

オーストリア LOHAS×SPIRITUAL ツアー <豆知識>

<カーボンオフセットとは>

バスや車といった化石燃料を使う交通手段に乗ると、CO2 が排出されます。もちろん飛行機からも大量の CO2 が発生します。カーボンオフセットとは、このように排出された CO2 を、植林や自然エネルギーへといった形で「吸収」「固定化」し、出してしまったものと「オフセット（相殺）」するという考え方です。今回の旅行では往復の飛行機とオーストリアでの車の移動を合わせて、一人当たり2トンのCO2を排出しているという計算に基づき、オフセットをすることにしました。

<バイオダイナミクス農法とは>

ドイツのルドルフ・シュタイナーが説いた植物と天体の関連を体現した農法で、化学薬品・肥料は使いません。そのかわり、「調合薬」と呼ばれる、自然界に存在する調剤を使用して土壌や植物力を引き出します。調合薬にはさまざまな種類があり、牛の角に牛糞を詰め、冬の間土中で寝かせたものや、水晶を砕いて粉状にし、牛角にいれて寝かせたものなどを希釈して使用します。このような調合薬の使用や農作業、剪定の日などは、すべて天地占星的なバイオカレンダーに基づいて行われ、月の様相や月の公転面の昇降、太陽における地球の公転面の昇降における地球への気圧や引力、潮力の影響など、天地占星的な要素を多分に含んでいます。

<ワインと温暖化>

地球温暖化の影響は、世界のブドウ栽培地域にも及びます。もともと冷涼気候の生産地では、一定に熟したブドウを確保でき、ヴィンテージごとの品質格差が少なくなり、しばらくの間は良い影響を受けると考えられていますが、複雑性のあるファイン・ワインを造るのは難しくなると言われています。一方、温暖気候の生産地は、過熟による糖と酸のバランスの喪失、水不足、病害虫、テロワール（土壌の持つ潜在能力）の変化に伴うワインスタイルの変化などの悪影響やワイン生産に適さなくなってしまう可能性もあります。温暖化が進むと、グルメにも影響が出るんですね！

<オーストリアワインは美味しい！？>

昨年、アメリカのワイン評論家、ロバート・パーカーJr.氏が『The Wine Advocate（ワイン・アドヴォケート）』誌上で、260本のオーストリアワインのうち80本以上に90点以上の点数をつけ、素晴らしい複雑さとキャラクターを備えたワインとして評価したそうです。中でもグリューナー・フェルトリナー、リースリング、ピノ・ブランやソーヴィニヨン・ブランの白ワインなどが高得点を獲ました。日本では、まだまだオーストリアワインが浸透しているとは言えませんが、今回の旅行中、お気に入りの一本を探してみるのもよいのでは？

<美味しいオーストリアワイン発見！>

今回自然エネルギーの視察目的で訪れるノイジードラーゼー地区。ハンガリーに隣接しており、ワインの生産地としても有名です。この地域の南部、アペトロン(Apetlon)という町にある小さなワインゲート、フェリッヒ醸造所(Weingut Velich)は1961年にこの地域では珍しいシャルドネにチャレンジした生産者。現在、3代目の世代がご兄弟で切り盛りしています。お勧めシャルドネにチャレンジしてみてもいいのでは？

<オーストリアの温暖化事情とエネルギー事情>

京都議定書の目標として、オーストリアは、CO2を1990年比で13%削減しなければなりません。国内のCO2排出量はEU加盟国の平均値とほぼ等しく、日本の排出量にもほぼ等しいため、目標達成は難しいと言われています。政府は再生可能エネルギーのシェアの引き上げで目標達成を計画しており、2008年までに再生可能エネルギーによる電力を78.1%にする目論見です。そのため、固定価格買取料金制度(feed-in tariff)を通じて「エコ電力」を支援しています。