



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2020.7月2週号

提出日	6/30	7/1	7/2	7/3
配達日	7/7	7/8	7/9	7/10
翌々週分配達日	7/14	7/15	7/16	7/17

オルターの提案

- 本当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。

ワイン WINE

酸化防止剤無添加の オーガニックワイン

イギリスでNo.1のオーガニックワインブランド

ステラーワイナリー

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



ステラーワイナリー<Stellar Winery>の創業者、
ヴィレム・ロッソウマネージングディレクター

品質に妥協はありません

南アフリカ西ケープ州の西海岸地区にあるステラーワイナリー<Stellar Winery>の創業者、ヴィレム・ロッソウマネージングディレクターは、自園の有機農法で作ったブドウから、無添加のワインを生産しています。

ワインには一般的に酸化防止剤が使われています。酸化防止剤を使っていないワインは極めて珍しく、貴重です。ステラーワイナリーでも酸化防止剤を使ったワインも生産していますが、オルターとしては無添加のものだけをご紹介します。

ステラーワインは「オーガニック」「酸化防止剤無添加」にこだわっているからといって、味・香りなどワインとしての品質に手抜き・妥協はありません。フルーティーでジューシーな味わい、程よい渋み、軽快でなめらかな、優しい口あたりで飲みやすいワインです。

毎年のように数々の受賞

2002年の初ヴィンテージ以来、国際大会で数々のメダルを受賞しています。例えば2016年シラズでワールド・ミューチュアル・ベストシラズ・トロフィー、ソーヴィニヨンブラン/セミロンでベリタス賞など受賞。ソーヴィニヨンブラン/セミロンでオーガニックワイン・ミケランジェロインターナショナルワイン&スピリッツアワード



ステラーワイナリーのスタッフの皆さん

ステラーワイナリーの オーガニック酸化防止剤無添加ワイン

ブドウ

- 品種
カベルネソーヴィニヨン(カベルネ)シラズ(シラズ)コロンバル(ホワイト)

防除

防カビ対策 硫黄、銅の水溶液
ブドウ畑の周りに低木を植え、生物多様性により害虫対策をしています。アヒルも害虫の捕食に活躍しています。

●肥料

岩石由来のミネラル(リン、カリウム)肥料

●ワイン

●原料
自園の有機栽培ブドウ

●製造工程

- 1 ブドウ粉砕
- 2 発酵
- 3 おり引き
- 4 貯蔵
- 5 ろ過
- 6 瓶詰 窒素充填

トロフィーを受賞しました。

現在ではリーズナブルで高品質なワインとして、世界中にファンを獲得し、2008年にはイギリスでオーガニックワインとしてNo.1のブランドに成長しています。

オーガニック&フェアトレード

ステラーワイナリーはオランダの有機認証(コントロール・ユニオン・サーティフィケーションズ)と、フェアトレードの認証(Fair For Life)を取得した世界初のワイナリーです。

オーガニック(USDA, ECOCERT, EU ORGANIC)、HACCP SMART(安全食品)の認証もあります。グルテンフリー、ビーガンフレンドリーの基準もクリアしています。

病虫害の少ない、冷涼な乾燥地域

ステラーワイナリーのあるオリファンツリバーのブドウ畑は大西洋に近く、冷涼な風が吹きます。降雨量が少なく、半乾燥地帯のため、雑草が生えにくく、防カビ対策も最小限に抑えることができます。

テロワールを重視

ステラーワイナリーではテロワール(気候や土壌)を重視し、人が介入することを少なくし、できるだけテロワールを表現するワイン作りをめざしています。

土作りが生命線

品質のよいブドウを育てるには、質のよい土壌が不可欠であり、有機農法がその土壌を健全な状態にすると考えました。土壌はワイン醸造の最も重要な「生命線」と考えています。

工夫した有機栽培

ブドウ畑では栽培密度を下げ、収穫量を減らして、より高品質なブドウを育てています。

ブドウ畑の周りには、低木を植え、作物を覆うようにして、生物多様性に努めています。この生物多様性は、ブドウのツルを攻撃する害虫を捕食する昆虫の棲家を作るためです。これによって農薬を使わなくて済みます。

ワインのラベルにもなっているアヒルたちも防虫対策として、有機農法に



一役買っています。ワイナリーでは約2,000羽のアヒルが40羽くらいの集団を作って、ブドウ畑のあちこちを動き回ります。畑の番人である彼らはカタツムリなど様々な虫を食べ糞をします。

農場の土を掘るとたくさんの虫や微生物が息しており、これらは土に栄養を与えてくれています。

化学農薬・除草剤は使いません。防カビ対策としては有機で認められている硫黄や銅の水溶液を使用しています。

肥料は岩石由来のミネラル(リン、カリウム)肥料を使用しています。



売れ残ったブドウを活かすためのワイン作り

創業者のヴィレム・ロッソウさんは1997年、食用ブドウ農家を始めました。

しかし、ブドウ農家の経営は苦しく、丹精込めて作ったブドウが売れ残ることが苦痛でした。この売れ残ったブドウを活かすために、ワインづくりに力を注ぎ、ステラーオーガニックワインを立ち上げました。このプロジェクトは20年後、南アフリカ最大のフェアトレード&オーガニックワインに成長しました。

窒素ガスを使って無添加ワイン

ステラーワイナリーは2004年に酸化防止剤無添加のワインを始めました。スウェーデン、日本、カナダ、マダガスカルなどの顧客の健康志向に応えるためです。酸化防止剤の代わりに、ボトルに窒素ガスを充填しています。

持続可能な経営姿勢

ステラーワイナリーの200人以上の労働者は会社の株を保有しています。販売利益が直接、労働者にも還元されています。黒人労働者にも技術と経験を学ばせ、技術向上に努めています。

ワイン販売の利益の一部を、近隣の託児所に寄付しています。労働者の子どもたちがここに預けられています。小学校の教育環境支援など、周辺地域の発展にも貢献しています。

オルターへのステラーワイナリーの紹介は、南アフリカワイン専門店マスタからです。