

# 酒造りは自然から

。ワインの場合。



## グラスの中の自然

### 山田 健 (やまだ たけし)

1955年生まれ。サントリーホールディングス株式会社サステナビリティ経営推進本部チーフスペシャリスト。JEEF理事。全国1万2千ヘクタールの「サントリー天然水の森」を舞台とした研究・整備活動を推進している。著書に「水を守りに、森へ」「オオカミがいないと、なぜウサギが減びるのか」など。ワインやウイスキーの著書も多数。



ワインの世界に「テロワール」という言葉がある。

「地方」や「村」のような一定の広さをもつ生産地の「気候・風土」を表すこともあるが、一般には、それよりもはるかに狭い「畑」ごとの地形や地質、微気候などといった自然条件をさすことが多い。そして、いいワインというものは、そのテロワールの個性を、香りと味わいの中に忠実に反映しなければならぬと信じられている。

☆

そのテロワールが根底から壊れた時代があった。

ブルゴーニュに例をとる。1960年代から70年代にかけてのことだ。今の若当主の祖父の時代、僕くらいの年齢の当主なら、父の時代のことだ。

その頃、ブルゴーニュに化学肥料が一気に広まった。一部の名醸造家

を除いて、多くの葡萄園主たちが、この新技術に飛びついてしまったのだ。

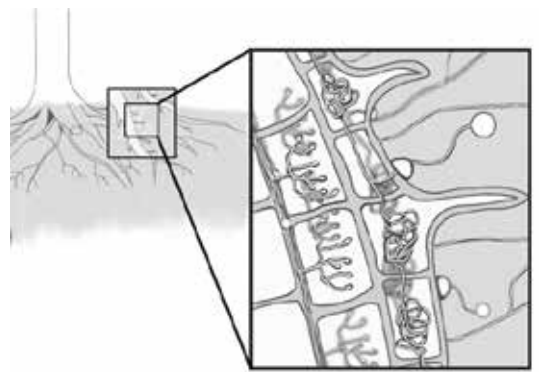
化学肥料を使うことで、地下では二つのことが起こった。

ひとつ目は、葡萄の根が地表近くだけに集中してしまったことだ。それまで、銘醸地の葡萄の樹は、希少なミネラルを求めて、場合によつては10メートル以上の深さにまで根を伸ばし、幾重にも重なる地層から、異なる恵みを吸収し、その多様な恵みが複雑な風味を生み出していた。ところが、化学肥料を撒かれた瞬間から、根がそちらに引き寄せられてしまったのだ。

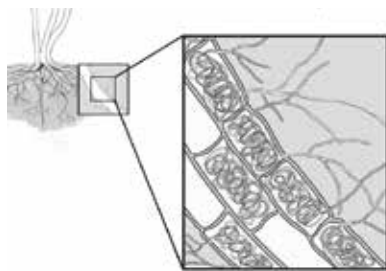
もう一つの悲劇は、菌根菌との共生関係が断ち切られてしまったことである。意外に思うかもしれないが、自然界では、ほとんどすべての植物が、自分の根で直接水や肥料分を吸収していない。菌根菌というキノコやカビの仲間と共生し、光合成で作った糖を菌根菌に



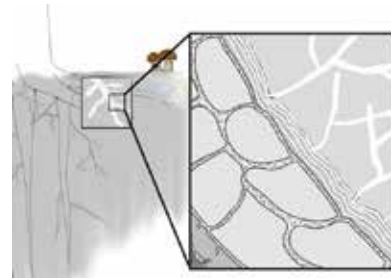
ブルゴーニュの葡萄畑。



菌糸を細胞の中にまで伸ばして共生する内生菌根の一種であるアーバスキュラ菌根。葡萄の樹は、主にこのタイプと共生している。



内生菌根のもう一つのタイプであるエリコイド菌根。主にツツジの仲間と共生している。



根の細胞の外側に菌糸を張り巡らす外生菌根。マツやブナなどと共生して、地表にキノコを発生させる。マツタケやシメジなどが、この仲間。

提供し、その見返りに、細くて長い菌糸で吸収した水やミネラルを供給してもらっているのだ。葡萄の樹も、その例外ではない。その共生関係が、化学肥料で切れた。手軽な肥料分を充分に供給された葡萄の樹は、菌根菌に養分を提供する労を惜しむようになっただ。そんなことをしなくても、自分の根で化学肥料を吸収できるようになったからだ。こうして、粘土や鉱物からのミネラルを、菌根菌の力を借りて吸収するルートが切れてしまった。

この二つの悲劇は、ワインの味わいにどう影響したか。

地下深くからの多様なミネラル供給が途絶えたために、特級の畑と単なる村名畑の間で、味わいの差がほとんどなくなってしまったのだ。さらに悪いことに、窒素肥料のおかげで、葡萄の収穫量が増えた。多くの葡萄園主たちは大喜びで収穫量を増やし、一層味わいを薄めてしまった。

もつとも、特級畑の名声が地に落ちるまでには、時間差がある。その時間差の10数年の間、葡萄園主たちは大儲けをすることになった。大量のワインを昔の名声の価格で販売できたからだ。しかし、そんなあぶく銭の時代が長く続かずがなかった。10数年後には、名声は失墜し、価格も暴落した。

この事態に反発した若い世代による父親への反撃が始まったのは、当然の流れだった。「祖父の時代に返れ」を合言葉に、様々な手法による有機栽培や、それに近い農法を取り入れられ、地下深くまで根を伸ばし、菌根菌との共生を取り戻す試みが、再び始まったのだ。

今、私たちが、素晴らしい味わいのブルゴーニュワインを楽しむことが出来るのは、大自然の恵みへの敬意を取り戻した、若い世代たちの努力のたまものだったのである。

10月から、JEEF会員専用ページで連載を予定しています。

