

Federal Republic of Germany

バーデン地方はドイツでも有数のワイン産地です。特に、ワイン用のブドウ品種である「リースリング」と「シュベートブルグンダー」は高級品として扱われます。そんな中、この地方でもよく知られているワイン産地・ドウルバッハにあるダンナー園のワインは、グルメ誌にも紹介されているほどです。1761年からこの土地に住んできたダンナー家は、代々ワイン作りを行ってきました。現在6.5ヘクタールのブドウ畑を一家で所有していますが、その内2.5ヘクタールは息子のアレキサンダー・ダンナーさんに引き継がれています。

2003年は大変乾燥した年で、ブドウ畑は深刻な水不足に見舞われましたが、そのことがアレキサンダーさんをEMに引き合わせるようになったのです。この年、毎日ブドウ畑に水を運ぶ重労働を強いられていた彼は、隣家のブドウ園主から「EMを使っていると土が普通の土に比べて7~14倍も高い保水力を持つようになる」と聞かされたのです。そこでアレキサンダーさんはEMの説明会に参加した後、さっそく120リットルのEM培養器を購入、自ら決めた試験区にEMを散布し始めました。すると早くもその翌年には、色の濃さ、香り、さら糖度も他と比べて高くなったのです。

2008年度はこの地方のワイン農家



収穫の手ごたえもEM栽培ならではの



良質のブドウを生産するダンナー家のワイン園



EM技術を導入したアレキサンダーさん(左)



にとつて苦難の年でした。電(ひょう)が横から降りつけたため、並んでいるブドウの列の片側は害を免れても、反対側は大きな被害を受けてしまったのです。被害にあった方のブドウの実は、熟するに従って腐敗していきました。ところが、EMを散布した部分のブドウは、散布していないものと比較して腐敗の被害が20%以下に抑えられていたのです。また、ブドウの木の勢いにも大きな差があり、収穫作業を手伝う人々にもEMの効果は歴然でした。もちろん、ワイン自体にも違いが現れています。これまでのワインに比べ開封後の酸化が少なく、開封後すぐに飲みきらなくとも質の劣化がずっと少なくなりました。そのため、毎晩少しずつゆっくりワインを楽しむことが出来るようになったと喜ばれています。

今後はこれまでの土への散布に加え、EMセラミックスの利用と合わせ葉面散布も施していこうと、アレキサンダーさんはEM技術の限らない可能性に大きな期待を寄せています。

(和訳：EMROドイツ・健康生活宣言編集室) ※本記事は「EM Journal」のご厚意により許可されたものであり、著作権は写真・原文ともに Johanna Assmann に属します。

日本で入手可能なドイツのEM有機ワインはこちら

ドイツ南西部・バーデン・ヴュルテンベルク州で100年以上の歴史を誇るオッター氏の農場では、1989年より有機農業へ転換。毎年厳しいチェックが行われるドイツの有機認証をクリアしています。リースリングはすっきりとしたさわやかな酸味と花の香りを思わせる豊かな香り、シラーは飲みやすく女性に人気のロゼタイプ、ロゼッコスパークリングは優雅なロゼの発泡タイプです。

お求めは…

■GO EMCO ショッピングサイト
<http://www.go-emco.co.jp/>
※「オンラインショップ」のバナーをクリックしてください
ホテルコストバスタ沖縄内
 ■EMセレクトショップ「EMCO」

お問合わせ先：有限会社EM商事
 〒901-2311
 沖縄県中頭郡北中城村字喜舎場1478番地
 TEL:098-930-7100



【左】
オッター
シラーワイン(ロゼ)
2,100円(税込)

【中央】
オッター
リースリング カビネット
2,100円(税込)

【右】
オッター
ロゼッコスパークリング
ワイン/2,200円(税込)

厳しい気候にも強い
EM栽培のブドウから
生み出される上質ワイン

バーデン地方のEMワイン(文・写真/ヨハンナ・アスマン)

