

バイオダイナミクス・ワイン

横山 弘和

有機栽培ワイン

ぶどう畑全体で、除草剤や化学肥料、クローニングによるぶどうの樹を一切使わず栽培されたぶどうを原料に作られたワイン。

バイオダイナミクス

今世紀初めに、ドイツ人ルドルフ・スタイナーによって創意された概念。その基本は、土の生命力を活性化、強化することにあるが、従来の有機栽培と異なるのは、単に土作りにとどまらず、地球全体の生命体系を、月や太陽はもちろん各惑星の動き、さらには星座の位置などと関連させて、宇宙規模のシステムとして説明する点である。日本ではまだあまり知られていないが、ヨーロッパでは1990年代に入ってからよく使われるようになった。

この30年間、ワイン生産のための技術は、高度なテクノロジーを駆使し目覚ましく進歩しました。その結果、ぶどうを栽培する段階や、ワインを醸造する段階での失敗や事故が著しく減り、ワイン作りは昔と比べるとずっと楽になりました。また、以前は天気を予測するのも現在のようにたやすくなく、収穫日の決定を誤り、急な天候の悪化でせっかくの収穫を無駄にしたりしたのですが、今はそういったこともあまりありません。従って、ヴィンテージによる品質の良し悪しも、昔ほど際立ったものではなくなりました。しかし、現在消費者の食物や飲物に対する健康志向が高まり、果たして使われている化学肥料や除草剤、殺虫剤が安全なのか、土地に及ぼす悪影響、人体に対しても害があるのではないかなどと心配されはじめています。ここで、有機栽培ワイン、あるいは「バイオダイナミクス」に基づくワイン作りがクローズアップされるわけです。

科学の進歩がもたらす弊害

ある程度純粋であった大地に、30数年前から人間はいろいろと新しい手を使い始めました。まず除草剤を使い始めたのです。ぶどう畑に雑草が生えないようにするという、農家にとって年間9カ月かかった最も厳しい作業を、たったの3日間で始末できるのです。多くのぶどう栽培家に関心を示したのは当然です。しかし、

除草剤には罨がありました。除草剤を使った1年目はぶどうが良く育ちました。土の中の生物が死んで、それが肥料となりぶどうの成長を助けたからです。しかし、4年から8年、あるいは10年でぶどうは以前のように育たなくなりました。そこで、次に何をしたらでしょう。これを使えばぶどうの成長は簡単、と化学肥料が登場します。しかし、化学肥料にも罨があります。土の表面に撒かれた化学肥料は、雨が降ると土の中に深くしみ込み、本来の土の生命は破壊されます。自然の養分を吸収できないぶどうの樹はますます化学肥料に依存するようになるのです。このような化学肥料の多用は、樹の根に影響し、根が衰弱して動かなくなり、根の本来の働きができなくなります。そこで次に、根から栄養を取らなくても、葉から吸収させる化学肥料が現れます。土を弱らせ、根を腐らせ、今度は葉に人工的養分を与え始めたのです。土から切り離されたぶどうは、土地の個性が全く反映されなくなり、特徴のないものになりました。

醸造テクノロジーについて

すべての生命が破壊され、土が死に、ぶどうの個性と質が失われると同時に、土地からの個性を伴わないワインが出回るようになりました。本来、質の良いぶどうがあれば、自然に優れたワインができるはずですが、高度な技術は必要ありません。土が死に、ぶどうに本来の味わいがなくなり、色も薄くなっているなかで、様々な濃縮のための醸造テクノロジーが開発されます。テクノロジーは、カリフォルニア、ニュージーランド、チリと、どこでもまねができます。皆、同じテクノロジーをもつことができます。そして、どこで作られたかは関係なく、カベルネとかシャルドネとかピノ・ノワールとか、品種名を飲むようになりました。ワイン生産地名はどうでもよく、単に美味しいとか、美味しくないかだけが人々の関心事になりました。ワインを飲み、そしてワインを語り、そのワインの生産地の歴史や文化を思い巡らすという深みのある楽しみが薄れてきたのです。

バイオダイナミクス

バイオダイナミクスの基本は、土の生命力を活性化し、強化することにあります。植物の成



横山 弘和 / よこやま・ひろかず

1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ（東京）入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン（利き酒騎士）叙任。現在佐多商会ウィタリテ事業部に在籍。

長には土、水、光、熱と4つの要素が関係しています。それを農業に活用するには、まず第一に大地は生きていなければなりません。地中には、かび、微生物、バクテリアなど莫大な数の生物がいます。それらの数は場所によって違います。そして季節による気温の差、水の多い少ない、風がどちらから吹くかなどの条件が影響します。植物の根は、この生きた世界から養分を得て育つのです。

ぶどう畑で有機栽培を実践した多くの人のたちの間違いは、土を肥沃にし過ぎたことです。他の農産物と違って、ぶどうは肥沃な土壌ではうまくいきません。ほんの少しの水と、ほんの少しの成分があれば十分です。バイオダイナミクスは生物の法則を理解して、その力を利用することから始まります。生命の力は場所ごとに、また日時によって異なります。これを活性化、強化しなくてはなりません。バイオダイナミクスを取り入れると、土地の個性の違いが明瞭にワインに現れるようになります。要するに、失われていた土地の潜在能力を取り戻すことができる点に特徴があります。

バイオダイナミクスの実際

まず最初に行わなければならないのは土壌の活性化でした。それには、鉱物、植物、動物、人間という4つの要素を、人間がよく理解し、うまく使うことです。石灰やマグネシウムなど鉱物を土地に与えると、土質を変えてしまいます。一般に、鉱物は使うべきではありませんが植物は使えます。イラクサを煎じたもの、硫黄成分を有するノコギリ草、養分を濃縮する働きのあるタンポポ、カノコ草などが使えます。これらは大量に用いる必要はありません。それで土を活性化できるのです。動物からの堆肥は、ほんの少しの量で大きな結果を得ることができます。牛の糞が肥料として最適だと考えられ、購入して使うことができます。ドメーヌのなかには、牛を飼い、自家製の堆肥を自給自足しているところもあります（ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティなど）。また、他のどの動物の糞を使うかによって効果も変わってきます。コート・デュ・ローヌのあるドメーヌでは羊の堆肥を使ってワインの個性を作り出しています。撒く堆肥の量は、1ヘクタール当たり2kg。これで十分

だといわれています。堆肥を与えることは土の質を変えるのではなく、その土地の生命力を強めることなのです。

病害虫との戦い

ぶどうの樹の健康はワインの品質にも影響します。最近の高級ワインの寿命は以前より短く、熟成の時期も早く終わってしまいます。ぶどうの樹も人間と同じように体が弱っている時には病気に感染します。病気を治すために農薬を散布しますが、ビールスは死なずに、より抵抗力がついてしまいます。害虫も、殺虫剤を頻繁に使うことにより、より強くなっています。しかし、バイオダイナミクスを実践しているぶどう畑では、フラヴェンサス病（ぶどうの葉が黄色になり枯死する病気）が発生しなくなっています。また、近年ぶどう園に増えていた恐るべき害虫―赤蜘蛛、黄蜘蛛等の駆除に農薬を使わず、これらの虫を食べてしまう天敵ティフロドゥームという蜘蛛を畑に放つことにより問題を解決しました。もう一つの害虫、ぶどう芋虫にはやはりこの虫の天敵であるスズメバチを放つことで対抗し、その数を減らすことに成功しています。

このほか、植物を栽培するのに宇宙との関係も考えなくてはなりません。これは大変複雑で微妙なので理解するのは難しいことですが、惑星や星座の動きが植物に影響を与えることが確認されています。昔の人は、惑星が特殊な動きをする時を直感的に知って農作業をし、その力を利用してきました。このようにぶどう畑で化学肥料や除草剤、殺虫剤の助けなしで、自然の状態でぶどうを栽培することができるのです。

バイオダイナミクス栽培法に切り替えることの問題点

ここに問題も生じます。これらの化学製品の洗礼を受けた薬漬けの土や樹を、バイオダイナミクス栽培法に切り替えるのはそう簡単ではありません。10～20年間除草剤をたつぷり使用していた畑で生命力を取り戻すのには、7年くらいの期間が必要ようです。そこで専門家は一度に畑全体を変えるのではなく、畑の一部、1ヘクタールくらいから始め、だんだん広げていくのがよいと言っています。昔から、優れたワ

インを作るのに近道はないと言われています。また、収穫量が減るという危惧もありますが、すでにバイオダイナミクスを実施しているドメーヌによると、AOC法（ワイン原産地呼称法）で定められた収穫量を守り、それ以上欲ばらない限り問題はないとしています。さらに、この栽培法により人手がかかり、人件費が増えることも心配です。しかし、それまで多額の費用が化学製品を購入するのに使われていたことを考えると、いったん生命力を取り戻した後は安くて済むはずです。長い目で見る我慢が必要なのです。

ブルゴーニュでは

ブルゴーニュでも、すでに幾つかのドメーヌがバイオダイナミクスでぶどうを栽培してワインを作り、そのワインが美味しく、同時に個性的であるという高い評価を得ている例があります。こうして見てくると、ぶどうを育て、ワインを作ることがそうやさしいことではないことがわかります。いろいろな苦労を経て正直で自然なワインを作る生産者の努力に敬意を表します。

来る21世紀に向かって、人類は宇宙スケールでの生命力を育んでいかなければなりません。

※バイオダイナミクス栽培に力を入れる生産者の数は年々増えつつあります。以下にその一部をご紹介します。（☆印はワイン名）

ドメーヌ・ルロワ
Domaine de Leroy
オーセイ・デュレス、ブラン
☆Auxey Duresses, Blanc
サヴィニョー・レ・ボーヌ
☆Savigny Les Beaune

ドメーヌ・ギュモ・ミッシェル
Domaine de Guillemot-Michel
マコン・クレッセ
☆Macon Clessé



Château de Chailly / シャトー・ドゥ・シャイイ

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいまだに息づいている
ブルゴーニュへいらっしやいませんか。
数々の銘酒を生み出すぶどう畑、
グルメレストランの数々、中世そのままの街なみ、
美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力と「はだのぬくもりを感じる地方」
それがブルゴーニュです。



お問い合わせ

(株)佐多商会ヴィタリテ事業部 担当：岩沢

Tel. 03 3582 5087