

蔵家わいん通信 4月号

ワイン造りにおけるSDGsの取り組み

「SDGs」とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。近年ではあらゆる業界で訴求が増えてきており私たちにとっても身近なワードとなってきました。今回は「テロワール」という考え方が根付いているワイン業界において、ブドウの生育から製造、流通に至るまでどのような取り組みが行われているかをPICKUPしました。

◆ブドウ栽培

『ビオディナミ』と呼ばれる環境に配慮した栽培を実践している生産者たちの間で、健康な土壌を保つために、農薬の使用量を減らした栽培や、馬や羊といった動物の力を借りた畑管理、気候変動に対応するブドウ品種の導入などが行われています。



➡ 動物の活躍

馬の力で畑を耕すことで土壌が硬すぎずフカフカになり微生物の活動も活発になる。山羊が雑草を食べて除草。糞などの排泄物も肥料となり、化学物質の使用を避けられる。フクロウや犬を畑に放し飼いすることで、畑を食い荒らす小動物を寄せ付けない。



◆資源活用

ブドウ栽培に欠かせない資源である水。干ばつに苦しむカリフォルニアでは、樽洗浄の水のリサイクル、紫外線照射を用いたタンクの衛生管理、雨水の貯留と利用、点滴灌漑などを行い、2008年から年間約8,300万リットルの水利用を減らし、年間使用量をほぼ半減させています。



➡ 気候変動に対処する国際的なワイナリーグループの設立

先進的にサステナブルなワイン造りに取り組んできたカリフォルニアとスペインのワイナリーが気候変動に対処する国際的なワイナリーグループを2019年に設立。2030年までに温室効果ガスの排出の半減を宣言するなど、共同的な取り組みも進む。

◆瓶の軽量化

ワインができあがってからの過程においても、運搬にかかるCO2を減らすため、ボトル瓶の軽量化に取り組むワイナリーが増えています。また使用後の瓶や樽をインテリアとしてリユースすることもサステナブルへの取り組みの一つです。



➡ 缶ワインの登場

よりコンパクトにより軽く。場所を取らず1度に沢山運搬できる。瓶よりも再利用率が高い。遮光性や気密性に優れている為、長期的に風味の保持が期待できる。



【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分~20時※日のみ19時閉店 <月曜定休日>  KURAYA