

温暖化とワイン その1

最近ではワイン生産者からも「温暖化」の言葉が聞かれるようになった。IPCC 国連気候変動に関する政府間パネル (Intergovernmental Panel on Climate Change) が発表した第5次評価報告書によると、地球温暖化の原因は人間活動によるところが極めて大きいとされ、大気中の二酸化炭素、メタン、一酸化二窒素は過去80万年間で前例のない水準まで増加し、また、1880年から2012年において世界平均地上気温は0.85°C上昇したという。科学者によっても諸説あるようではあるが、気温が上がること、気候が変化することで大きな影響を受けるのはやはり農業であり、葡萄ひいてはワインも例外ではない。

3月にはポルトガルのポルトで「クライメット・チェンジ・リーダーシップ」というサミットが開かれ、ワイン産業のための解決法というテーマで世界中から生産者や研究者が集まった。スペインからはミゲル・トーレスやジャウメ・グラモナ、フランスからはジェラルド・ベルトランやシャンパーニュ・クリュッグ CEO のマルガレーテ・エンリケス、ボランジェの醸造責任者であるジル・デコート、カリフォルニアからはジャクソン・ファミリー・ワインズのケイティ・ジャクソン、そのほかコルクメーカー、アモリムの代表アントニオ・アモリムら、そうそうたるメンバーだ。ワイン業界においてもこのテーマへの関心と危機感が高まっていることは間違いない。

そこでヴィノテークは、世界のワイン生産者へのアンケートにより、実際に現場では温暖化対策としてどういった取り組みをしているのかを何回かに分けて探ってみたく、次の質問を投げかけてみた。

- ①あなたは温暖化を感じていますか。
- ② Yes の方にお伺いします。葡萄栽培、ワイン造りへの影響が具体的にどのように出ているか教えてください。マイナス面とプラス面でお答えください。No の場合、その理由を教えてください。
- ③ご回答いただいた影響に対して、具体的にどのような対策をとっていますか。
- ④ここ10年以内にあなたの産地で起きた異常気象はありましたか。あれば、それによる葡萄畑への影響を教えてください。
- ⑤葡萄作り、ワイン造りを未来につなぐための環境への配慮について、畑、セラーで具体的に実践していることがあれば教えてください。



アンドレア・フランケッティさん。

© Kjell Karlsson Vinfoto

テヌータ・ディ・トリノーロ パツソピチャーロ

アンドレア・フランケッティ
オーナー兼ワインメーカー

①②温暖化は感じている。一年を通じ湿度が高く暖かいためより豊作になっているのは温暖化の効果だと思う。これにより果汁の凝縮度がより高くなるため、平均3年ごとに発酵が阻害されることもある。

③われわれの適応方法としては、赤外線から守るために葡萄の葉を30%ほどより多く茂らせ、肥料の窒素とカリウムの量を制限している。エトナのような砂質土壌では、品種によってはより早くに摘むこともある。

④今のところ豪雨や雪、霜といった荒天には見舞われていない。

⑤次世代のためには、畑で化学合成薬剤を使わないこと、われわれはこれまで一切使ったことがない。蜂蜜、プロポリスとビタミンCのみだ。ワインメーカーというのは「エコフレンドリー」である必要はないと思う。エコフレンドリーを必要とするのは自動車産業や農業ビジネス、工場、エネルギー当局といった類いの人々だろう。



ジャン・バティスト・レカイヨンさん。

シャンパーニュ・ルイ・ロドレール

ジャン・バティスト・レカイヨン
上級副社長兼シェフ・ド・カーヴ

①②③温暖化は感じている。より温暖な条件はより熟した葡萄のより早い収穫につながる。これまでのところ、よりよい葡萄の成熟と収穫期の天候条件を享受しており、よいニュースである。灰色かび病の発生もより少なくなっている。われわれは今、ほぼ毎年ヴィンテージを造ることができると宣言している。

しかし……、これまでわれわれは、熟度を高め、ワインの酸を減らすために、畑で働き、醸造の専門性も高めてきた。今、その反対の働き方をしなければならなくなっている。成熟の速度を遅くして、フレッシュさを維持するのだ。これは大きな変化だ！

そのため、われわれは新たな条件により適したこれまでとは違うバランスを得るために、遺伝子（葡萄樹）、醸造方法、栽培について考え直さねばならなくなった。

ここ20年で暖くなる気候にゆっくりと適応していくために、数多くのステップを段階的に踏んできた。まずは葡萄樹のために、われわれは最も古い畑のピノ・ノワール、シャルドネからゆっくりと成熟する穂木を選び、完全なるマサル・セクションをあらためて始めた。また、台木を選ぶためにわれわれ独自の種苗場に植え

た。次に土壌と水分保持のために、除草剤の使用をやめ、葡萄樹がチョーク層の深くまで根を伸ばしより水分を保持できるようにするため、再び土の耕起を行うことにした。水分をより維持するために有機物を取り入れるため、肥料も変えた。そして、3番目が畑での技術だ。剪定技術を適応させ、今は植栽密度やキャノピー・マネジメントに取り組んでいる。

4番目は醸造技術だ。野生酵母を使用しており、マロラクティック発酵を抑え、酸を維持するようにしている。樽発酵も再度取り入れた。また、酸化に対してより回復力をもたせるため、亜硫酸（SO₂）や酸素の管理も変えた。

④非常に極端な天候は今のところないが、収穫が過去50年に比べたら3週間前倒しになっている。より萌芽が早くなったので、霜の被害にもっとさらされることになる。これは最も困難な「極端さ」だ！

⑤ここ20年間でわれわれはビオロジック農業に転換してきた。すべての畑はHVE（Haute Valeur Environnementale、環境価値重視）に認定されている。けれども、それだけでは満足していないし、さらに先へ行くと決めたのだ！今、自社畑の50%以上はビオロジックに、一部はバイオダイナミにも認証されている。毎年、ビオロジックとバイオダイナミ認証の畑を増やし続けている。

7世代にわたる家族経営であるので、われわれは未来志向で進むことが重要だと信じている。ひとつの理由は、ビオロジックで栽培された葡萄からのワインはよりセンス・オブ・プレイス、テロワールを表現するはずだと信じているからだ。もうひとつの理由は、われわれのワインは消費者にとって健全なものであるべきと考えているから。最後に、そしてその先に、次世代のために生産における二酸化炭素排出量を非常に低く抑えることは、われわれの責任であり義務である。大気（汚染、二酸化炭素、殺虫剤など）、水（汚染、殺虫剤）、そして生物多様性と、地球の3つの生命のために重要だ。



ペペ・ラベントスさん。 Photo by Raventos I Blanc

ラベントス・イ・ブラン
ペペ・ラベントス
オーナー兼ワインメーカー

①②③温暖化は感じている。より暖かい期間が長くなってきた。気温変化は極端になっているが、平均はさほど変わっていない。葡萄樹の生育と葡萄の成熟サイクルは水分ストレス、高い気温によるストレスにより短くなり、生産量は減少し、収穫が早まっている。温暖化の効果としては、われわれがより多様性をもつエコシステムの農場で、土壌や植物の生命に最大限の敬意を払い、より持続可能な管理をするように促していることだ。われわれはチャレツロやバスタルド・ネグレ、マルバシア、スモイ（チャレツロ以外はほぼ絶滅しかけていたところを再発見した）といった温暖な地中海性気候に適した固有の品種のみ育てている。これらは自然の高い

酸度もち、長い干ばつにも十分耐え得る。

⑤今、次世代のために実践していることは、農場に木を植栽し伝統的なオークやセイヨウヒイラギカシの森を再生、所有地の湖のエコシステムの改善計画、われわれのエコシステムに戻すための水の純化、複合型農業で働く（葡萄樹、アーモンドやオリーブの木など）、土壌構造を最大限尊重した管理、緑肥の使用とカヴァークロップの植栽、農場で育てる動物の堆肥の利用や隣人とのシェア、ピオロジックとピオディナミ農法の採用、トラクターの使用を減らし二酸化炭素の削減、動物による耕起で土壌構造の改善と土壌の圧縮を減らすこと、山羊や羊を飼い、冬にハーブを育て、鳥やコウモリを増やすために巣箱などを設置、エネルギーと水の循環利用を改善すること、再生エネルギーへの投資（電気自動車や太陽光パネルなど研究中）、プラスチックの使用削減、リサイクルを基本とした廃棄物の管理など。

ヴァイングート・ロバート・ヴァイル

ヴィルヘルム・ヴァイル
エステート・ディレクター

①②温暖化は感じている。ロバート・ヴァイルはラインガウというワイン産地でも北部に位置している。われわれの畑はすべて標高300mに近い丘陵地にあるため、葡萄のハングタイムが長く取れ、複雑なアロマを得られ、かつアルコール濃度は抑えられるという、リースリングには

最良の条件となっている。にもかかわらず、先代の時代には毎ヴィンテージで継続的に完熟に達するのは簡単なことではなかった。だが、過去30年間の温暖化により、われわれは毎ヴィンテージで完熟が保証されながらも、冷涼気候由来のワインの典型的な味わいも損なわれないことを可能にした。今日のように、これほどまでに高い品質を毎年生み出すことはかつてなかった。そのため、過去30年にわたり、われわれはカピネットからトロックンペーレンアウスレーゼまでのすべての品質格付けワインを造ることができている。そういう意味で、われわれは温暖化の勝者だといえる。温暖化は大きな挑戦だということも理解しており、だからこそ二酸化炭素削減に取り組み、ピオロジックにもフォーカスしている。

③現時点では差し迫った対応は必要ではない。わずかに小さな革命のみ……一般的なことだが、先代が行っていたような葡萄の成熟を最大限まで求めないようにしている。今日は適熟を探っている。

④ここまでのところ極端な天候もなく、非常によい、あるいは偉大なヴィンテージが続いている。重要なのは水の節約だとは思いますが、2018年のような非常に乾燥して暑い年でも畑の水分は十分だった。

⑤次世代のためには240～300mの標高の畑に新しく植栽を進め、投資している。これまでのところ、300mよりも高い畑では葡萄の成熟は不可能だが、おそらく次の世代はさらに高い所での栽培も可能となるだろう。

〈訳 編集部〉

ヴィノテーク読者のための

「福島は大七酒造の木桶仕込みを含む純米生酏酒と、An Di のモダン・ヴェトナム料理とのマッチングを楽しむ会」を開催

食とともにある日本酒造りの大七酒造は、「純米生酏造り」に魂を込めています。そして日本酒のうまさは、魅力は、「熟成して生まれる」といいます。大七の日本酒造りにも触れながら、食卓の日本酒をモダン・ヴェトナム料理と楽しみませんか。

5月16日（木）18：30～
会場：アン ディ An Di
定員：22人
会費：19000円

アペリティフはちょっとしたサプライズです。純米生酏を学びながら、アン ディの前菜数種とのマッチングを楽しみます。そして熟成日本酒の醍醐味、木桶仕込み特別純米酒「楽天命・2009」とメイン料理を合わせます。ここで、さらにサプライズ。楽天命・2xxxで、熟成のその美しさを比較します。高ぶる気持ちも楽しみながらクールダウン、生酏梅酒でデザートを締めくくります。サーヴィスはアン ディのオーナーでソムリエの大越基裕さんです!! 日本酒のお話は、大七酒造蔵主の太田英晴さんが読者の皆さまと卓を共にしていただきます。



ぜひご参加ください。

参加ご希望の読者の方は、yoshida@vinotheque.co.jp に「大七酒造の日本酒と An Di の会」参加希望と明記して、メールをください。折り返し申し込み方法を連絡いたします。TEL.03-3509-1071 FAX.03-3509-1072 担当: 吉田節子