

自然派ワイン

2024/09/14 IVSJAPAN LTT

出典

筑波大学名誉教授 板野肯三の話を参照
人物・認証機構はWikipediaより
Vin Méthode Natureの公式サイト



工業化や生物（植物、微生物）の研究開発が進み
人工的にコントロールすることで品質のよいワインがどこでもできるようになった。
しかし、その土地の個性や昔からの造り方を目指そうという生産者が出てきた。
また、SDGsの流れもあって環境保護、社会的貢献へも

ただし、美味しくないとはダメ

**自然派ワインだから XXX 妥協してはだめ。
自分自身の許容範囲を見極めるよう！**

自然派ワイン（ナチュラル・ワイン）

Vino natura（ヴィーノ・ナチュラ）

人工的・化学的なものを極力排除したブドウ栽培と醸造をめざし、有機栽培のブドウを原料に、亜硫酸塩（酸化防止剤）の添加を控えめにして造られたワインと割と曖昧に使われている

その農法に代表的な 3 つの方法がある

- ①ビオロジック農法（オーガニック）
- ②ビオディナミ農法（バイオダイナミック）
- ③減農薬農法（リュット・レゾネ）

規定へ向けての動き

2020年より自然派公式認証

「ヴァン・メトード・ナチュール Vin Méthode Nature」

INAO、フランス農業省、DGCCRFによってに という規定の運用を始めた

その憲章は**2019年10月**に

ワインの生産者や販売業者及び消費者によって確立された
ヴァン・ナチュール保護組合が基となっている



Vin Méthode Natureの規定 1/2



- **有機認証ぶどうのみ**をすべて**手摘み**で**収穫**し、**醸造添加物は、一切使用せず、天然酵母**で**高度な物理的技術**（熱醸造、低温抽出、逆浸透膜処理、フィルタろ過、瞬間低温殺菌など）**使用せず**醸造する
- **発酵開始前及び発酵中の亜硫酸添加不可。**
瓶詰前のワインに添加は**30mg/L**まで可だが**ラベルに専用のロゴでその旨を記載**する。
- 発泡性の「Vin Méthode Nature」は、発泡のための**分補給にブドウジュースのみ**を使用
デゴルジュマン時の補充は「**Vin Méthode Nature**」の**ワインのみ**
- ペティヤン・ナチュレル「Vin Méthode Nature」は、**自身のブドウの天然糖分**によって発泡させ、発酵中のジュースやワインの追加はどの段階であっても**不可**。デゴルジュマンはしてもしなくてもよい。

Vin Méthode Natureの規定 2 / 2

- 「Vin Méthode Nature」ラベルは、**毎年各キュヴェごとに**
組合の内部検査と会員の誓約書に基づいて付与
- 生産者情報はオンライン（www.vinmethodenature.org）に
掲示される
- 組合は、人々の平等、性差別や人種差別など、権利擁護者が
定めた25の基準に基づく**差別的行為**しない
環境憲章第2条の原則に基づき、予防原則と自然のバランスを尊重、
環境の保護と改善に参加する

オーガニックワイン

「オーガニック＝有機」 有機栽培のブドウから造られたワイン

EU圏や米国などで「オーガニック」と謳うには、国や専門機関の認証が必要



有機 Euro Leaf
EU加盟国
2010年



有機 AB
フランス
1981年



有機 ICEA
イタリアから欧州
2000年



有機 エコセール
フランスから全世界
1991年



自然 ヴァン・メトード・ナチュール
フランス
2020年



ビオディナミ デメテール
ドイツから世界
1997年



ビオディナミ ビオディナミ
フランスから欧州
1996年



有機 USDA
アメリカ
2002年



有機 ビオ シーゲル
ドイツ
2001年



有機 有機JAS
日本
2001年

認証がない ≠ 自然農法をしていない。

認証されているから ≠ 美味しい

過剰な揮発性酸度（VA Volatile Acid）揮発酸

→ セメダインや除光液、お酢（酢酸菌）

過剰な硫化物（H₂S、DMDSなど）硫化水素、二硫化メチル

→ 腐った卵、ニンニク、玉葱、キャベツ

過剰な揮発性フェノール

4 EP 4-エチルフェノール

→ 馬小屋

4 EG 4-エチルグアイアコール

→ スモーキー、動物、獣、生革、ぬれた犬、薬品、燻製

4 VP 4-ヴィニルフェノール

→ 生ゴム様臭、薬品、プラスチック、

4 VG 4-ヴィニルグアイアコール

→ カーネーションの花、消毒薬臭、絆創膏、線香、段ボール、樹脂臭、セルロイド臭

ビオワイン

和製英語（造語）で、海外では通じない。農法によって分かれる

①ビオロジック農法（＝オーガニック 有機）

EU法では厳密な規定を3年以上守って栽培した場合に認証資格を取得

②ビオダイナミ農法（＝バイオダイナミック 生体力学）

「生体力学農法」とも呼ばれる栽培方法。基本的にビオロジック農法と同じより厳格な決まりがある。

「バイオダイナミック農事カレンダー」と「天然由来の肥料（調合剤：プレパレーション）」を使用 無肥料とは言っていない。

※有機との違いは、「宇宙とのつながり」

天体のリズムと宇宙エネルギーを取り入れることで、宇宙レベルで大地、植物、動物の持つ力を最大限に活用する

＝＞それを活かすべきという考えがこの農法



ルドルフ・シュタイナー

(1861年2月27日-1925年3月30日(64歳没))

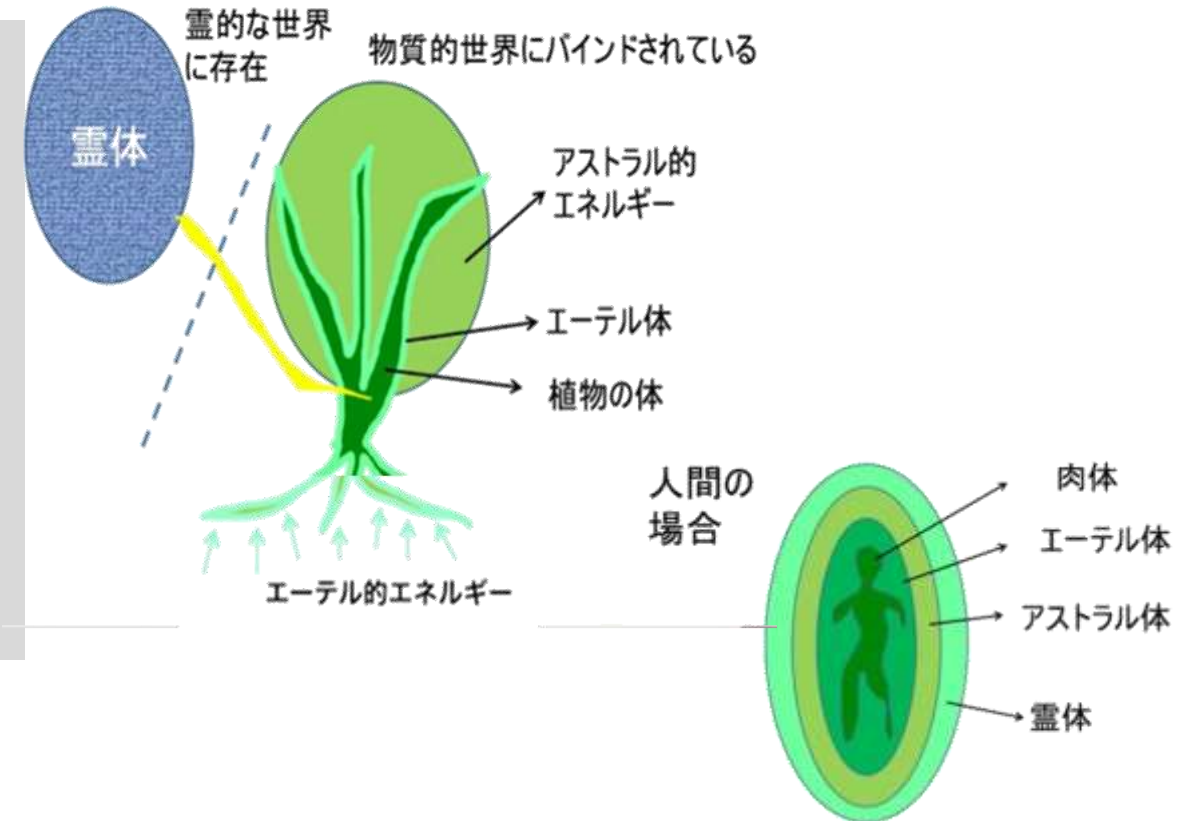
オーストリアの人智学者で「理性的に洗練した神智学」といった色が濃い
「農業講座—農業を豊かにするための精神科学的な基礎」の理論を論じ
(亡くなる前年の1924年6月7日～16日の8回の講義)

肉体から霊体までを言っている。

エーテル体とアストラル体は、物質に結合して存在している。ただし生体エネルギーは触れていない
4元素（土、水、空気、熱） 内惑星、外惑星からのエネルギー

コーベルヴィッツでの8回の講義（1924/6/7～6/16）

- 第1講（6/7） 人間および動物の生命の外的世界からの解放
- 第2講（6/10） 大地の諸力と宇宙の諸力
- 第3講（6/11） 自然の活動についての付論
(自然の中での霊性の活動)
- 第4講（6/12） 霊的な領域に入っていく様々な力と物質
(肥料問題)
- 第5講（6/13） 肥料に正しく実質性を付与すること
- 第6講（6/14） 自然の本姓から判断した場合の雑草、
害虫および植物の病気といわれているものの本質
- 第7講（6/15） 自然に内在する交流作用
- 第8講（6/17） 資料の本質について



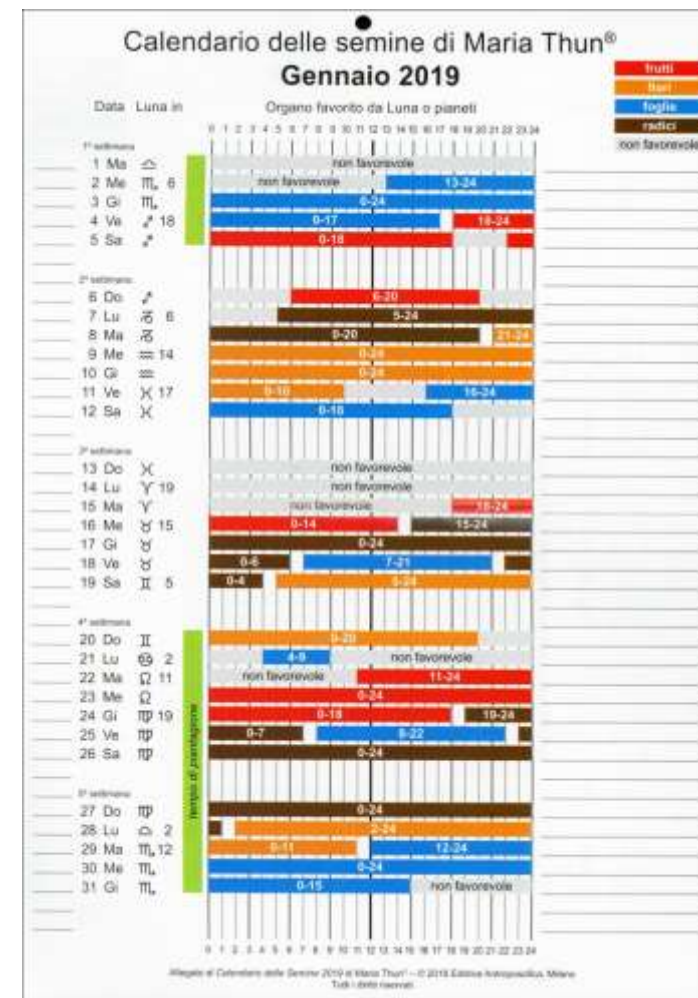
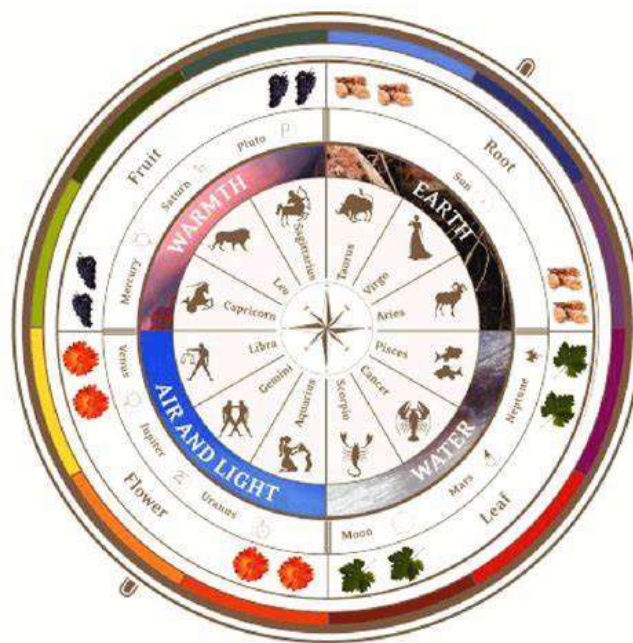


マリア・トゥーン

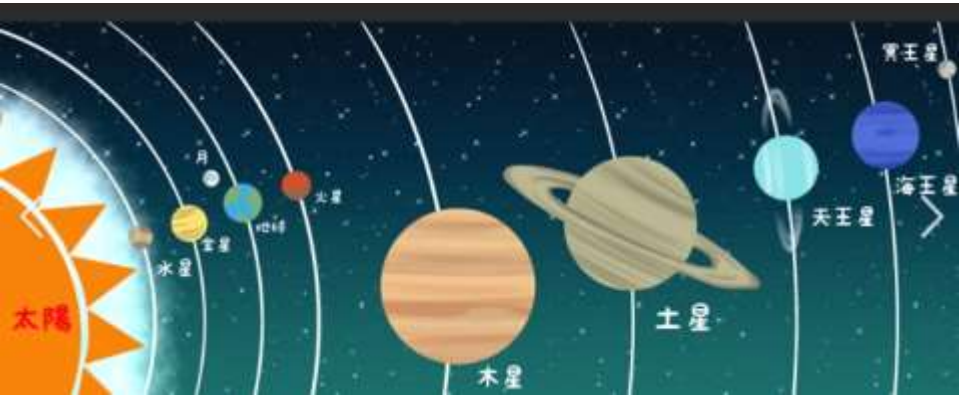
(1922年4月24日-2012年2月9日(90歳没))

ドイツのバイオダイナミ農業の先駆者。約40年間、月が動植物に与える影響を研究し、植物の生育に影響を与えるのは、黄道十二宮を巡る月の周期が関係することを発見し

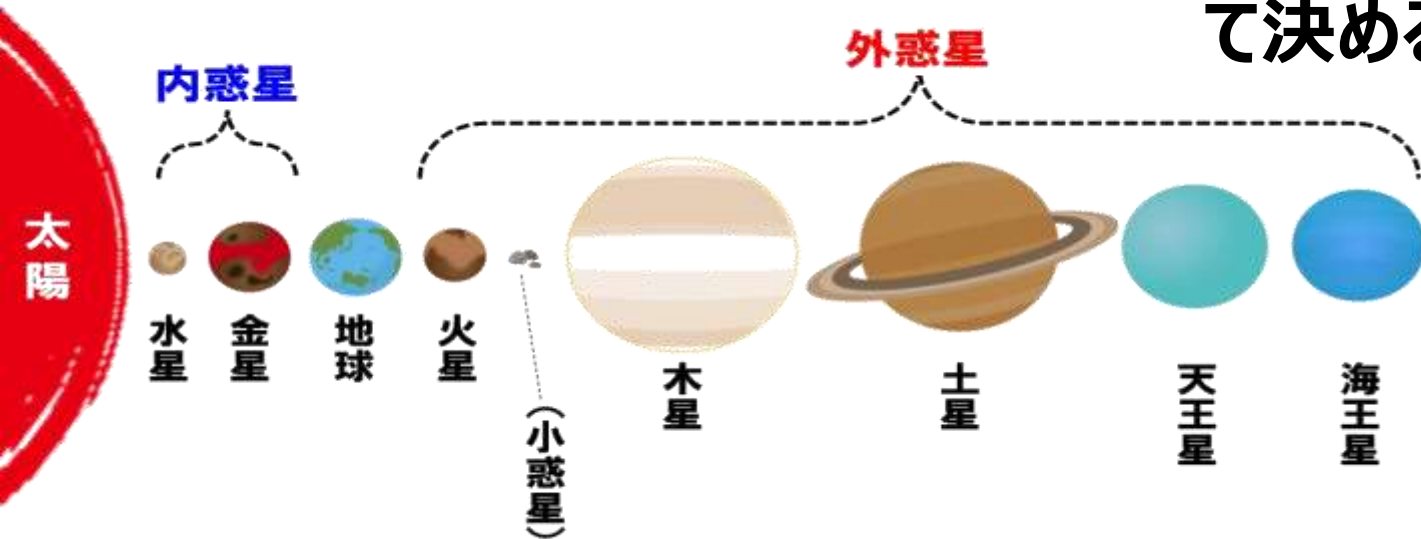
「バイオダイナミック農事カレンダー」



引力の作用で惑星同士ぶつからない

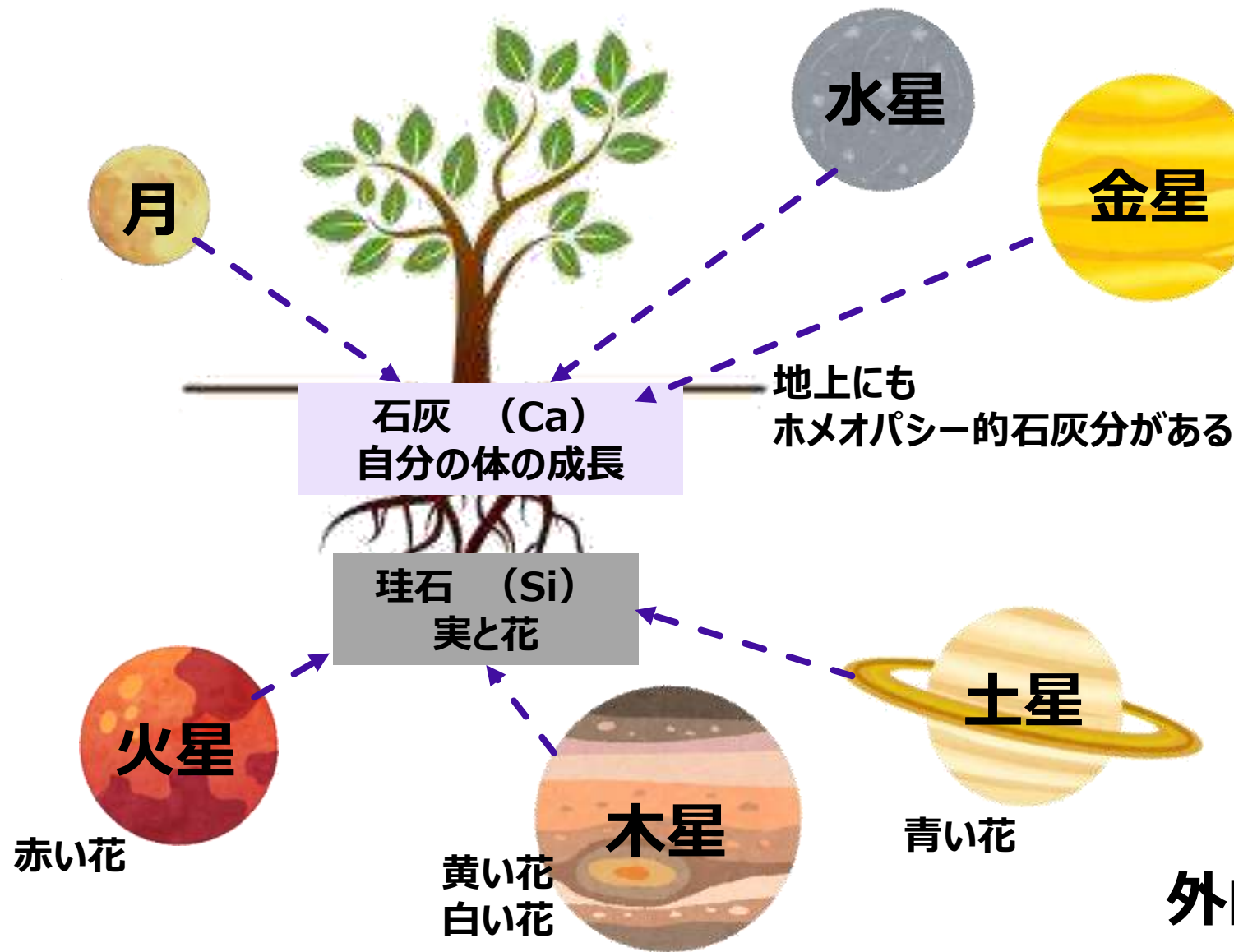


太陽、月、惑星との位置関係が、地球の土壌や生命体の成分や気象等を与える影響を重きに置き、その位置関係と動きを計算にいれて、種まき、苗植え、収穫などの時期を、天体の動きに合わせて決める



宇宙的エネルギーの影響

内惑星の熱は、葉や花のため



外内惑星の熱は、根のため

内惑星は、地球に近いので
石灰分がエネルギーを受ける



水、空気、熱
内惑星のエネルギーを
取り込む
まだ、死んでいる

地上にも
ホメオパシー的
石灰分がある

石灰分
地上の空気中のエネルギーを
地下に取り入れる
生命性を持つように変化

空気の地下に入ると、僅かな生命性を宿す

外惑星は、地球から遠いので
珪石に影響を与える



水、空気、熱
特に温かい空気（熱）

粘土質：促進剤

珪石
（岩石層）

一度取り込まれてから
再放射される。
その時に粘土が
促進剤の役割をする

シュタイナーが言っている4元素（）は、妖精名

土（グノーム：根の妖精）

根

太陽

固体 => **生命エーテル**を根に運ぶ

土より上に行きたいという思い

太陽や月や宇宙の中から植物を通して送られてきたものを、根から受け取る
秋から冬にかけては、岩石や鉱物を通して、地中を旅する

水（ウンディーネ：水の妖精）

葉

火星、月、海王星

液体 => **化学エーテル**の作用を植物の中に運び込む

非常に繊細な霊体を持つ

水が空気と触れるところに存在 変化を望む。葉の中に水を運ぶのもウンディーネの役割
葉を出発点にして、いろいろな素材を分解したり、結合したりする（光合成）
これには、水が重要。※光合成には、光と水と炭酸ガスが必要。

空気（シルフ：空気の妖精）

花

木星、金星、天王星

気体 => **光エーテル**の作業を植物の中に運び込む 音（鳥の声、音楽）

空気は、光に浸透されるので、シルフは光との親和

大気のなかの精妙な動きにも敏感 鳥が飛んで行くときの空気の流動、音として響く。

こお n 霊的な音の中に、展開し、発展する

熱（サラマンダー：火の妖精）

果実

土星、水星、冥王星

熱 => **熱エーテル**の作用を植物の花の中に運び込む

花粉は、サラマンダーたちによって、熱を種子の中に運び込むための小さな飛行機のようなもの
この熱が、子房の中の種子へと移っていく

植物の原理を作る役割：ウンディーネとシルフの協力

受精：グノーム（母性的）とサラマンダー（男性的）の協力

星座		4元素	作用	雑草を抑えるために種を焼く	害虫を抑えるために種を焼く	カレンダー（毎年変わる）	
射手座	♏	熱	果実	シバムギ		12/19-01/17	（11/23-12/21）
山羊座	♐	土	根	ー		01/18-02/13	（12/22-01/19）
水瓶座	♒	空気	花	スズナ		02/14-03/10	（01/20-02-18）
魚座	♈	水	葉	クサフジ	太陽と月が前にいる時→ガ	03/11-04/17	（02/19-03/20）
牡羊座	♈	熱	果実	ノハラガラシ	月が前にいる時 →カイガラムシ	04/18-05/12	（03/21-04/19）
牡牛座	♉	土	根	イワミツバ		05/13-06/19	（04/20-05/20）
双子座	♊	空気	花	カラスムギ	太陽と月が前にいる時 または 金星と月が前にいる時 →チョウ、ハエ、カメムシ	06/20-07/18	（05/21-06/21）
蟹座	♊	水	葉	キンポウゲ	月が前、または 月と火星が前にいる時 →ナメクジ	07/19-08/09	（06/22-07/22）
獅子座	♌	熱	果実	スイバ		08/10-09/14	（07/23-08/22）
乙女座	♍	土	根	セイヨウトゲアザミ		09/15-10/31	（08/23-10/23）
天秤座	♎	空気	花	コゴメギク		11/01-11/18	（10/24-11/22）
蠍座	♏	水	葉	イヌホオズキ		11/19-12-18	（11/23-12/24）

調合剤： プレパラシオン

調合剤	材料	効果	惑星
500番 水晶牛角調合剤	雌牛の角、 健康で新鮮な雌牛の糞	根の形成に助け、土のエネルギーを高める。細菌、微生物などの繁殖を促す。作物の樹液の循環を良くする	
501番 水晶牛角調合剤	雌牛の角、水晶	植物の光新陳代謝を強化。光合成と葉緑素の構成を促進。病気や害虫に対する抵抗カアップ	
502番 ノコギリソウ調合剤	ノコギリソウの花、 オス鹿の膀胱	大地に活力を増加。植物が硫黄やカリウム利用するのを促進	金星と関係をもつ
503番 カモミール調合剤	カモミールの花、 雌牛の小腸	カルシウムと硫黄との吸収。土の中の窒素を安定促進	水星と関係をもつ
504番 イラクサの調合剤	イラクサ	堆肥の温度を一定に保つ。堆肥から窒素分の蒸発を防止	火星と関係をもつ
505番 カシの木調合剤	牛の頭蓋骨、 カシの樹皮	カルシウムの強化。治癒力を供給	月と関係を持つ
506番 タンポポ調合剤	タンポポの花、 牛の腸間膜	ケイ酸や、カリウムとの関係を促進。堆肥に呼吸を与える	木星と関係をもつ
507番 カノコソウ調合剤	カノコソウの花	リン酸分の調整機能の向上。堆肥の発酵を促進	土星と関係をもつ
508番 スギナ調合剤	スギナ	菌類による病気への抵抗カ強化。植物の品質の改良	

Vin Méthode Natureの規定 オリジナル 仏文

1. 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, IGP, Vin de France, etc..) destinés à un vin qui se revendique « Vin méthode nature » se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée (Agriculture Biologique ou Nature & Progrès).
2. Les vendanges sont manuelles
3. Les « Vins Méthode Nature » sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes.
4. Aucun intrant oenologique n'est ajouté.
5. Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin n'est autorisée (thermovinification, cryo-extraction).
6. Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes n'est permis (osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, centrifugation) n'est permis. Toute autre technique doit avoir l'avis en amont du Syndicat.
7. Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve. (Possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg d' H₂SO₄ total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO₂ libre et total par distillation/oxydation) pour le vin fini, quels que soient la couleur et le type de vin ; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié).
8. Un vin effervescent Vin Méthode Nature est un vin dont seul du jus de raisin peut servir d'apport de sucre à la prise de mousse (Champagne, Crémants, vins mousseux). Jus de raisin frais ou vin en fermentation sont les seules possibilités d'élaborer un levain « maison ». La mise à niveau lors du dégorgement est uniquement possible avec du Vin Méthode Nature.
9. Un pétillant naturel Vin Méthode Nature est un vin devenu effervescent grâce aux sucres originels de ses propres raisins. Tout ajout de jus ou vin en fermentation, et ce quel que soit l'étape, exclut de fait la dénomination « pétillant naturel ou pet nat ». Un pétillant naturel peut être dégorgé ou pas (la mise à niveau se fait avec du Vin Méthode Nature).
10. Le label « Vin Méthode Nature » est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent. Un contrôle externe est réalisé chaque année par un organisme certificateur de façon aléatoire et selon un pourcentage défini par le Syndicat.
11. Utilisation d'un des logos d'identification du Vin Méthode Nature: Logo Vin Méthode Nature: Utilisable pour les vins sans sulfites ajoutés (pas d'ajout extérieur de sulfites) Validation des analyses Frantz Paul jusqu'à 20 mg/L pour accepter la « fabrication » de sulfites naturels.
Vin Méthode Nature <30mg/L de sulfites: A utiliser dès qu'il y a de l'ajout de sulfite, même en quantité faible (< à 10 mg). A utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfite (analyse Frantz Paul).
12. Les cuvées « Vin Méthode Nature » doivent être clairement identifiables des consommateurs sur l'étiquette comportant les mentions légales valorisantes : dénomination « Vin Méthode Nature » sous le nom de la cuvée et présence du logo respectant notre charte d'utilisation.
13. Lors d'un salon, les vigneron·nes comme les organisateurs s'engagent à présenter cette charte à côté des bouteilles labellisées « Vin Méthode Nature ». Les cavistes sont encouragés à faire de même au sein de leur établissement.
14. Les vigneron·nes s'engagent en leur nom propre. Toutes les cuvées « Vin Méthode Nature » seront mises en ligne sur notre site internet www.vinmethodenature.org.
15. Le Syndicat est engagé pour l'égalité de toutes et de tous et n'accepte pas d'agissement caractérisé comme discriminatoire selon les 25 critères définis par le Défenseur des Droits (sexisme, racisme...). De même, les interactions humaines doivent être équitables : qu'elles soient hiérarchiques ou de prestations, elles doivent rémunérer à un prix juste le travail effectué. Dans le cas d'une activité de négoce, le prix d'achat de raisin doit refléter le travail fourni.
16. Le Syndicat s'appuie également sur le principe de l'article 2 de la Charte constitutionnelle de l'environnement qui consacre le principe de précaution et le droit de vivre dans un environnement respectueux des équilibres naturels. Ainsi ses membres se doivent « de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».



- 1.「自然法ワイン」と称するワインに使用されるブドウ (すべての原産地: AOP、IGP、ヴァン・ド・フランスなど) の 100% は、熱心に認定された有機栽培(有機農業またはネイチャー & プロGRESS)で栽培されたものでなければなりません。
- 2.収穫は手作業です
- 3.「ネイチャーメソッドワイン」は、自然酵母だけを使って醸造されます。
- 4.醸造学的インプットは追加されていません。
- 5.ブドウの構成を自発的に変更する行為（熱醸造、冷凍抽出）は許可されていません。
- 6.残忍で外傷を与える物理的手法（逆浸透、濾過、接線濾過、瞬間殺菌、遠心分離）の使用は許可されません。その他の技術については、事前に組合の意見を得る必要があります。
- 7.発酵前および発酵中、またバットの底にも亜硫酸塩は添加されません。（ワインの色や種類を問わず、完成したワインのフランチ・ポール分析（蒸留/酸化による無添加および総SO₂の測定方法）における総H₂SO₄/lの最大30mgの制限内で調整可能。義務。亜硫酸塩の添加に関する情報を提供するため、専用のロゴを介してラベルに記載されています）。
- 8.ヴァンメソッドナチュレのスパークリングワインは、ムース（シャンパーニュ、クレマン、スパークリングワイン）に砂糖を加えるためにブドウ果汁のみを使用するワインです。「自家製」サワー種を作るには、新鮮なブドウジュースが発酵させたワインが唯一の可能性です。デゴルジュ中のレベリングは、メソッド ネイチャー ワインでのみ可能です。
- 9.ナチュラルスパークリングワインメソッド ナチュールは、ブドウ本来の糖分を活かして発泡させたワインです。発酵中にジュースやワインを添加すると、どの段階であっても、事実上「スパークリングナチュラルまたはペットナット」という名前から除外されます。ナチュラル スパークリング ワインは、デゴルジュしてもしなくても構いません（アップグレードはメソッド ネイチャー ワインで行われます）。
- 10.「Win Method Nature」ラベルは、組合による内部統制と組合員の宣誓宣言を経て、毎年、ヴィンテージごとに授与されます。外部検査は、認証機関によって毎年、組合が定めた割合に従って無作為に実施されます。
- 11.ネイチャー メソッド ワイン識別ロゴの 1 つの使用:ネイチャー メソッド ワインロゴ: 亜硫酸塩を添加していないワインに使用可能 (亜硫酸塩の外部添加なし) 天然亜硫酸塩の「製造」を受け入れるためのフランチ ポール分析は 20 mg/L までです。
ワインメソッドの性質 亜硫酸塩 30mg/L 未満: たとえ少量 (< 10 mg) であっても、亜硫酸塩を添加する場合は常に使用してください。最大 30 mg/L の亜硫酸塩を使用します (フランチ ポール分析)。
- 12.「Vin Method Nature」ヴィンテージは、法的情報を含むラベル上で消費者が明確に識別できる 必要があります。ヴィンテージ名の下に「Vin Method Nature」の名前が表示され、使用憲章を尊重するロゴが表示されます。
- 13.見本市期間中、ワイン生産者と主催者は、「Vin Methode Nature」とラベルが貼られたボトルと並べてこの憲章を提示することを約束します。ワイン販売業者も、自社の施設内で同様のことを行うことが奨励されています。
- 14.ワイン生産者は自分の名前で責任を負います。すべての「Vin Method Nature」ヴィンテージは、当社のウェブサイトwww.vinmethodenature.orgにオンラインで公開されます。
- 15.組合はすべての人々の平等に尽力し、権利擁護者が定義する 25 の基準 (性差別、人種差別など) に従って差別的と特徴づけられる行為を受け入れません。同様に、人間の相互作用は公平でなければなりません。階層的であろうとサービスベースであろうと、実行された作業に対して公正な対価を支払わなければなりません。取引活動の場合、ブドウの購入価格は提供された作業を反映する必要があります。
- 16.連合はまた、予防原則と自然のバランスを尊重した環境で生活する権利を謳う憲法環境憲章第 2 条の原則にも依存しています。したがって、その会員は「環境の保全と改善に参加」しなければなりません。