

ELEMENTAL

WINES

エレメンタル ワインズ



エレメンタル ワインズについての詳細は以下のリンク、または右のQRコードから
<https://secure.winekiosk.app/client/orca/ckfinder/files/ElementAL/EL.pdf>



ELEMENTAL

WINES

エレメンタル ワインズ



6代目のウォレン、ジョディ、ライアン・ボグル

アメリカ国内で知らない人はいないほど人気のボグルは、6世代にわたってカリフォルニア州サクラメント近郊のクラークスバーグで農業を営んできました。3代目がこの地で初めてワイン用ブドウとしてシュナン・ブランとプティ・シラーを植えてから50年以上。一族の勤勉さ、誠実さ、献身さは6代目までしっかりと受け継がれ、アメリカを代表するワイナリーへと大きく成長しました。どんなに規模が大きくなっても、ワイン栽培への強い熱意と品質は変わらず、家族全員の手で素晴らしいワインを生み出しています。

の品種を飲んでも必ず美味しいと日本でもファンが多いのは、彼らが先代からの意志を守り続けている証拠です。そして今、彼らの新たな仕事は、「今後次の6世代が同じ場所で生活し続けるために、大地と環境を守り続けること」と定め、自社畑のみならずカリフォルニア全土にある契約畑のサステイナブル農業への転換をサポートしています。



Bogle Family



Phantom



Juggernaut

2024年、ボグル・ファミリーは次世代へのさらなる取り組みとして地球温暖化問題に真剣に向き合う、新たなワインを発表しました。アルミ製ボトルを採用することで環境への負荷を軽減した「Element[AL]」の誕生です。

地球温暖化は、気候変動、海面上昇、異常気象など、さまざまな深刻な問題を引き起こし、私たちの日常生活に大きな影響を与えています。この地球温暖化の主な原因は、二酸化炭素 (CO₂) をはじめとする温室効果ガスの排出です。ボグル・ファミリーは、ワイン業界が排出する温室効果ガスを減らすため、積極的に取り組むことを決意しました。

ワイン造りは紀元前7000年から6000年ごろに始まったと考えられており、後の古代メソポタミア文明においても行われていたと言われています。ワイン造りは、ブドウ栽培から醸造に至るまで、長い歴史の中で大きく進化してきました。しかし、ワインボトルに関しては、ガラス容器が主流となった1600年以降、400年以上にわたりガラス瓶が使用され続けており、その点においては現代まで大きな変化が見られませんでした。

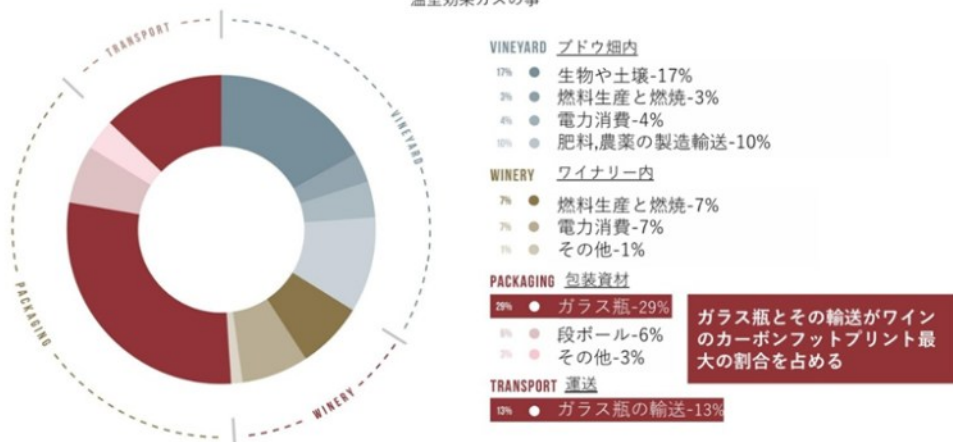


そして、地球温暖化が深刻視されている現在、最も大きな問題は温室効果ガスの排出です。下記は、カリフォルニアのワイン・インスティテュートが発表した、『ワイン業界における温室効果ガス排出量の割合を示すグラフ』です。このグラフによると、ワイン造りに関して最も多くの温室効果ガスを排出しているのはガラス瓶で、その割合は29%に達します。しかも、この数値には輸送時の排出量は含まれておらず、これを加えると、ガラス瓶に起因する排出量は全体の42%に上ることがわかります。

さらに、ガラス製造に不可欠なシリカ砂は、2022年の国連報告によると、水に次いで世界で最も多く採取されている資源として2位にランクされています。

カリフォルニアワインのカーボンフットプリント[※]

※ 商品・サービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでの間に排出される温室効果ガスの事



平均的なワインボトルは、その生涯で1.28kgのCO2を排出する

Source: The Wine Institute "Wine on a Mission" presentation, July 2023

世界中のあらゆる規模のワイナリーが、ブドウ畑や醸造施設でサステナブル（持続可能）なワイン造りに賛同し、実践している中でも、地球環境における最大の問題である二酸化炭素排出量の削減において、最も直接的な手段であるガラス容器の改変という課題は解決されないままでした。

そこで、ボーグル・ファミリーはワイン容器を変えるべく、3年以上にわたる研究開発と断固たる努力の結果、この業界初の100%リサイクル可能なオールアルミ製750mlワインボトルが誕生しました。



このボトルの原料は、直径約76mm、厚さ16mmのアルミニウム製の『円盤』（左端）です。この円盤を円筒形に成形し、装飾を施した後、ネック部分の加工を行います。

アルミ製ボトルにすることで、この容器は永遠にリサイクル可能となり、重さは平均的なガラス瓶の約20% = 1本90gとなりました。軽量化によって、トラックの台数を1/3に減らす事が出来ます。アメリカから日本へ船で輸送する際の二酸化炭素排出量は36.5%減らす事が可能となります。



軽量化は、輸入時や配送時のコストを実質的に抑えることができるだけでなく、環境負荷の軽減にも貢献します。軽量化なトラックは、重いトラックに比べてガソリン消費量が少なく、排気ガスも少ないため、環境への負荷が軽減されます。また、道路への負担も軽くなります。しかし、トラックは空で走っていても燃料を消費し、排気ガスを出します。ガラス瓶入りのワインの場合、トラック1台分の重量制限を超えてしまうことが多く、その場合はコンテナの積載量を減らし、結果的にトラックの本数を増やさなければならないことがあります。

一方、アルミボトルは軽量化でコンパクトなため、同じスペースに多くの商品を積み込むことができ、輸送効率が向上します。具体的には、アルミボトルは同じ750mlでありながら、容器の厚みが薄く、くぼみが少ないため、12本のボトルをより小さな梱装箱に収めることができます。さらに、軽量化なのでパレットに積む段数を増やすことも可能になり、それでもトラックのパレットよりも軽量化です。

良いことばかりに思えるアルミ製ボトルですが、最大の課題はそのイメージです。ガラス瓶入りよりも品質が劣る、時間の経過とともに風味が落ちる、といったネガティブな印象を与えかねません。

しかし、その品質はアメリカの有名ワイン誌で高評価を得ており、使用するブドウはすべてカリフォルニア州のサステイナブル認証を取得しています。また、ビーガンフレンドリー食品としての認証も受けています。特にワイン造りにおいては、本物の高級オーク樽を使用しています。



アルミボトル入りワインの品質保持については風味の劣化に関するテストを12回にわたって実施しました。

テスト方法:

毎月行われる「トライアングル・テイasting」において、2022年半ばに瓶詰めされた複数のワインを使用しました。ワインは半分がアルミボトル、半分がガラス瓶に入っており、月に1回、3つのサンプルを用いたブラインド・テイastingを実施しました。テイastingは、2つのサンプルがガラス瓶、1つがアルミボトル、またはその逆の組み合わせで行われました。各テイastingには、Bogleのワイン製造チームとオーナーを含む社内パネルが参加し、アルミボトル入りのワインが時間の経過とともに品質に変化が見られるかどうかを評価しました。



テスト結果:

12ヶ月後、ガラス瓶とアルミボトルのワインの違いは統計的に証明されませんでした。

結論:

アルミボトルでの長期熟成は推奨されませんが、ワイン消費者の90%は購入後2週間以内にワインを消費するという調査結果があります。また、購入されたワインの約99%は1年以内に消費されると想定されています。Element[AL]は、この99%の消費者をターゲットにしています。

このワインで世界を救うことはできませんが、地球を正しい方向へと変えるひと口となるでしょう。



ワイナリー説明
YouTube動画



エレメンタル ピノ グリージョ 2023 Element[AL] Pinot Grigio

産地・AVA : California

畑 : クラークスバーク、ロダイ

品種 : Pinot Grigio, Albariño

Note : 熟したピノ・グリージョのブドウは、品種の特徴と酸味を保つために100%ステンレスタンクで発酵され、魅力的なアルバリーニョが加わることで、興味をそそるブレンドが生まれました。

Taste : 爽やかでクリーンな印象の淡い金色のワインで、オレンジの花、蜂蜜、メロンの香りが心地よく広がります。

アルコール : 11.0%

希望小売価格 : ¥3,800 (税込¥4,180)



エレメンタル シャルドネ 2022 Element[AL] Chardonnay

産地・AVA : California

畑 : クラークスバーク、ロダイ

品種 : 100% Chardonnay

Note : 優しく压榨し、オーク樽(68%仏&米)とステンレスタンク(32%)の2種類でそれぞれ発酵した後、毎月バトナージュを行い澱の上で8か月熟成しました。

Taste : 夏のピーチの香りがジューシーな青リンゴや洋ナシに囲まれ、ほんのリトーストしたパニョがこの豊かなワインを包み込んでいます。

アルコール : 14.5%

希望小売価格 : ¥4,000 (税込¥4,400)



アウトドア
フレンドリー



ガラス瓶より
80%軽量



無限に
リサイクル可能



割れない



エレメンタル ロゼ 2023 Element[AL] Rose

産地・AVA : California

畑 : クラークスバーク

品種 : 100% Pinot Noir

Note : 早い時期に摘んだピノノワールを優しくプレスし、そのままステンレスタンク100%で発酵しました。

Taste : 辛口で爽快感を覚えるこのロゼワインは完璧なピンク色の中に華やかな花の香、イチゴ、スイカ、春の花々の風味を感じさせます。

アルコール : 12.0%

希望小売価格 : ¥3,800 (税込¥4,180)



エレメンタル ピノ ノワール 2022 Element[AL] Pinot Noir

産地・AVA : California

畑 : クラークスバーク、ロシアンリバー、ロダイ

品種 : 100% Pinot Noir

Note : 仏産48%と米産の旧樽(52%)を使用し熟成させる事で、ヨーロッパの洗練さと新世界の親しみやすさが絶妙に融合。

Taste : 赤いベリー、オールスパイス、トーストしたパニョの魅力的な香りが、このエレガントなワインの絹のような口当たりを通じて広がります。

アルコール : 14.5%

希望小売価格 : ¥4,000 (税込¥4,400)

ボーグルファミリーの歴史

～ 1代目から6代目までボーグルファミリーの歴史～



1代目：1870年代後半、カリフォルニアに最初にやってきたのはA. J. ボーグル大尉でした。A. J. はテネシー州の実家から甥のサミュエルと共に移住し、サクランボ、桃、梨の栽培を始めました。

2代目：サミュエルは地元の娘アンナと結婚し、さらに果樹園を拡大しました。

3代目：サミュエルとアンナの息子バーノンは、祖父A. J. と父サミュエルの開拓した土地を広げましたが、世界恐慌に見舞われ、その広大な土地を手放さざるを得なくなります。その後、バーノンと妻ルビーは家族を養うため、クラークスバークの南、メリットアイランドに移り住み、小作農として働きました。



4代目：バーノンの息子ウォレンは、第二次世界大戦後に地元に戻り、土地を購入して小麦やトウモロコシなどの穀物を育て始めます。1968年、ウォレンと息子のクリスは、ホーム・ランチに約8ヘクタールのワイン用ブドウを植えました。



1978年には初めて自分たちのワインをリリースし、

1979年にはワイナリーが建設され、現在もその施設を見ることができます。

5代目：1989年、ウォレンの息子クリスと妻パティは、ワイナリー事業に本格的に取り組み始めました。クリスは1997年に他界するまでに、1,000エーカー（405ヘクタール）の目標面積を達成しました。クリスの死後、パティはワイナリーの経営を引き継ぎ、現在も働いているコアチームを率いています。

6代目：4代目の祖父にちなんで名づけられたウォレンは1997年にヴィンヤードマネージャーの職を引き継ぎ、ジョディは1999年にフルタイムで家業に戻り、マーケティングの要となりました。末っ子のライアンは財務に興味を持ち、2007年にチームに参加。3兄弟は、前の世代と同じように献身的な情熱を持ち続け、大規模なワイナリーに成長した今も、日々の運営に全力で携わっています。



輸入発売元

ORCA
INTERNATIONAL

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637