関係を、実際の気象データに当てはめてみるために、
気象庁のHPの過去の気象データを参照しました。（東御市、半旬ごとの値）

※畑での観測記録ではありませんが、傾向として高い低いは合うと思います。

平均気温[°C] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	17.2	0.3	-0.5	-0.1	-1.4	0.3	-0.5	1.2	-0.1	0.8
肥大期	21.1	-0.4	-0.3	0.0	1.3	2.1	-1.8	-1.3	-0.1	0.5
真夏	22.4	0.0	0.2	-0.5	-0.7	-0.5	1.3	0.7	-0.9	0.5
ヴェレゾン	19.9	-1.6	-1.5	0.5	-1.0	0.8	0.6	2.2	-0.8	0.8
収穫期	14.2	-1.1	-1.3	0.9	-0.7	0.1	1.4	-0.8	1.3	0.2

-0.5以下が"-", 0.5以上が"+", 中間はavg.

降水量 5日合計[mm] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	23	2	9	-1	-6	-8	3	11	0	-9
肥大期	27	-1	-9	-18	1	4	2	20	4	-2
真夏	27	-6	-14	10	-1	-12	19	-15	18	0
ヴェレゾン	24	-5	20	18	-16	5	-12	-5	2	-7
収穫期	21	-5	-9	8	4	1	10	2	-14	2

-5以下が"-", 5以上が"+", 中間はavg.

日照時間 5日合計[mm] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	29	-2	-3	-3	6	4	-4	-1	-1	4
肥大期	25	1	1	4	7	12	-12	-14	2	-1
真夏	31	-3	5	3	-11	5	4	3	-6	0
ヴェレゾン	24	-2	-8	3	3	-3	3	4	0	0
収穫期	23	6	5	-7	-3	-4	-1	-6	11	-2

-5以下が"-", 5以上が"+", 中間はavg.

見やすくすると



	開花期	肥大期	真夏	ヴェレゾン	収穫期	
2014	+					樹齢は若いので酸や厚みが少ないが、低温のため酸が残り、後半の低雨量と、収穫期の多日照で果実味や厚みもある。
	avg.					
	-					
			味厚み↗ 酸↘	着色↗		
2015	+					真夏と収穫期の好天のおかげで力のある味わい。後半の低温による酸と収穫期の日照による果実味が両立した良い年。
	avg.					
	-					
	結実↘	肥大↘	味厚み↗ 酸↘	ベト病↗ 着色↘	凝縮度↗ 酸↗	
2016	+					夏以降の多雨と収穫期の少日照のため、とても難しい年。ヴェレゾンまでの安定した日照のお陰である程度の厚みはある。
	avg.					
	-					
		肥大↘		着色↘	凝縮度↘ 酸↘肥大↗	
2017	+					結実や肥大は安定。夏以降の低温により酸が充実し、果実味よりも酸がキレイな年。
	avg.					
	-					
	結実↗		酸↗	着色↗		
2018	+					結実や肥大は安定。雨の少なめな安定した暖かい年。
	avg.					
	-					
	結実↗		味厚み↗ 酸↘			
2019	+					夏以降の高温がと雨量の変動が大きく、フラン以外は乾燥のために異常に糖度が上がった。フランは10月前半の台風により凝縮度は下がったが味の厚みや果実味はある。
	avg.					
	-					
				ウドンコ病↗ 味厚み↗酸↘	酸↘ 肥大↗	
2020	+					肥大期の多雨で粒が大きく多収穫になった年。収穫期の少日照もあり凝縮度は低い。
	avg.					
	-					
	結実↘	肥大↗ ベト病↗	ウドンコ病↗ 味厚み↗酸↘			
2021	+					冷夏と秋の好天により、酸と果実味が両立したとても力強い年。前年の多収穫の影響か、フランは収穫量が大きく減少。代わりに凝縮度はこれまでで最高。
	avg.					
	-					
			味厚み↘		凝縮度↗ 酸↘	
2022	+					(樽熟成中)
	avg.					
	-					
	結実↗			ウドンコ病↗ 味厚み↗酸↘		

表を眺めると、1シーズン通じてずっと平穏な年が多いわけではなく、難しい年（2016、2019、2020）はだいたい3年に1回くらい、逆に2015、2021のように非常に良い年もあります。

2015や2020のように前半の開花や肥大期が難しい年もあります。

これまでのヴィンテージチャートだと、「秋の低雨量&高日照=美味しい」でしたが、シーズン全体を見ると生育前半の結実と肥大が収穫量（凝縮度）を決めるので、後半と同じくらい品質面で大事ですし、収穫量なので経営面でも重要な時期です。