

テロワールへの回帰

AOCの発祥は、異なる土壌（テロワール）のワインがそれぞれの土壌性を表現する特徴ある味に基づくものであった。それぞれ土壌ごとに、根から取り入れられる地質の地理性と、光合成によって葉が受ける気候や微気象に一致するものでなければならない。しかるに、近代農業は、土壌に対しては除草剤や化学肥料を使用することによって、又同様に光合成の働きに対しては、非常に危険な多くの化学剤の散布・使用することによって、テロワールの独自性を抑制してきたのであった。

そして、過去 20 年間に、化学剤漬けにされた葡萄木から収穫された活力のない葡萄をカバーする為に、醸造室でのテクノロジー使用の著しい増加という結果をもたらした。例えば、ワイン風味を出す為に、300 種にも及ぶいろんな芳香性酵母が合法的に使われ、葡萄果汁を濃縮させる為、浸透圧濃縮機の使用が適用されて来た。こうして、真なる AOC の味の概念は、少なくとも一部、本来の姿を失いつつある…

従って、今日では、自然をそのまま生かす有機栽培への回帰傾向にあり、その必要性が理解される。有機栽培とビオディナミの違いは何か？　これを知るには、生命（太陽など）が周波と波動の形でしか地上に降りてこないことを理解しなければならない。生命とは、目に見える明白なものではない。生命は物質と結合することによってその姿を現すが、物質とは別に存在するものである。

よって、大地の周辺には、太陽や星の波動や周波の力エネルギー網が存在することが理解される。これが無かったら、地球は単なる死骸でしかない。地球が太陽の力をより少なく受ける冬には、生命は静止し、葉が落ちることからも、そのことがうかがわれよう。

ビオディナミでは、有機栽培のように、物理的に生命の働きを促す（堆肥などを使う）かわりに、草や鉱物などを水に溶かすダイナミゼと呼ばれる作業、水の中でかき混ぜて活力強化されたさまざまな調剤剤を使用する。使用される草や鉱物の量はごく微量で：1ヘクタールにつき 2 g ～ 100 g の微量を施すだけで十分な効果が得られる。ビオディナミの役割は、植物が姿を現し、成長・発達するのに必要な鉄・カリ・カルシウム・リンなどの過程との“繋がり”をもたらす手段に過ぎない。ビオディナミによって、植物の成長過程にエネルギーとの“繋がり”を正常にもたらすことである。

この“繋がり”は、日々、地球全体で人間によって増大されている物質的エネルギー汚染（人間によって作られる大気中のあらゆる種類の周波）の悪影響を正常にもたらすことに通じる。それゆえ、醸造テクノロジーを使わない、皆さんの口に運ばれるビオディナミワインは、豊かな土壌の特徴を持ち、より健全で活力のあるものとなる。ワイン醸造栽培において、ビオディナミは、自然の尊重によって特徴ある味をもたらす最も効果的な農業として、世界の多くの醸造栽培者達によって徐々に認識され始めている。

ニコラ・ジョリー (クーレ・ド・セラン醸造元) より

RETURN TO TERROIR

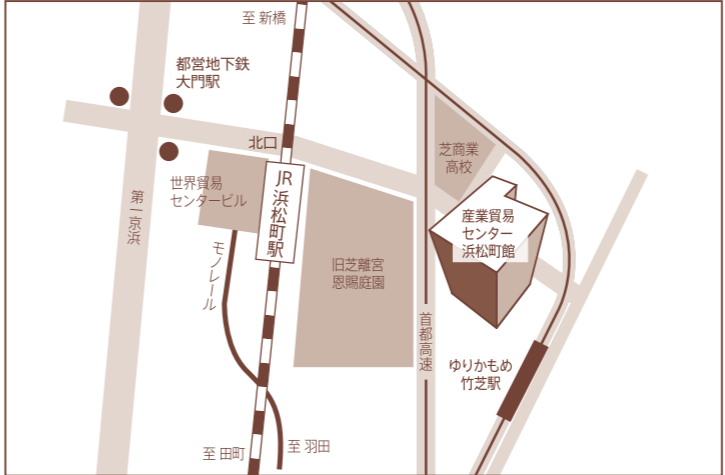
The AOC label was created based on the particular taste of wine produced in different terroirs. By terroir is meant both the geology of the soil, which affects the plant through direct contact with the roots, and the climate or microclimate, which affects the plant through the leaves (photosynthesis). Modern agriculture has largely eliminated these originalities; weeding and chemical fertilizers change the soil and the multitude of highly dangerous treatment products used disrupt photosynthesis. Over the past 20 years technology has increasingly invaded the winemaking process: up to 300 different tastes are now legally permissible through the use of flavored yeasts or concentrations obtained via reverse osmosis, etc. Thus, the concept of the taste of an AOC has been destroyed, at least in part.

Hence, it becomes easier to understand the trend to return to organic farming which allows Nature to do its job. What is the difference between organic and biodynamic farming? To understand the difference, one must first understand that life (the sun, etc.) comes down to the earth in the form of waves and frequencies. Life is not tangible. It becomes tangible only when united with matter but it exists independently of matter. Surrounding the earth is an energy "network" made up of the forces of solar or even stellar frequencies and waves without which the Earth would be a dead planet. Winter illustrates this notion: in winter Earth receives weaker solar forces, plants lose their leaves and die.

Instead of stimulating life on the physical level (through manure, etc.) as organic methods do, biodynamics involves the use of minuscule quantities - from 2 to 100 gr per hectare - of different preparations, generally in a water base, to establish a connection with the iron, potassium, calcium, phosphorous, and other minerals the plant needs to come to life and flourish. Biodynamic farming, therefore, supplies the energy connection which allows the plant to grow, cutting through the ever increasing physical and atmospheric pollution of all sorts caused by humans.

This is why these wines that you will taste, which have been produced biodynamically, without technology, possess enhanced originality and life forces for health.

Biodynamics in winegrowing is increasingly recognized by major winemakers worldwide as the most effective method to ensure the originality of taste in the wine thus produced and the respect of nature which it exemplifies.



東京都立産業貿易センター 浜松町館へのアクセス

東京都港区海岸 1-7-8
1-7-8, Kaigan, Minato-Ku, Tokyo, Japan
TEL: 03-3434-4242 FAX: 03-3434-4648

・JR 山手線 / 京浜東北線・東京モノレール　　・都営地下鉄 浅草線・大江戸線
浜松町駅 (北口) から 350 m 徒歩 5 分　　大門駅から 450 m 徒歩 8 分

・新交通 ゆりかもめ
竹芝駅から 100 m 徒歩 2 分

一般の駐車場はございませんので、お車で来館される方は 近隣の駐車場をご利用ください。



世界自然派ワイン生産者一挙集結

- 大試飲会 - Dégustation -

2005 年 11 月 28 日 (月) ・ 29 日 (火)

Monday & Tuesday, November 28 & 29, 2005

於：東京都立産業貿易センター 3F (東京・浜松町)

Tokyo Toritsu Sangyo Boëki Center 3F

LA RENAISSANCE des Appellations RETURN TO TERROIR

Biodynamie,

*"Biodynamy, wine growing for the future"
86 wine growers present their wines
by Nicolas Joly*

<p>試飲会 Dégustation 28 日 (月) 12:00 ～ 17:00 (受付 11:00 ～) 29 日 (火) 9:00 ～ 17:00 (受付 8:30 ～) 参加費：前売り 3,500 円 当日 4,000 円</p> <p>セミナー (館内別会場にて) Seminar ピオディナミ セミナー (ニコラ・ジョリー氏) 28 日 (月) 14:30 ～ 15:30 29 日 (火) 11:00 ～ 12:00 受講料：1,000 円 各 100 名定員</p> <p>CPV セミナー 「今なぜ自然派ワインなのか？」 29 日 (火) 14:30 ～ 15:30 受講料：無料 100 名定員</p> <p>※ 試飲会・セミナー申し込みは別途添付申し込み書にてお願いいたします。</p>
