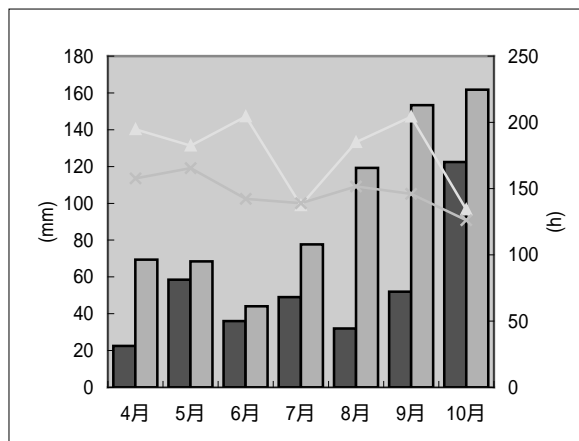


過去最高のピノノワールを収穫 (グレイスワイン通信 vol.36 より抜粋)

余市町の気象



	降水量	平均気温	日照時間
単位	mm		時間
4月	22.5	8	194.8
5月	58.5	11.4	182.4
6月	36	15.6	204.4
7月	49	20.7	137.3
8月	32	20.3	185.1
9月	52	17.1	204.3
10月	122.5	11.5	134.2
	367.3	積算温度	1245.3
		1128.1	
平年比較	52.9%	104.6%	121.1%

■ 2008降水量	▲ 2008日照時間
▒ 降水量 (1979~2000)	× 日照時間 (1990~2000)

2008年産のワインは、ビックヴィンテージの予感だ。

9月22日、余市契約畑でベレーゾン後の葡萄を確認する。ピノノワールはベレーゾン初期から朝晩の冷え込みがあり日中温度差が例年より大きかったため、果皮の黒色が濃い。口に含んでみると果皮のかなりの厚みを感じ、熟したタンニン系の味を舌で感じた。全体的に小粒の状態で非常に良く、収穫量は例年の半分程度になると予想したので、この段階で収量制限を行わないと判断をした。

10月11日 再び契約畑へ赴き、収穫日の最終確認を行う。北海道は10月に入って雨が降り続けたが、余市町では雨が少なく、濡れても葡萄がすぐに乾いたとのこと。ピノノワールも非常に甘く病気が少ない。さらに着色が進み内側まで完全に黒くなっていてピノノワールの底力に驚いた。病果の醸しへの影響を考慮してピノノワールの収穫を決定する。

10月14日 初仕込み。朝一で余市からピノノワール2945kgが健全な状態で到着。すぐに除梗してコールドマセレーションを行うが、糖度23.15度で補糖の必要なし。

10月16日 ピノノワール残りを収穫。ピノノワールは糖度24.23度を記録する。糖度の高さ=ワインの品質では決していないが、この糖度は誇ってもいいかもしれない。

10月31日 ピノノワールの醸し発酵が終わり、発酵熱を利用してそのままMLFに移行中。2008年は収穫前の秋雨が少なく4~10月の降水量は400mm以下と海外の葡萄産地と比べても遜色の無いビックヴィンテージであった。発酵終了後のテイastingが楽しみである。

