



「サステイナブル」であるとは、どういうことでしょう？

温暖化を含む複雑な生活環境の中、私たちは、社会の持続可能性(サステイナビリティ)を真剣にとらえるようになってきました。できるだけ自然環境や生態系を守り、それに沿った生活をすることが必要だという考え方は、ワイン業界にも大きな変革をもたらしました。



環境維持のためのノイルフの泉

サステイナビリティ

今年の2月、ニュージーランドのウェリントンで開催されたピノ・ノワール・ニュージーランド2010においても、オーガニックやバイオダイナミクスも包括した「サステイナビリティ」(持続可能性)が大きなテーマになりました。「サステイナブル」であるアプローチは、農法についての「オーガニック」対「テクニカル」という次元から、現在は、環境・社会・経済という3つの側面への総合的責任であると捉えるべきだというメッセージが印象的でした。栽培家・醸造家だけでなく、業界をあげてサステイナブルな社会への取り組みへの重要性が指摘されているわけです。

例えば、ワイナリーが収穫前後に洗浄のために使用する膨大な水とその排水の問題から、地元の雇用創設と社会的貢献、はたまたオーガニック栽培でできたブドウやワインは価格面で評価され、生産者の経済的サステイナビリティを保証できるか、などなど。複雑に絡み合う現実を網羅しなければ、本当のサステイナビリティは得られないという認識です。

このカンファレンスでは、栽培醸造方法には多様なアプローチがあることを認め、それに対しての価値判断はしていません。各種セミナーの後、産地・土壤・栽培醸造方法が異なるピノ・ノワールがいろいろ試飲されました。オーガニック、バイオダイナミクス、サステイナブルと多様な手法で栽培かつ醸造されたワインについて、ニュージーランドでは、明確な風味の違いについての結論は、まだ、出ていないようです。



ISO1400認定を受けたワイナリー、バリサー・エstate



ニュージーランド・サステイナブル・ワイングロワーのロゴ

オーガニック栽培とその悩み

健康なブドウを育て、その土地の風味を表現する美味しいワインを造りたいという思いは、さもなければワイン産業の衰退を招くという「サステイナビリティ」の危機感だけではなく、多くの良心的な生産者が目指しているものです。しかし、ワインは、ブドウが農作物ですから工場と違って自然を100%管理コントロールすることはできません。再生産を続け、将来につながるブドウ栽培には何が必要か、気候や産地の条件などによって、状況は異なるようです。

ブドウ畠では、自社での堆肥造りや、動植物を畠に取り込むオーガニック栽培だけでは不十分だという生産者もいます。

この30年間、ブドウの茎に含まれる成分を分析しながら畠を見守ってきたマーガレット・リヴァー(西オーストラリア州)、モスウッドのキース・マグフォードは、過去にオーガニック栽培に徹したことにより、10年ほど経つとブドウが弱りだしたと言います。畠が持続可能であるためには、ブドウが土壤から吸収した養分を土壤にもどしてやらなければなりませんが、自分のワイナリーだけでは必要な養分をまかなければならないからです。近隣には似たようなワイナリーが多く、みんな同じような堆肥を必要としています。300キロ離れたパースの堆肥は、運搬の問題だけでなく、安全性の保証がありません。ブドウが吸収した窒素・リン酸・カリなどの主要養分を土壤にもどすためには、ある程度の肥料の投与は避けられないと思いますが、そのような発言を許さない空気があることも事実のようです。

セントラル・オタゴのフェルトン・ロードは、7年間の努力の後、今年1月に、エルムズ・ヴィンヤードとコーニッシュ・ポイント・ヴィンヤードについてはバイオダイナミクスの国際認証機関のひとつであるデメター(Demeter)の認証をうけました。その効能について、醸造家のブレア・ウォルターは、認証獲得とその保持に向けて、スタッフが明確なガイドラインの下で作業をすることになる、というメリットを指摘します。

多くの生産者が、オーガニックやバイオダイナミクス手法を取り入れながらも、認証を取ることをめらっています。それは、費用の問題だけでなく、不安定な自然環境の中で、「認定」に囚われ、対応の手を縛られたくないという気持ちもあるからです。また、自分たちのワインは、そのようなラベルについての認定シールより、味で判断したいこともあります。

サステイナビリティはワインの造り手の問題だけではなく、流通業者を含めた受け手が、農業の本来の意味を正しく理解する責任をつきつけているのだと思います。



フェルトン・ロードのコンポスト造り①牛の糞集め



フェルトン・ロードのコンポスト造り②トラクターでの堆肥造り