vinetur

猛暑でイタリアのプロセッコ生産者が8月17日に夜間収穫を開始

ヴィットリオ・ヴェネト近郊で、Sarah Dei Tosは酸と香り、ブドウの安定性を守るため、午前3時の摘み取りに切り替えた。

2026年10月3日（土）

ヴィットリオ・ヴェネト近郊のプロセッコ産地で、生産者Sarah Dei Tosは今年のブドウ収穫を8月17日に始め、果実の多くを夜間に摘み取っている。これは同家のこれまでの慣行とは大きく異なる日程だ。祖父はかつて10月に収穫していた。今年はGambero Rossoによると、ブドウの酸と香りを守るため、作業を1日のうちで最も涼しい時間帯、午前3時ごろから8時ごろに移した。

この変更が行われているのは、イタリア北東部のヴィットリオ・ヴェネト市にある集落Cozzuoloで、ここでDei Tosはプロセッコを生産している。開始時刻を早め、夜間に作業するのは、ブドウ畑の高温化への対応だ。日の出前にブドウを取り込むことで、ワイナリーはブドウへの熱ストレスを抑え、収穫時と最初の処理段階での酸化リスクを減らそうとしている。

スパークリングワインの生産者にとって、酸はスタイルとバランスの中核を成す。Proseccoでは、酸がフレッシュさを保ち、消費者が期待する香りの輪郭を支える。高温下でブドウを摘み取ると、酸はより早く低下し、繊細な香りが損なわれるおそれがある。暗いうち、または早朝に収穫すれば、果実はより低い温度でセラーに届き、直ちに冷却する必要を減らし、果汁の安定性維持にもつながる。

Dei Tosは夜間収穫を単なる実務上の措置として捉えているわけではない。Gambero Rossoによると、彼女はイタリアの公的農業研究機関CREAとボルツァーノ自由大学と協力し、暗闇の中で摘み取ったブドウがどのように振る舞うのかも調べている。この研究は、光がないことと収穫時の低温が、醸造に役立つ形でブドウの化学に影響を及ぼし得るかどうかの解明に焦点を当てている。

この研究要素により、この話は一つのワイナリーにとどまらない広がりを持つ。夏が暑くなるにつれて収穫時期を早めたワイナリーはすでに多いが、夜間収穫がブドウそのものに及ぼす測定可能な影響については、まだ十分に分かっていない。研究で、酸の保持、香りの保全、酸化抑制に効果があると確認されれば、この手法は、変化する気候条件の下でワインスタイルを守ろうとする産地で、より一般的になる可能性がある。

時期の変化だけでも際立っている。かつて10月に始まっていた収穫が、今では8月中旬に始まる。その差は、生育期がどれほど移ったかを示している。夜間に摘み取るという判断は、労働時間の割り振り、物流、ワイナリーへの搬送、加工のタイミングまで変えるため、適応の層をさらに一つ加

える。ブドウ畑の作業員は早朝から仕事を始めなければならず、ワイナリー側も夜明け前に果実を受け入れる準備が必要になる。

飲料業界にとって、この事例が重要なのは、生産者が品質を守るために、栽培技術だけでなく操業そのものを調整していることを示しているからだ。ワインでは、ブドウの化学組成のわずかな変化が最終製品を左右しうる。同じ圧力が、エネルギー使用、冷却、要員配置、収穫計画の判断にも影響している。より涼しい時間帯に収穫すれば、搬入されるブドウの温度を下げ、セラーで必要な冷却を一部減らせる可能性がある一方で、運営コストは増え、照明、輸送、夜間労働への新たな投資が必要になることもある。

その含意は、フレッシュさ、酸、香味の精緻さが重要な商業特性となるスパークリングワインやその他の飲料にとりわけ関係が深い。より暖かい季節が、フェノールや香りの発達に先んじて糖の蓄積をさらに進めるなら、生産者は、より早く収穫するか、ブドウ畑の管理手法を変えるか、あるいはより多くの作業を夜に移すかの選択を迫られる可能性がある。したがって、プロセッコの丘陵地帯で起きていることは、他のワイン産地、さらには温度に敏感な原料に依存する飲料企業にとっても、一つのモデルとなり得る。

夜間収穫自体は農業で新しい手法ではないが、気候圧力への直接的な対応として使われる場面は、より目立つようになっている。このケースでは、その手法が正式な観察と科学的支援と組み合わされている。その組み合わせによって、ワイナリーは、利点が主としてブドウ温度の低下のような実務面にあるのか、それとも組成やワイン品質に測定可能な効果があるのかを、より明確な証拠として得られるかもしれない。

Gambero Rossoは、Dei Tosの決断を家族の節目であると同時に、イタリアのブドウ栽培におけるより広い変化の兆しとして伝えた。光景は単純だ。ある世代は10月に収穫し、別の世代は今、8月17日に始め、日の出前に働く。その変化の背後には、ヨーロッパ全体のワイン生産者が直面する、より大きな課題がある。気候が収穫のペースと条件を変える中で、いかに製品の個性を損なわずに保つか、という問題だ。