Cielo e Terra Gruppo Cantine Colli Berici

チェーロ・エ・テッラ　HP翻訳（2021.2.18）　https://www.cieloeterravini.com/en

≪ワイナリー名の由来≫

チェーロ・エ・テッラとはイタリア語で『天と地』。

”天(チェーロ)に向かってグラスを掲げ、豊饒の大地(テッラ)の恵みである最も美味なる果実の収穫をともに祝いましょう!”という意味が込められています。

≪ヴィジョン≫

“単なる「価値」だけではなく、暮らしを支える「価値観」を提供すること。”

ブドウ畑から市場までのサプライチェーン全体を通じて「持続可能なイノベーション＝新たな考えや技術」を導入すべく、常に努力を続けています。

≪価値観≫

社員や契約農家、顧客への配慮

パートナーであるブドウ栽培農家とともにサプライチェーンを管理し、イノベーションとサービスに特に力を入れています。

社員にとっては、安定した仕事と継続的なトレーニングを提供する強靭かつダイナミックな会社であろうと努力しています。また親密で信頼のおける職場環境を育て、新しい働き方文化の提唱に情熱を注いでいます。

サプライヤーには、常に最高品質の製品とサービスを提供することを求め、継続的な革新と持続可能性の向上を目指す共同プロジェクトを実行しています。

また“カンティーネ・デイ・コッリ・ベリーチ”ブドウ栽培農家組合との合弁会社設立は、地元のテロワールの多様性を守り、商品価値を年々、適正なレベルに近づけていくことを目的としています。環境・社会プロジェクトを支えるためには経済的な持続可能性が不可欠であると考えているからです。

チェーロ・エ・テッラは B Corp認定（※後述）を受けています。

≪品質管理≫

日々の改善

商品（ワイン）と製造工程における高い品質基準は、長期的かつ持続可能な成功の重要な鍵となっています。ワインは国際的な経験を持つプロの栽培醸造家チームによって生み出されていますが、同時に地元のテロワールに深く根ざしています。

テロワールの多様性と広大さにより、契約農家のブドウ畑の中から最高のブドウを選りすぐることができます。

醸造および瓶詰め工程では、不良品や異物混入を減らすために最先端技術を採用。安定した品質を維持しています。

またリーン・オーガニゼーション・モデル（※筋肉質の組織＝プロセス管理を徹底し無駄のない活動、最小限の経営資源で最大限の「顧客価値」を提供する経営モデル）を実践したイタリアで最初のワイナリーであり、“人間”に大きな価値を置き、常に改善を行ってきました。

当社の製造工程は、以下の認証を取得しています。

・IFS　＝ International Food Standard

食品・施設の衛生を守るIFS国際食品規格

・BRC ＝ Global Standard for Food Safety

食品および施設の衛生を守る食品安全に関するグローバルスタンダード

・ISO 14001:2015 Environmental management system

　　環境マネジメントシステム

・ISO 45001:2018 Occupational health and safety management system

　　労働安全衛生マネジメントシステム

（　https://www.cieloeterravini.com/en/about-us 　各証明書が確認できます。）

≪歴史≫

ファミリーの起源～100年以上の歴史

チェーロ・エ・テッラは、イタリア北東部ヴェネト州に2つの深いルーツを持っています。

一つ目はチェーロ・ファミリーの4世代に渡ってさかのぼる歴史です。

二つ目はカンティーネ・デイ・コッリ・ベリーチ協同組合（2000人以上のブドウ栽培農家が契約する大きな共同組合）の歴史です。

1908年、創業者のジョヴァンニ・チェーロは、ロミオとジュリエットの舞台として有名になった城を背後に臨むモントルソの小さな荘園を購入しました。2代目のピエトロはワイン事業を発展させ、戦争中もブドウ園を守り抜きました。彼は付き合いが広く発信力に優れ、社会活動に熱心に取り組んでいました。

一方、戦後の苦しい時期を迎えていた地元のブドウ栽培農家は、結束して協同組合カンティーネ・デイ・コッリ・ベリーチを設立しました。

1960年代に入ると、チェーロ家3世代目のジョヴァンニ、レンツォ、ピエルジョルジオがワイナリーを引き継ぎ、絶え間ない改良革新と社会的責任を熱心に果たすことで、ワイナリーの評判をイタリア全土に響き渡らせました。

≪パートナー≫

多様性が生んだ幸せな結びつき

チェーロ家４世代目のピエルパオロとルカが、カンティーネ・デイ・コッリ・ベリーチ協同組合と合弁会社を設立、チェーロ・エ・テッラ(天と地)と命名しました。これはファミリー・ワイナリーと協同組合の幸せな結びつきです。

2,000以上のブドウ栽培農家と3,700haのブドウ畑から成るカンティーネ・デイ・コッリ・ベリーチ協同組合は、バルクワインの瓶詰めと販売を希望していました。一方、チェーロ・ファミリーは、サプライチェーンをより適切に管理し、ブドウ畑から市場まで、より革新的で統合された方法でのアプローチを目指していました。

合弁会社の主な目標は、地元のテロワールの多様性を守り、サプライチェーン全体、あらゆるヴィンテージに渡って、“適正価格”を追求することです。

チェーロ・エ・テッラは20年以上に渡り、力強く成長を続け、輸出割合は５％から75%にまで拡大、今では上質なワイン(IGTとDOC)をメインに、60以上の市場に進出しています。ワイナリーは持続可能な慣行＝サステイナビリティ・プラクティスのリーダーにもなり、人々を支援し地球を守るプロジェクトを推進しています。

≪テロワール≫

チェーロ・エ・テッラのブドウ畑は、ヴェネト州の中心部に広がる、大昔の火山活動によって形成された丘陵地帯“コッリ・ベリーチ”にあります。（※コッリは”丘を意味します。）

この肥沃な一帯には、古代からブドウ畑が広がっていました。アドリア海の恩恵を受け、ドロミテの山々に守られた穏やかな土地です。1754年には地元の文学者アカンティが、ベリーチ産のプロセッコを“これまでに味わった最高のもの”と称賛しています。

≪ルーツ≫

パッラーディオ、ティエポロ、ヴェロネーゼなど数多くの芸術家を輩出したヴェネツィア共和国は、昔から芸術と文化の都でした。

ヴェネツィア市民ピガフェッタは、1519年にマゼランと共に世界一周を成し遂げ、ヴェネツィア人特有の起業家精神と情熱を世界中に知らしめました。

またルイジ・ダ・ポルトは1530年に『ロミオとジュリエット』の原作を書き上げましたが、チェーロ・エ・テッラのワイナリーを見下ろす2つの城にインスピレーションを得たといわれています。

≪ブドウ畑の保護＆育成≫

この30年間は、地元のワイン生産者にとって“革命期”でした。より上級のブドウ品種、高密植率、低収穫量といった概念が導入されたのです。また、広大な畑から素早く鮮度の良いブドウを収穫するため、機械摘みが広まりました。

しかしチェーロ・エ・テッラでは多様性を重視し、様々なアペラシオンのもと多種多様なブドウを保護・育成してきました。

【アペラシオン】ＤＯＣコッリ・ベリーチ、ＤＯＣヴィチェンツァ、ＤＯＣアルコーレ、コリベリチド、ヴィチェンツァドク、アルコレDOC、ＩＧＴヴェネト＆トレヴェネツィエ。

【ブドウ品種】ピノ・グリージョ、プロセッコ、ガルガネーガ、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ピノ・ビアンコ、トレッビアーノ、マンゾーニ・ビアンコ、マルヴァジーア、タイ・ビアンコ(旧トカイ・ビアンコ)、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ピノ・ネーロ、ラボーゾ、タイ・ロッソ（旧トカイ・ロッソ）。

現在は、オーガニック＆サステイナブルなワインの生産を契約農家に奨励しています。契約畑の多くがCCPBのオーガニック認証を取得しており、全商品ヴィーガン対応です。

≪統合型サプライチェーン≫

バランスのとれた適正価格での取引

チェーロ・エ・テッラはパートナーである契約農家と統合的サプライチェーン・プロジェクトを立ち上げました。目的は、消費者の期待に応えながら地域生産を発展させ、適正な利益を公平に分配することです。プロジェクトの内容は以下の通り；

①“テロワール・ゾーニング”　新たな植え付けや既存の畑の品質向上のために最適な畑を特定。

②生産コストを削減し品質水準を改善するため、環境にやさしいアプローチで、最新の革新的技術をブドウ畑に導入。同じ理由から、実験段階の技術も積極的に取り入れ、有機的で持続可能なブドウ栽培を奨励。

③ブドウの非GMO認定。遺伝子組み換えを行わず、病害虫に対してブドウが持つ潜在的な抵抗力への人為的介入を排除。

④品質管理のための自己監視マニュアル(HACCP)記載の“食品安全と衛生の基準”を満たしていることを保証するヴィンヤード・レジスター（栽培記録）を作成。

≪ブランド≫

ヴェネツイアをルーツとする誇り

偉大なる祖先たちは、所有する荘園の近くにパッラーディオ様式の壮麗なヴィッラ（別荘）を次々と建設しました。彼らの起業家精神と“ベッラ・ヴィータ＝美しき人生”への情熱は、現在もチェーロ・エ・テッラのインスピレーションの源となっています。

その昔、ヴェネツィア共和国は南イタリアからワインを仕入れ、ヨーロッパ全土との交易を行ってきました。同様に、現在のチェーロ・エ・テッラも、他の有名なワイン産地と強固なパートナーシップを築き、素晴らしい多様性を誇る幅広いブランドのワインをお客様に提案しています。

≪持続可能性≫

チェーロ・エ・テッラは経済、環境、社会の3分野での持続可能性に熱心に取り組んでいます。

B Corp認定:

経済活動と環境、社会を守る活動のバランスの取れた企業が認定されます。

チェーロ・エ・テッラではかれこれ100年以上、地元の産業から特別な付加価値を生み出す取り組みを続けてきました。そして現在も、長期的な視点を持ち、サプライチェーン全体に渡って持続可能な選択を行うことを常に心がけています

B Corp 　#UnlockTheChange　“ Be The Change”

変化を恐れるな、変化を起こせ！

2020年チェーロ・エ・テッラはB Corp認証を取得し、進化した新しいビジネスモデルを世界に広げる活動を開始しました。B Corp認定企業は、より厳しいエシカル・スタンダード（倫理基準）を達成し、単に利益を得るだけではなく、社会的および環境的利益を生み出さなくてはなりません。

「エシカル＝倫理」と「サステイナブル＝持続可能性」という言葉は、環境問題だけを指す言葉ではありません。この認証は、貧困、人々の尊厳、経済、企業が地域社会へ与える影響、透明性などの諸問題に対し、360°の倫理的行動を促進します。

ハッシュタグ#UnlockTheChangeでつながる大規模なイタリアのB Corpコミュニティは、ビジネスと持続可能性の融合を目指して、新しいブランド・モデルを提案しています。

チェーロ・エ・テッラは、経済的持続可能性、環境の持続可能性、社会的持続可能性の3つの分野を意識しています。

B Corp website→ https://bcorporation.eu/directory/cielo-e-terra

※B coop の証明書　→　アグリHPのメーカー紹介ページに添付

【経済的持続可能性】

価値観を高め、付加価値を育てる

公正な株主報酬を長期的に提供することを目指しています。そのために、下記の点に留意しています。

・バランスの取れた財務レバレッジ

・様々な製品、顧客、市場に関わる多様なリスクを想定

・成長を支える継続的な研究と改革

・従業員の適正な報酬と福利厚生

・イタリアの企業犯罪法的規制基本法　“231号法”により、倫理規範上の犯罪を防止

【環境の持続可能性】

脱炭素（CＯ2削減）の取り組み

サプライチェーン全体におけるエコロジカルなアプローチをサポート

①ワイン造りに関する管理

・各ブドウ品種の特性に合った栄養分を算出し、肥料の使用を抑制、豆などの植物を植えることで可能な限り肥料の代用とするため、頻繁な土壌試験の実施。

・天気予報をチェックし、環境への影響を最小限に留めた手入れを行い、病害虫に対するブドウの潜在的な抵抗力をサポート。

・過失を減らし、完璧な手入れを行うためすべての工程を記録した“ヴィンヤード・レジスター＝栽培記録" を作成。

・ワインセラーに太陽光発電システムを設置。

・「アルタビア」プロジェクトの実行。優れたブドウを生産し世代の継承を奨励するため、貧困地域で働くブドウ栽培者に報奨金を支給。

②エコな素材、資源

・最も環境にやさしい、軽量ボトルを採用。

・FSC®(森林管理協議会)認証を受けたカートンやラベルを使用。

・UPM社（フィンランドの林産企業）RafCycleプロジェクトにより、ラベルロール(PETとグラシンから作られた紙)をリサイクル。

・Amorim社（世界最大手コルクメーカー）のエシカル・コルク・プロジェクトにより、天然資源を守り、使用済みコルクを再資源化及び活用促進。

・再生可能エネルギーを100%使用。

・包装資材の無駄を最小限に抑制。

・水と電気の消費を削減。

【社会的持続可能性】

自分たちだけではなく、その向こう側にいる人々へのケア

チェーロ・エ・テッラはワインの社会的価値を信じ、異なる文化や地域の間に真摯な結びつきを生み出し、ONG（非政府組織）を通じて、困っている人々をサポートしています。

・1% For The Planet-

より健全な世界を目指し、共に働く企業、個人、非営利団体のグローバル・ネットワークonepercentfortheplanet.orgに､ワインの収益の一部を寄付。アフリカの再貧困地域の人々を支援する非営利団体Amref Health Africaの資金として使用されています。

・非営利団体ムリアルド・ワールドとの協力による数々のプロジェクト

『生命の井戸』プロジェクト

アフリカ、シェラレオネに井戸を建設。ワイン造りで大量の水を使用しているという自覚から（ワイン1Lの醸造のために最大960Lの水が必要とされる。出典：waterfootprint.org）、“最も必要とされている場所に水を返す”取り組みを熱心に続けています。

これまでに35の井戸を建設。今年はAmref Health Africaと協力し、より水の少ない場所によりきれいな水を提供しています。

『私たちに仕事を！』プロジェクト

学習することが困難な学生たちへの支援。適切な学校を紹介し専門的な訓練を実施。

『居場所をつくろう！』プロジェクト -

困難な生活を送るメキシコやコロンビアの子供たちへの社会的支援。食べ物と安全な学び＆遊びの場を与え、移民搾取から守り、青少年の非行を防止。

・『ボトルの中のメッセージ』-ジョブ・インクルージョン・プロジェクト

「組織にいる誰もが、その組織に受け入れられ、認められていると実感できる状態」の実現も、大きなテーマです。ヴィチェンツァの非営利団体Agendoを通して、ダウン症の人々の自立した生活を目指して職業訓練、斡旋を行っています。

* 『QUID』-プロジェクト

QUID社からクリスマスプレゼントを購入することによって、ジョブ・インクルージョンをサポート。QUID社は、困難な状況に置かれた人々を雇用し、リサイクル衣料を利用して商品を製造しています。

* パッラーディオ・ミュージアムの後援

建築の歴史を変えたこの偉大な先人、パッラーディオのミュージアム（ヴィチェンツァ）のスポンサーを務めています。

※ヴィチェンツァ市街とヴェネト地方のパッラーディオ様式の邸宅群は、世界遺産に登録されています。

チェーロ・エ・テッラの社会的活動への熱心な取り組みは、“企業責任”の認識を学び共有する全ての従業員により、自発的に始められたものです。

2021.2.25 KIKUCHI