

天と地の恵みと
湯い入の心で
醸し出す
本場の酒

神田和泉屋だより

2004/07
192号
194号(2004/09)にて
廃刊

お酒の話

5月のドイツ

4月29日から5月9日までの連休をフルに活用した日程でドイツのワイン産地を巡ってきました。神田和泉屋学園ドイツワイン科の第5回修学旅行です。

当然時期的にぶどうの摘み取りやワインの醸造はありませんでしたが、意外にもこの時期にも発酵は続いています。雑菌の侵入を防ぎながら炭酸ガスだけを外に出すガラス管の水がポコポコと音をたてていました。

うぐんぶどうの実は赤ちゃんが出る5月になってもまだ微発



酵が続いているんだ。また数カ所では若い苗木の植え付けを見ることができました。



プファルツでは比較的畑がなだらかな丘となつているために機械で植え付けをしています。それに



引き替え急斜面の多いモーゼルでは白髪の老人が長い柄のハンマーで斜面のシーファー(頁岩)を砕

いて植え付けをしていゝるのを見ました。大きなものは枕ほどの大きさです。気の毒になつてしまうほ



どたいへんな肉体労働です。プファルツで使われていた機械を持ち込んで転がり落ちてしまつてしようし、岩また岩のこの地域の畑ではとても機械で根を刺すことはできません。雑草の処理をして

いるのも見ることができました。一般的なのは世界中の畑で行われている除草剤



の散布です。

当然草は枯れ土の微生物も死にます。散布した畑とそうでない畑は歴然です。



では除草剤を撒かない畑はどうしているのか?これも見る事ができました。トラクターのウイン



チで鋤のワイヤーを巻きあげ、自分の体重も載せて土を掘り起こします。裏返しとなつた雑草は窒素肥料となるといふ仕組みです。神田和泉屋でおつき合いのワイングートはすべてエコワイン(有機ぶ

どう栽培)ですから、当然こういう作業をこの時期に行っているわけです。



の写真はバーデンの新聞です。写真のボトルはラング家のものです。「2003年は本当に良い年なのか、それともPRか?」という記事です。おつき合いのワイングートは「素晴らしい年」とは誰も言いませんでした。日照が良く収穫が早いと言ふことは地中からミネラルをぶどうの実に運ぶ時間が少ないことを意味します。なにをもって「良い年」とするかはそれぞれのワイン蔵のワイン哲学の違いと言えます。