



## 自然に造られたワインは生きています。だから熟成が楽しめるんです。

ワインは果実をそのまま醗酵させてつくる、自然で素朴な飲み物です。

その年の天候によって、毎年味が変わるのが当然で、そもそも大量生産には適しません。そのため、味の変化を許さない大量生産の現場では、薬品や食品添加物を多量に加えることで、味も香りも均一化します。

しかも残念なことに、最近では「オーガニック」の表示があるワインでさえ、一部では大量生産方式になりつつあります。

マヴィではぶどう栽培から醸造まで自家で行う生産農家の“作品”と呼ぶにふさわしいオーガニックワインのみを直輸入しています。

### <マヴィのオーガニックワインとその他ワインの比較>

	オーガニックワイン		一般ワイン	無添加ワイン (工業生産)
	マヴィ	工業的生産		
土づくり	緑肥・堆肥のみでよく耕す	緑肥・堆肥のみでよく耕す	化学肥料	化学肥料
病害虫対策	被害枝の切除	被害枝の切除	農薬使用	農薬使用
雑草対策	刈り取り・鋤き込んで緑肥に	刈り取り・鋤き込んで緑肥に	除草剤使用	除草剤使用
ブドウの状態	根が深く張り、ミネラル豊富	根が深く張り、ミネラル豊富	根が張らず、個性が乏しい	根が張らず、個性が乏しい
原料ブドウ調達	自家栽培ブドウ	ブドウ農家より購入	多くはブドウ農家より購入	ブドウ農家より購入
ポストハーベスト薬品	不可	使用していることがある	使用していることが多い	使用していることが多い
発酵	天然酵母による自然発酵	人為的にコントロール	人為的にコントロール	人為的にコントロール
衛生管理	殺菌剤不可	殺菌剤使用	殺菌剤使用	殺菌剤使用
香料	不可	使用可	使用していることが多い	使用していることが多い
酸味調整剤	不可	使用可	使用していることが多い	使用していることが多い
合成タンニン	不可	使用可	使用していることが多い	不明
色素安定剤	不可	不可	使用していることが多い	不明
酸化防止剤	二酸化硫黄(*)	メタ重亜硫酸カリウム使用可	メタ重亜硫酸カリウム、ソルビン酸等	添加なし
加熱殺菌	不可	使用可	使用可	行っている
ビン内熟成	よく熟成する	熟成する	熟成する	熟成せず劣化のみ

(\*)二酸化硫黄の生成方法は、硫黄を燃やして酸化させて作る方法と、ワインにメタ重亜硫酸化合物を加えてワイン液中で合成する方法があるが、マヴィでは前者のみ許容している。

### <酸化防止剤の使用基準>

	オーガニックワイン		ヨーロッパ	日本
	マヴィ	(EU基準)	(EU基準)	(厚生省)
添加方法	二酸化硫黄のみ	メタ十亜硫酸カリ可	メタ十亜硫酸カリ可	メタ十亜硫酸カリ可
赤ワイン	100mg/L	120mg/L	150mg/L	350mg/L
白ロゼワイン	120mg/L	120mg/L	200mg/L	350mg/L
甘ロワイン	350mg/L	370mg/L	400mg/L	350mg/L
スパークリング	100mg/L	185mg/L	235mg/L	350mg/L