



# LE VIN NATURE

ル・ヴァン・ナチュラル株式会社

December 2009

ル・ヴァン・ナチュラルではワインに関するお得な情報を無料メールマガジン形式でご希望の方にお届けしております。今回はコペンハーゲンで行われているCOP15の機会に、地球温暖化とワイン業界に関するレターを発行しました。ご興味のあるかたは弊社のウェブサイトもぜひご覧ください。( www.le-vin-nature.net )

## COP15 :温暖化問題とワインやブドウにおける影響について ル・ヴァン・ナチュラル代表 フランソワ・デュマ

地球温暖化が人間の活動に関係しているかどうかに関係なく、温暖化が起こり始めているのは事実です。コペンハーゲン15に192カ国の代表が集まっているこの機会に、気温上昇がブドウ畑やワイン業界にどのような結果をもたらすかの要点をまとめ、ワイン関係者が今後行わなければならないことを考えたいと思います。

現在、ワイン生産者とその関連業界は2つの新しい問題への対応が語られています。第一に、ワイン生産とそれをとりまく活動が地球温暖化にどのように影響し、どうすればその影響をより減らすことができるか、第二に地球温暖化による環境の変化がワインの品質や特色にどのような結果をもたらすかです。

ほとんど知られていませんが一般的なブドウ栽培・ワイン生産活動において、もっとも温暖化効果のあるガスを排出しているものの一つが、化学肥料と殺虫剤の生産です。そのため弊社はブドウ栽培において有機農法の生産者の増加が必要だと考えます。土壌を汚染しないで済むばかりでなく、化学肥料を使わないことで、明らかに温暖化への影響を減らすことへ貢献できます。

次に、ワインの輸送についてです。おもしろいことに、ニューヨークでフランスワインを消費することはカリフォルニアワインをニューヨークで消費されることより温暖化ガスの排出が少ないことがあります。これは、フランス→ニューヨーク間が海上輸送を利用し、カリフォルニア→ニューヨーク間が国内輸送でトラックや飛行機を利用した場合です。ボトルの重量も輸送の際の温室効果ガス排出に影響します。ここ2、3年で目立ってきた「ペットボトル」のボージョレヌーヴォは、ボトル重量を減らした点においてよいアイデアだと言えます。ただし、ボージョレヌーヴォの問題は解禁日にあわせて航空輸送をすることです。航空輸送は、非常に大量の温室効果ガスを排出します。(これが一つの理由で、弊社はボージョレヌーヴォの輸入を2年前にやめています)

高級感のある重いボトル V.S 安いイメージのバッグ・イン・ボックス:新しい議論が業界内では巻き起こっています。世界的に著名なワイン評論家であるジャン・ス・ロビンソン氏とオズ・クラーク氏が重量の重いワインボトルを批判した記事を公表したのは皆さんの記憶にもあると思います。発泡性ワインとシャンパーニュだけは安全性の観点からスティルワインと同じ重量にすることは難しいですが、そのシャンパーニュでもボトルの軽量化に向けた研究が行われています。消費者の皆様にはカーボン・フットプリントを実践している生産者のワインを購入することをぜひお勧めします。(ちなみに弊社はCO2 Solidareを通して輸入に関わる排出ガスを相殺しています。また、バッグ・イン・ボックスや軽量化のボトル、エコロジックな生産者を選択しています)

## では、ワインとテロワールへの温暖化の影響を見てみましょう

ワイン生産者にとってテロワールの特徴を表現することがワインの価値であると言えます。しかし、今後はどうでしょうか。環境変化はテロワールの特徴を揺るがしています。フランスワインがフランスワインであるために必要不可欠なテロワールの特徴を失うことをブドウ栽培者やワイン生産者は恐れています。

猛暑は重大な危機をもたらします。2003年の猛暑は、当時、例外的とされていましたが、科学者によれば今世紀末には当たり前のこととなるようです。ブルゴーニュのワインの2002年と2003年を比較すれば、2003年がブルゴーニュワインの特徴を持っていないことを簡単に見つけられるでしょう。(ただし、だからといって悪いわけではありません)。AOCの法律は再考されるかもしれません。同じことは2006年のジュラのシャルドネにもいえます。2006年は2003年に比較すると伝統的なワインテージでした。2003年は、例年よりスパイシーでエキゾチックです。生産者が一番恐れているのは酸度を失うことです。フランスも、酒石酸を添加せざるを得ないオーストラリアの生産者と同様の危険に直面しています。今のところ、有機栽培の生産者は過去10年のワインの出来に満足しており、環境の変化にうまく対応しているように見えます。

将来的には、フランスのブドウ畑の地図の変化といくつかのブドウ品種の消滅を覚悟しなければなりません。幾つかのテロワールはすでに危機に直面しています。特に南フランス。ルーションは、暑さのためヘクタールあたりの収穫量が低くなり、アルコール度数はどんどん高くなっており、15度を超えているものもめずらしくありません。これらは、だんだん新世界のワインに似てきているように思います。ブルゴーニュにもどると、ピノノワールが次の標的と言えます。この品種は暑さを嫌います。ピノノワールがなければブルゴーニュは赤ワインの全てを失い、ブルゴーニュ・ルージュすらできません。ブルゴーニュの現在の気候状況を考えると、ピノノワールは消滅すると考えられ、他のフランスの地域はブルゴーニュを引き継ぐことはできないでしょう。なぜなら、ブルゴーニュワインの価値は、その特徴的なテロワールに関連していることが周知の事実だからです。

フランスのブドウ栽培の北限は、以前はシャンパーニュでしたが、現在はバス・ノルマンディのマンシュ県を超えています。数年後にはイギリスでもシャンパーニュに近いワインを生産できるかもしれません。

ローヌで栽培されているシラーは、気候が2度上昇することにより、ロワールで生産が可能になるでしょう。4度上昇すればシャンパーニュで生産されるでしょう。ブドウ栽培者・ワイン生産者は、品種や栽培方法を、温度変化に適応させなければならないでしょう。

(偉大な自然なワインの栽培家・生産者であるクロード・クルトワ氏は、90年代初めにソローニュでシラーを植えました。裁判の後、伐採をやむなくされました。残念ながら彼の予想は正しかったかもしれません。)

ブドウは、暑さやある程度の早穂には適応できる生命力のある植物です。しかしながら、今後の気候変化は、ブドウ栽培者に楽観できない結果をもたらすでしょう。すでに、温度上昇によって、フランスのブドウ生産者は1940年以來、収穫日が3週間から1ヶ月早まっています。また、CO2の大気中の増加は、光合成に影響を与えます。今世紀末にCO2が2倍になったと仮定すると、光合成は20-30%増加します。ブドウの葉の成長は活発になり、植物の成長活動全体も活発になるでしょう。一方で、温度変化、降雨量、そしてCO2すべてがまた、微生物や菌類の構成に影響を与えるでしょう。

ブドウ果汁自身の構造の変化としては、「糖分の含有量の増加、酸度の低下、フェノール構造の変化でしょう」とIFV技術長兼OIV醸造学会バイスプレジデントは述べています。より専門的な研究では、地域ごと、品種ごとのシミュレーションもされています。

最後に、世界には5000品種、2000の交配品種、300のルーツストック、そしてクローンが存在しています。研究で、長寿で、酸度が高く、糖度の含有量の少ないクローンを見つけ出すことは可能かもしれません。品種の交配で新しい種を作り出すことも新しい方法でしょう。Gamaret (GamayとReichtensteiner)は腐敗病に抵抗があり、現在研究が進んでいます。近い将来、新しい品種のために遺伝子レベルからの研究も進むことでしょう。

したがって、気候変動に連動してAOCの改正は避けられないことになりそうです。ブドウ栽培地域とAOCの大きなギャップ予想されています。幾つかの地域、特にラングドックでは収穫減少が予想されています。そのため、新しい灌漑技術の導入が見込まれていますが、現在のAOC法ではこの地域で灌漑は許されていません。また、ワインの質と個性に大きな変化を与える可能性があります。

未来のワインの味はどんなものになるのでしょうか?これが自然なワインの飲み手に生じる疑問です。

Sommet de Copenhague by Francois Dumas