

## 令和5年度ふくいワインカレッジ ～ 研修の様子（まとめ版）～

5月

若い枝が伸び始める季節、栽培実習がスタートです。芽かきや誘引を行います。実際に行うのが3月頃ですが、苗木の定植講義も開催しました！



新梢の誘引作業の様子（実習専用圃場にて）



適切な深さに穴を掘り、苗木を植えます。

6月

雨の多い福井県では、病害対策も必須です。SS（農薬散布用の機械）による防除もカレッジ生が実践します。  
ワインの成分分析実習も開催されました。



SSに乗って農薬散布を行う様子（実習専用圃場にて）



機械を使って、亜硫酸やエキス分などを分析します。

7月

ブドウの実が鈴なりになっています。  
暑さが厳しいですが、休憩しながらも、気合を入れて作業します！



県内ワイナリー圃場での作業の様子



べと病に強い「モンドブリエ」という品種（専用圃場にて）

8月

今年は気温が高く、例年よりも早く収穫が始まりました！  
県内ワイナリーにて醸造実習が始まります。最初の作業は白ワインの仕込みです！



収穫直前の白ブドウは、日光に当たると種がうっすら透けて見えます。



除梗破碎機で、ブドウの実・種と、梗を分離します。

9月

実習では、白ワインと赤ワインの醸造が同時に進みます。  
忙しいですが、ワインができる工程を1から経験できる貴重な機会です。



圧搾した果汁をフィルターに通し、この後発酵させます。



タンク内で発酵する白ワインの様子

10月

発酵が終わったワインをろ過し、瓶詰めしてラベルを貼れば、醸造実習は終了です。カレッジ生が協力し合い、美味しいワインが完成しました！



瓶詰めの様子



完成した白ワインと赤ワイン、ラベルはカレッジ生がデザインしました。

11月

座学では、将来自分でワインをつくるにあたり必要な、幅広い知識を養成します。  
ワインの官能評価について学ぶ、テイスティング実習も実施しました！



正しい利き酒の方法を学び、実際にテイスティングを行う様子



実習に使用したサンプルと、講師(中央)、カレッジ生(左右)

12月

今年も終盤、各講義で様々な分野を受講します。  
「事業計画」は、ワイン事業を始める際に不可欠なものです。



同じ赤ワインでも、品種や醸造の工夫でかなり異なります。



事業計画作成時に考えるべきことなどを、講義で学習します。  
※講義スライドは公開しておりません



1月

新しい年になり、寒い環境で樹（気）が引き締まります。  
休眠枝を使った苗木づくり、栽培用ツールの講義がありました。



接ぎ木専用のハサミやテープなどを使用します。  
※講義資料は公開しておりません



手前は、ワイン用ブドウ栽培に必要な垣根のパーツです。

2月

県外ワイナリーの経営事例の講義を開催しました。  
今年はハイディワイナリーさんにお越しいただきました！



ワイナリー経営の実践的な話を聞ける機会はとても貴重です。  
受講者全員が聞き逃すまいと真剣になります。  
質疑応答も飛び交い白熱しました。 ※講義スライドは公開しておりません

3月

令和5年度ふくいワインカレッジの修了式を行いました。  
修了生4名が、修了後のワイン事業計画を発表しました。



発表の様子 ※発表スライドは非公開としております



ワインカレッジ校長から修了生へ、修了証書が授与されました。



修了証を持って記念撮影（左右：事業計画助言者、真ん中：校長）

修了生の皆様、2年間の研修お疲れ様でした🌸

今後は各々の事業計画のもと、ふくいワインを盛り上げていただければと思います！

令和6年度ふくいワインカレッジの様子は、「ふくいワインカレッジ 公式ホームページ」にて紹介しています。

詳細は [こちら](#) から🍷🌟