



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2021.5月2週号

提出日	5/4	5/5	5/6	5/7
配達日	5/11	5/12	5/13	5/14
翌々週分配達日	5/18	5/19	5/20	5/21

オルターの提案

本場に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

伝統酒類

希少な酸化防止剤 不使用ワイン

有機認証取得予定

グレネリーエステート

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



左からグレネリーエステートのニコラ・ビュローCEO、栽培責任者のヘンドリック、創業者のメイ夫人、醸造家のルーク

オルター限定の輸入ワイン

南アフリカ、ステレンボッシュにあるワイナリー、グレネリー エステート (Glenelly Estate) ニコラ・ビュロー (NICOLAS BUREAU) CEOは自園で有機栽培したブドウを、自社の醸造設備(セラー)で天然発酵したワインを製造しています。

昨年2020年から、酸化防止剤無添加のロゼ・ド・メイを発売開始し、その第1便が今年オルターに届きます。グレネリーワイナリー直営レストラン限定販売品をマサダさんが説得して、私たち日本のみへ輸入していただきました。

今回お届けする「グレネリーロゼ・ド・メイ」は、食卓を華やかにする色鮮やかなピンク色にフレッシュな香り。チャーミングで、フルーツ由来の甘みが心地よくピュアな味わいで、エレガントで滑らかな質感は料理に溶け込むフードフレンドリーなワインです。

フランス、ボルドーの名門が気に入った南アフリカワイン

グレネリーの創業者であるメイ・エレヌ・ドゥ・ランクザン夫人はフランスのボルドーの名門、シャトー・ピジョン・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの元オーナーでした。

シャトー・ピジョン・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドはフランス・ボルドー・ポイヤック2級、パーク



100点を獲得したスーパーワインで、女性的で優美な味わいは「ポイヤックの貴婦人」と呼ばれていました。「第1級に格付け昇格すべきワイン」と評され、スーパーセカンドと呼ばれていました。

メイ・エレヌが1988年に南アフリカを訪問した際に、この地域のワインの品質の高さ、ポテンシャルを感じ、長年の計画の末、2003年に78歳でグレネリー農園を購入、翌年2004年に手付かずの果樹園をブドウ畑に植え替えることから始め、グレネリーエステートを立ち上げました。2005年に最初の実験的なワイン、ケープブレンド(VT2003)を造ると、自信は確信へと変わり、2007年には所有していたフランスの本拠地を全て売却し、南アフリカでのワイン生産に専念しました。

その年2007年に、凄腕の醸造家ルークが加わりました。ルークは南アフリカ出身で、シャトー・フェザル(フランス・グラグ地区)、アンジェリユス(フランス・サンテミリオン地区)のほか、アルザス、カリフォルニア、ラステンバーク(ステレンボッシュ地区)など国内外の名門ワイナリーで腕を磨いてきました。(ラステンバークは南アです)

グレネリーは、素晴らしい環境とプロフェッショナルのチームが最新設備を使用して、南アフリカに居ながらフランスのニュアンスを持ったクラシックなスタイルのワインを生産しています。

メイ・エレヌ・ドゥ・ランクザン夫人は2019年に引退し、同年12月より自身の孫である輸出部長ニコラ氏がCEOに就任しました。

全てのブドウ畑を有機栽培

グレネリーは2018年、シャルドネと一部メル口の畑からオーガニック農法をスタートしました。2019年にはオーガニックを15haに拡げ、2020年には全ての畑をオーガニックで管理しました。

農園の防虫対策はニームオイルを忌避剤として使用しています。捕食昆虫も導入しています。

防カビ対策は有機で認められているボルドー液(銅剤)を使用しています。ボルドー液は長い目で見れば土壌にも良くないので、現在は別のアプローチを考えています。

雑草対策はクローバーなどのマメ科の植物や麦などを畑の畝に植え、カバークロップとし、雑草の成長を抑制し、土壌の保水、土壌中の窒素循環を促しています。このカバークロップ作業は次の動画にて見ることができます。

農園で収穫されるブドウの実には小ぶりですが、とても良い品質のブドウです。

2025年にはオーガニック認証を取得する予定です。

農園にあったユーカリや松などの外来植物を抜いて土着の植物フィンボスなどに植え替えました。これで保水力が以前



より向上し、灌漑(かんがい)の使用が減りました。成長したユーカリの木は1日に350Lの水を吸い上げます。

今では、フィンボスの仲間のプロテアを畑の周囲に植えることによって、蜂が増え、害虫を減らすことにも役立っています。

現在、グレネリーでは160種の鳥、ヤマアラシ、ワイルドキャット、マンガース、ヒョウ(夜行性なので昼間に会うことはない)なども生息しており、動物達の楽園になっています。

低温、天然醸造

収穫されたブドウは、グレネリーの醸造場に運ばれ、軽く色づくまで優しく全房をプレスします。そのジュースはステンレスタンクに移し、14℃の低温で、天然発酵し、熟成させます。

アルコール発酵に続いて起こるマロラクティック発酵(リンゴ酸が乳酸に変わる)は行いません。



地域にもワインにもやさしいワイン造り

グレネリーの醸造設備(セラー)は東向きに建てられ、正面はガラス張り、午前中に柔らかい自然光が入り、節電しています。建物は4階建てで、重力を活かすシステム、グラヴィティを導入し、ポンプの利用回数を減らしています。節電と、優しいタッチのワイン造りに役立っています。

建物はコンクリート製で、理想の温度を少量のエネルギーで済むよう設計されています。セラー内には15kmにも及ぶ冷水パイプを張り巡らせ、空調を70%低減しています。セラーの屋根にはソーラーパネルを採用して自家発電しています。

主に使用している地下水の排水は敷地内のダムに戻して、畑の灌漑に再利用しています。セラー内のタンクなどの設備の洗浄は90℃の熱湯で行われ、化学薬品は使用していません。

ブドウの搾りカスは畑に戻され、ガラス、段ボール、プラスチック、オーク樽は全て再利用しています。

働く人たちにも優しく

創業者メイ夫人の意向で、労働者の子ども、家族への支援にも力を入れています。敷地内で12人の学童保育をしています。文具や備品の購入も支援しています。

グレネリーでは8世帯の家族に家や土地を与え、自家



野菜を栽培できるよう灌漑も整備されています。生活費の補助も行なっています。

グレネリーエステートのグレネリーロゼ・ド・メイ

ブドウ栽培

- 防除
 - 防虫 ニームオイル
 - 捕食昆虫
 - 防カビ ボルドー液(有機認定資材)
 - 雑草 カバークロップ

- 施肥
 - ブドウの搾りカス
 - 土壌の窒素が足りないときは、鶏糞や他の有機肥料を使用することがある

- 加工工程
 - 1 ブドウ粉砕
 - 2 発酵
 - 3 おり引き
 - 4 貯蔵
 - 5 ろ過
 - 6 瓶詰

●酸化防止剤不使用

酸化防止剤を使わない代わりに、①抗酸化作用の強い南アフリカの天然植物、ルイボスティの仲間、ハニーブッシュティーのタンニン(パウダー状)を製造工程中に何度か投入(ブドウを粉砕したとき、発酵後タンクからワインを抜いたとき、瓶詰前に)ハニーブッシュのパウダーはRed Dawn社製②ドライアイス、窒素ガス使用③瓶詰時に窒素ガス充填を行っています。