

酒販免許を取得しました。ただし本物のお酒のみ扱います

2020年8月に酒販免許を取得しました。ただし本物のお酒、ワインしか売りません。

加工食品だけでなく、お酒もずいぶん手軽に値段を下げるために食品添加物添加、アルコール添加で増やして作っています。また原料のお米も化学肥料、農薬、除草剤で栽培されていて、本当に日本古来の百薬の長である本物の日本酒、焼酎は数少なくなってしまうました。

EM栽培や自然栽培のお米をちゃんと発酵させたお酒を見つけたらご案内します。

そして世界中で愛されているワインもブドウが化学肥料、農薬、除草剤で栽培されるようになり、さらに発酵もいろいろ現代的な化学的手法が行われるようになり、ワイン本来の熟成を活かせるワインが少なくなってきました。その分値段は下がり普及するようになりましたが……。飲んで頭が痛くなるワインではちょっとさびしいものがあります。

いいブドウをちゃんと発酵させた本物のワインを飲みたい方、コロナ禍で増えた家飲みのお酒の機会にちゃんとしたワインを飲みたい方へ、真に美味しく健康になる手ごろなナチュラルワイン（オーガニックワイン）を販売します。常温で保存されているワインは飲むと口あたりは結構いいが、後で頭が痛くなることが多いです。これは酸化防止剤（亜硫酸）がたくさん入っているからです。

コスモEMタウンが販売するワインは、「ビオディナミ」のワインが中心です。（「ビオディナミ」については下記をご覧ください。）「コスモ（宇宙）とつながっているワイン」と思ってください。そして、収穫時からビン詰めに至るまで、全く亜硫酸が添加されていないのが基本です（フランス語でサンスフルと言います）。ただしほんの少し入っているものもあります。いずれも15℃温度管理が必要なため、店ではワインセラーに保管してあります。

【ビオディナミ (biodynamie 生体力学農法)】

英語では、バイオダイナミック (biodynamics)。バイオロジックであることを基本に、天体の運行に合わせ、自然物質を調合した肥料を用いて、自然の潜在能力を引き出す農法。

ビオディナミは、シュタイナー教育で有名なオーストリアの人類学者ルドルフ・シュタイナー (Rudolf Steiner 1861年2月27日～1925年3月30日) が提唱した理論に基づいて生まれた農法。月や星座など、宇宙の法則を反映した特別な栽培方法で知られています。

ビオディナミ農法の根底には、「全ての生命は、地球上で完結しているのではなく、地球を含む宇宙の営みからも影響を受け、調和しながら生きている」という思想があります。植物は天体の動きに影響を受けているという考えから、「播種（はしゅ）カレンダー」という星の位置などを記した種まきカレンダーを使用します。そこには、月の満ち欠けに基づいたぶどうの種蒔きや収穫、瓶詰の時期、さらにワインの熟成用に使う樽のオーク材の伐採日などが事細かに記されています。

もうひとつの特徴は、「プレパラシオン (preparation 調合材)」と呼ばれる肥料の使用方法です。牛の角や糞、水晶の粉、たんぽぽの花や樹皮など、数種の素材を独自の方法で調合・加工し、土地に散布することで土壌を活性化させます。その土地が持つ力に働きかけ、本来のエネルギーを最大限に引き出すよう環境を調えるのです。

こうして栽培されたぶどうから造られるワインは、総じてなめらかで穏やかな味わい。みずみずしい果実味があり、淡い色合いが特徴です。生命力にあふれるスピリチュアルなワインを、秋の夜空に輝く月を眺めながら味わってみてはいかがでしょうか。

