

ティーアイトレーディングがお届けする美食情報

EPICURIUS

エピキュリアス

年はじめのワイン基礎

知っておきたいビオのこと。

明けましておめでとうございます。2024年がみなさまにとって幸多き年となりますように。今月のEpicuriousは新しく輸入し始めたワインを一部ご紹介！ラインアップにビオの商品が加わったので、ビオワインについて簡単にまとめてみました♪

ビオってなに？

BIO(ビオ)はフランス語の**biologique**(ビオロジック)、イタリア語の**biologico**(ビオロジコ)、ドイツ語の**biologisch**(ビオロギッシ)などなどの単語を短縮し表したもので、英語の**organic**(オーガニック)と同じ意味を持ち、有機栽培で化学肥料を使用せずに育てた農作物を形容する言葉です。

ヨーロッパでは、「ビオワイン」と名乗るために専門機関の認証が必要です。EU圏で造られたビオワインには、ラベルに認証マークが貼ってあります。主たるものはEuroleaf(ユーロリーフ)。EUの有機農業規則のもと生産された農産物であることを認証するマークで、95%以上の原料が有機栽培であることを表しています。当社輸入のビオワインにもボトルの裏ラベルにユーロリーフが印字されています。



欧州旗の象徴でもある12の星と葉の形で欧州と自然の融合を表現。



混同しやすい！有機・減農薬・自然派ワインあれこれ

当社輸入のビオワインは「**ビオロジック**」です。混同しがちなカテゴリは下記の通り↓↓

●ビオロジック (英語: biologic / 伊語: biologico)

除草剤や殺虫剤などを使用せず無農薬で育て、肥料も化学肥料ではなく有機肥料を使います。EUの規定では、有機農法に転換後3年以上経過して初めてビオロジックと認められます。醸造時の亜硝酸(酸化防止剤)使用量も少ないのが一般的です。

●ビオディナミ(仏語: biodynamie / 伊語: biodinami / 英語: biodynamics)

「生体力学」の意。有機栽培に加え、天文学的な要素も取り入れます。宇宙エネルギーや地球の磁力を利用するべく、地球・月・天体の位置関係によって種まきや収穫などの日程を決めます。また、プレパラシオンと呼ばれる天然の調剤(原料は牛糞やタンポポ、イラクサなど)を使用することで土壌に活力を与え、作物の潜在的な力を引き出しなが育てます。醸造時に亜硝酸はほぼ使わず、近代技術にもできるだけ頼りません。

●リュット・レゾネ(仏語: lutte raisonnée)

「合理的な対応」の意。土壌の状態やぶどう樹の健康状態を把握し、必要な時にだけ最小限度の化学肥料や農薬を使用する栽培方法です。日本では「減農薬農法」と呼ばれています。リュット・レゾネはビオではありません。

●自然派ワイン(仏語: Vin nature / 英語: natural wine)

自然に寄り添いながらぶどう本来の個性を引き出すため、有機栽培なのはもちろんワインの醸造においてもナチュラルであることにこだわります。醸造は近代技術に頼らず、亜硝酸も一切使いません。酵母は自然酵母に限定し、清澄(コラーージュ)や澱引きもしません。自然な製法を貫く分、デリケートで手間のかかるワインです。また、巷で言われる「ビオっぽい香り」のするものに比較的出会いやすい気がします(ナチュラル愛好家にとってはその香りが嬉しい要素でもあるそうです)。

キアンティ ビオロジコ

赤・ミディアムボディ

【産地】トスカーナ州
【品種】サンジョヴェーゼ
【容量】750mlx 6本/cs
【参考上代】¥1,850

完全有機栽培・手摘み収穫。ステンレスタンク醸造後(野生酵母)オーク樽熟成。赤い果実の香り、丸みある味わいにタンニンも十分。近隣の蜂蜜農家を支援しているためラベルには蜂の絵。

キアンティクラッシコ ビオロジコ

赤・ミディアムボディ

【産地】トスカーナ州
【品種】サンジョヴェーゼ
【容量】750mlx 6本/cs
【参考上代】¥2,750

完全有機栽培・手摘み収穫。ステンレスタンク醸造後(野生酵母)、オーク樽で12~15ヶ月熟成。すみれの花や熟したチェリー。こねた酸と後味にバルサミコのニュアンス。

ピアンコ ビオロジコ

白・辛口

【産地】プーリア州
【品種】ボンビーノピアンコ
シャルドネ
【容量】750mlx 6本/cs
【参考上代】¥1,850

DOCカステル・デル・モンテ地区のオーガニック栽培エリアで育てられたぶどうを使用。ドライで辛口。バランスのよいブレンド、酸味がほどよく、フルーティー。

ロッシン ビオロジコ

赤・ミディアムボディ

【産地】プーリア州
【品種】ネロ・ディ・トロイア
アリアニコ、モンテプルチアーノ
【容量】750mlx 6本/cs
【参考上代】¥1,850

DOCカステル・デル・モンテ地区のオーガニック栽培エリアで育てられたぶどうを使用。複数のぶどう品種のバランス良好。ドライで上品。熟した果実の味わい。

最後までお楽しみいただき、ありがとうございます。
次回もお楽しみに！

発行：株式会社ティーアイトレーディング

お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。