

2021年は雪解けが早く、急に来た春に慌てながらシーズンイン。

3月は気温が高く推移し、例年より早い開花。しかしこのタイミングで数回の遅霜があり、畑の中でも場所によっては花ぶるいがみられました。

その後の梅雨時期の雨量は過不足無い程度でしたが湿度が高いため一時期、灰カビ病に侵された部分があり、全体に広がらないかピリピリと緊張の日々。

灰カビ病への対策として1回の農薬使用。その他はひたすら病気果をピッキングし圃場外に持ち出して除去を続けました。梅雨明けと共に湿度が下がり、状況は徐々に落ち着きました。

8月上旬にまずはシャルドネがヴェレゾン期へ。続いて下旬にはカベルネ・ソーヴィニオンも突入。

順調に生育していたところで、会津盆地特有の秋の長雨へ。

実は今シーズンはレインカット用の屋根を、昨シーズンのを再び張って使用していました。環境面への配慮や、コスト高を抑えられないものかと実験的に試みたのですが…。結果的にはこの長雨時期に多くの場所でボロボロに。応急的にビニールをテープでつぎはぎ的にとめたり、ひどい部分は新しく張りなおしたり、ブドウ自体に一つ一つ傘をかけたりの対応を行いました。このような対応でなんとか収穫までギリギリ持ちこたえてくれました。

結果的に、シーズンの農薬回数は2回使用。ボルドー液は4回使用に抑えております。野生酵母で発酵を行う為に、収穫の1ヵ月前のボルドー液散布が最後の使用です。

また、必要な酸は残しつつ糖度を十分にあげ完熟を目指すため、着果調整し、房自体の副房や厚みがある部分は落とし、糖度が上がるように手間をかけました。これにより収量が1/3ほど落ちましたが、より美味しいワインにするために必要なことでした。

栽培においては完全なるナチュラルワインとは言えないかもしれませんが、経験も知識もまだまだ浅い中で、周りのベテランブドウ農家さんやFattoria Al FIORE（ファットリアアルフィオーレ）の醸造家目黒さんらの指示を仰ぎながら出来るだけ最良を尽くせたのではないかと思います。

コロナ禍で、大きなアナウンスは難しかったのですが、出来るだけ多くの方に関わってもらった方がこのワインは美味しくなると考え、日頃より応援してくれている友人、仕事仲間、家族などに声をかけ、それぞれの収穫を行いました。

沢山の方の手を借りて栽培から収穫、ボトリング、ラベル張りまでを行い完成しました。

Fattoria Al FIOREの目黒さんのご理解により、醸造に関しても作業のある日にはスタッフの皆さんと共に作業をさせて頂きました。

昨年のファーストビンテージではなかなか叶わない部分でしたので、醸造においても手塩にかけられた分、この2021のヴィンテージは私たちにとってより愛おしいワインとなりました。