

ワインと食とSakeと

ヴィノテーク



2010 no.371

The Monthly Magazine of
Wine, Food and Sake Vinothèque



ISBN978-4-903094-74-8 C9402 ¥1000E

マスカット・ベリーA探索

ノンフィクションライターが見た日本のワイン

ブラウレンキッシュ新時代

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション ⑧3

ベスト・ワインは元祖テンプラニーリョ

日本酒バイイング・ガイド飯田永介&君嶋哲至セレクション ⑥6

自県産単一米品種の純米酒 / 広島・岡山・山口・愛媛・香川・高知・福岡・佐賀・大分・熊本

平成22年10月1日(毎月1回1日発行) 第31巻第10号通巻371号 印刷55年5月3日第三種郵便物認可 ISSN 0398-4967

A AUSTRIAN

HOT NEWS 1・2・3・4・5・6

ニュースなオーストリアワインたち



★ブラウフレンキッシュ・ホーホアッカー 2004 ブルゲンラント

ゲゼルマン

ゲゼルマンは1767年からの歴史をもつ家族経営ワイナリー。28haの畑はローム質(砂、粘土、有機物を含む肥沃な土壌)で、砂利の多い丘に広がっている。果実味豊かでなめらか&リッチなスタイル。

2625円

飯田 ☎072-923-6244

<http://www.iidagroup.co.jp>

☆シュタインマッスル・リースリング 2007 カンプタール

フレッド・ロイマー

2002年オーストリア最優秀生産者に選ばれたワインメーカー、フレッド・ロイマーが手掛ける単一畑からのトップワイン。シュタインマッスルは片麻岩の多いやせた土壌でリースリングの栽培に適している。非常にきれいな仕上がりのピュアでエレガントな味わい。

オープン(7500円)

日本グランド・シャンパーニュ ☎052-711-9761

<http://www.ngc-japan.co.jp>



☆グリューナー・ヴェルトリーナー・オーベレ・シュタイゲン 2008 トライゼンタール DAC

マルクス・フーバー

オーベレ・シュタイゲンの単一畑は、砂質ロームを主体とする土壌。樹齢は25年。フーバーでは葡萄樹の多様性と土地の特性を守るため、自社畑の古木からマサル・セレクションを行っている。ステンレスタンクで発酵、熟成させたピュアさと深みを兼ね備えたワイン。

2730円

オーデックス・ジャパン ☎03-3445-6895



☆リースリング・ベルク 2008 トライゼンタール DAC

マルクス・フーバー

現在最も期待される若手醸造家のひとり、マルクス・フーバーが手掛ける中でもトップクラスの単一畑ベルク。南東向きでミネラルを豊富に含む礫質土壌からは複雑味とミネラル感が最上の姿で表現されている。

5775円

オーデックス・ジャパン ☎03-3445-6895



ワイン名

生産者名

ワインの特徴

税込み希望小売価格

輸入元連絡先・URL

☆白・★赤

HOT NEWS 1

畑ごとの違いを探る ブラウフレンキッシュ試飲会

二年に一度（偶数年）、ウィーンのホフブルク宮で開催されるオーストリア最大のワイン見本市「ヴィーヴィナム2010」の会期中、ブラウフレンキッシュの産地ごとの個性を体験する興味深い試飲会が行われた。ブラウフレンキッシュ最大の産地であるブルゲンラント州と、新しい産地として注目されるウィーン南東の産地カルヌントゥムのシュピッツァーベルク地区からの生産者のワインが披露された。

主催者は、海外メディアで「ブラウフレンキッシュをブルゴーニュのグラン・クリュのように造る」「エルミターージュなど、コート・デュ・ローヌ北部のシラーのようにデリケート」など高い評価を受けるモリッツ当主のローラント・フェリッヒと、ワインPR会社の女性社長をこなしながら、これまたエレガントなブラウフレンキッシュをリリースして注目を浴びたムアー・ファン・デア・ニーポートのドーリ・ムアー。

ブラウフレンキッシュは、オーストリアを代表する黒葡萄で、ミッドナイトブルーの濃い色調、カシスやリコリスなどの香り、しっかりした骨格をもつ。

しかしタンニンがどっしり重く、酸味の乏しいスタイル、あるいは新樽香がきつくバランスを欠くタイプが正直言って目に付いていただけに、「モリッツ & ニーポート」が示した、ストラクチャーがありながら軽やかなスタイルは、品種のイメージを大きく変えた。

今回試飲したワインのほとんどが、透明感にあふれる生き生きとした魅力をもつ、モリッツ & ニーポートに共通するスタイルだったのには驚いた。

20人の造り手に共通するのは、樹齢が高く（中には80年を超えるものも）、収量は30hℓ/ha以下ということ。

「人的、化学的介助を廃して栽培、醸造すれば、ブラウフレンキッシュほど土地の個性を表現する品種はない」との意見も聞かれたように、栽培は

ピオロジック、ピオディナミ、発酵は野生酵母で伝統的な木の開放槽を使用、マセレーションに長い時間をかける、化学的、物理的な清澄などは行わない、フィルターをかけないという人も多く、自然な栽培および醸造が、クオリティ向上の要因のようだ。

新時代のブラウフレンキッシュの可能性が見えてきた、そんな試飲会だった。

試飲には、この数十年で一番のグレート・ヴィンテージといわれる2009のパレルサンプルと、スリムでエレガントなオーストリアらしい平均的な年である2007が提供された。

産地は、カルヌントゥム (C)、ノイジードラーゼー (N)、ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント (NH)、ミッテルブルゲンラント (MB)、ズェートブルゲンラント (SB) で表した。

①シュピッツァーベルク (C)

Weingut Muhr-Van Der Niepoort

唯一、ニーダーエスタライヒ州カルヌントゥム（ウィーンの南東）からの参加は、ムアー・ファン・デア・ニーポート。ワインと食のPR会社「ワイン&パートナーズ」を経営するドーリ・ムアーと、ポルトガルのポートワインの老舗、ニーポート家の5代目当主でワインメーカーのディルク・ニーポートの元夫婦が2000年に始めた若いワイナリー。ドーリは、イタリアにも土地を探したが、故郷カルヌントゥムに理想郷（6ha）を見つけた。そのシュピッツァーベルクは、カルパチア山脈の西端のふもとにある南向きの土地で花崗岩に石灰岩が堆積する。発見当時は荒れ果てていたが、50年ほど前にはブラウフレンキッシュの産地としてよく知られていたという。その複数の畑のブラウフレンキッシュをブレンドして造られるワインは、樹齢4から25年の葡萄を使ったカルヌントゥムと、35から55年の葡萄を使ったシュピッツァーベルクの2種。試飲したのは後者。収量は30hℓ/ha。収穫した葡萄の3分の1は足で踏んでつぶして発酵させ、残り3分の2は、除梗破碎をせず8週間のマセレーション、発酵（いずれも木の開放槽、野生酵母）、熟成は500ℓの古樽で行う。「2004年ぐらいかから徐々に品質が向上した。2007はかなり自信がある」とドーリ。2007の透明感と心地よい酸味

のアタックはピノ・ノワールのようなのだが、アフターはブラウフレンキッシュらしいすみれやプラムの風味。2009は上質なガメイを思わせる香味がある。

「シラーも造っているが、こちら透明感があり、シラーとは思えないという人が多い。品種よりもテロワールがワインを造ると思う」

②ゴルス村ウンガーベルク (N)

Weingut Paul Achs

ウンガーベルクはゴルス村の中で最も暖かく、砂、ロームに、チョークが混じる土壌。パウル・アックスは、1990年代からブラウフレンキッシュの名手として知られる。葡萄の樹齢は平均18年で、30hℓ/haと低収量。ステンレスタンクで23日間のマセレーション、発酵を行い、バリック（半分は新樽）で熟成。2007、2009はいずれもきりつとした酸味とミネラル感が特徴。

③ヴァイテン・アム・ゼー村ビュール (N)

Weingut Claus Preisinger

南西に向けたビュールは、海拔175mとノイジードラー湖東側で最も標高が高く急峻な畑。日中の理想的な日照と、夜間にパードルフ台地の方から吹く冷たい風による日較差で、葡萄はエレガントな風味を保持する。土壌はチョークと小石が混じる砂岩とローム。当主のクラウス・プライジンガーは、アニータ & ハンス・ニットナウス（㊦）で修業の後、2000年に独立。醸造はできるだけ自然に任せるのがポリシーで、木の開放槽で野生酵母での発酵、500ℓのオーク樽で熟成。2007は程よいタンニンと優しいヨーグルトのような香り、はつらつとした酸味がある。ばら、すいかずらなどの華やかな香りがあり、酸味はまだとがっているが、2009は、2007以上の可能性を感じた。

④ヨイス村キルシュガルテン (N)

Weingut Umatham

ノイジードラー湖の北端にあるキルシュガルテンの畑は、斜度60%とブルゲンラント州で最も急峻な斜面にあり、1214年に既に葡萄が植えられていた記述が残っている。当主のヨーゼフ・ウマトゥムは、2000年にこの畑を入手。日中の温度を保つべく、畑の周りを石の壁で囲った。石英の混じるスレートの土壌で、ピオディナミで育てる葡萄は非常にミネラルリティに富む。1200ℓの

木の開放樽で3週間マセレーション、発酵を行い、バリックで22カ月熟成。2007はフレッシュなさくらんぼの果実味にあふれ、熟した果実からくる甘みが特徴。しっかりしたタンニンが骨格を形づけている。2009はまだ樽香がなじんでいないが、舌触りが柔らかくポテンシャルの高さを感じる。

⑤ ヴィンデン村アルター・ベルク (NH)

Weingut Gernot & Heike Heinrich

ノイジードラー湖の西側にある南東向きの斜面は、ライタ丘陵特有のライタ石灰岩（1500万年前の地層）にチョークと砂岩、粘土が混じる土壌。当主のゲルノット・ハインリッヒは、単一畑ごとのブラウフレンキッシュを造っているが、アルター・ベルクは、石灰岩質土壌らしい繊細な個性が特徴。しかしビオディナミに転向した翌年の2007は、果実の甘さだけが目立ち、今ひとつバランスがよくないと感じる（2008年にはベト病の被害が甚大だったそう）。2009はインキーさが目立つものの、甘みと酸味の調和が取れている。樹齢は30年で収量は20hℓ/ha。300ℓの木樽で約5週間マセレーション、発酵を行い、500ℓのオーク樽で熟成。

⑥ ブライテンブリュン村ミッテルベルク (NH)

Weingut Anita & Hans Nittnaus

ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント東北端ブライテンブリュン村のミッテルベルクの畑は、ライタ丘陵の標高200mの斜面にあり、石灰岩を含むロームの土壌。当主ハンス・ニットナウスは、ノイジードラー湖の東側のノイジードラーゼー、西側のノイジードラーゼー・ヒューゲルラントのふたつの地域でワインを造るが、後者のライタベルクは、ミッテルベルクの畑の葡萄を中心に複数の畑の葡萄をブレンド。樹齢は平均30年で収量は22hℓ/ha。ビオディナミで栽培。木の開放樽で2から3週間マセレーション、発酵、手でのパンチング・ダウン、熟成は500ℓの古樽で。4カ月ごとにラッキング、フィルターはかけない。2007は葡萄の熟度を感じるフルボディのスタイルながら後味はすっきりとエレガント。2009も非常に力強く、黒こじょうなどのスパイスの香りが印象的。

⑦ ブルバック村アイスナー (NH)

Weingut Kloster am Spitz

ノイジードラーゼー・ヒューゲルラントの北部



ドリー・ムアー提供の地図に各ワイナリーの位置を本文番号で追加。

ブルバック村にあるアイスナーの畑は、石灰岩のやせた土壌。クロスター・アム・シュピッツ当主のトーマス・シュヴァーツは、ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、カベルネ・ソーヴィニヨンのブレンドによるワイン、アントニウスで注目された若手醸造家。アイスナーに使うのは樹齢35年の葡萄。ファイバークラスタックで、野生酵母で発酵、パンチング・ダウンは手で行う。500ℓのオーク樽で熟成。2007は自然な

果実味と酸味があり、優しい飲み心地が素晴らしい。2009はまだ樽と果実が溶け合っていないものの、きれいな酸味と透明感がある。

⑧ アイゼンシュタット村グロリエッタ (NH)

Weingut Erwin Tinhof

ライタ丘陵の南斜面にあるグロリエッタの畑は、この地域特有のライタ石灰岩質土壌で貝殻が混じる。水はけがよいのが特徴。当主のエルヴィン・ティンホーフは、ラングドックのマス・ド・



ドマ・ガサックなどで修業の後、1990年からワイン造りを開始。樹齢は平均50年、近年有機農法に転換した。木の開放槽で、野生酵母による発酵。ワインの半分を228ℓのブルゴーニュ産木樽で、半分をオーストリア産300ℓで熟成。2007は非常にタニックでパワフル。2009はバランスはまだ整っていないものの果実のポテンシャルを感じた。

⑨シュッツェン・アム・ゲビルゲ村

ゴルトベルク (NH)

Weingut Familie Prieler

ゴルトベルクは16世紀からブラウフレンキッシュの銘醸地で知られる畑。土壌は雲母混じりのシスト。昼はノイジードラー湖からの暖かい風が吹き、夜はライタ丘陵の冷たい風が入り込んで気温が下がるため、その日較差で葡萄にアロマティックな風味が生まれる。ファミリー・プリーラーは、父のエンゲルベルトと母のイルムガルトが栽培を、才気あふれる微生物学者の長女シルヴィアが醸造、海外でワイン造りを学んだ長男で末っ子のゲオルクがそのアシストを、次女のミヒャエラが事務を担当する。樹齢は平均30年で

収量は25hℓ/ha。ステンレスタンクで発酵、オーク樽で26カ月熟成。2007はすみれ、すいかずらのような印象的な香りと、しょうゆに通じるようなうまみがある。酸味は穏やかで凝縮感があり、後味に黒こしょうのスパイシーな風味が残る。2009はプラムのような香り、つややかな舌触り、はつらつとした酸味が印象的だ。

⑩オッグアウ村ヴァルデッカー (NH)

Gut Oggau

ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント東部のオッグアウ丘陵東南斜面のヴァルデッカー畑は、石灰岩が混じるロームに砂が堆積した土壌。グット・オッグアウは、エドゥアルト・ツェッペと妻のステファニーが営むワイナリーで、栽培はビオディナミ。それぞれのワインには架空の人物の名があり、ラベルはその似顔絵とユニークだ。ヴァルデッカーの樹齢45年の葡萄樹からのベルトルディは、ブルゲンラントの自然を愛し、エネルギーに満ちた強い男というキャラクター。木の発酵槽で、足で葡萄を踏んでつぶし、8週間マセレーション、発酵。500ℓのオーク樽で24カ月熟成。2007は酸味が心地よく透明感があり、のどごしなめらか。

2009は濃厚な果実の熟度からくる甘みがあり、後味は非常にナチュラル。

⑪ザンクト・マルガレーテン村

ルスターベルク (NH)

Weingut Rosi Schuster

ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント東南部のザンクト・マルガレーテン村ルスターベルクの畑は砂に小石の混じる土壌。

2004年ごろから、ワイナリー創立者で母のローズィ・シュスターに代わり息子のハネスが栽培、醸造の指揮を執る。ハネスは最も大切にしている品種はザンクト・ラウレント（ピノ・ノワールの亜種という説がある）と言うが、なぜか2007は、ザンクト・ラウレントに通じるナチュラルな透明感がある。2009はすみれやばらのような華やかな香り。木の開放槽で野生酵母により約20日間マセレーション、発酵。古樽で熟成。

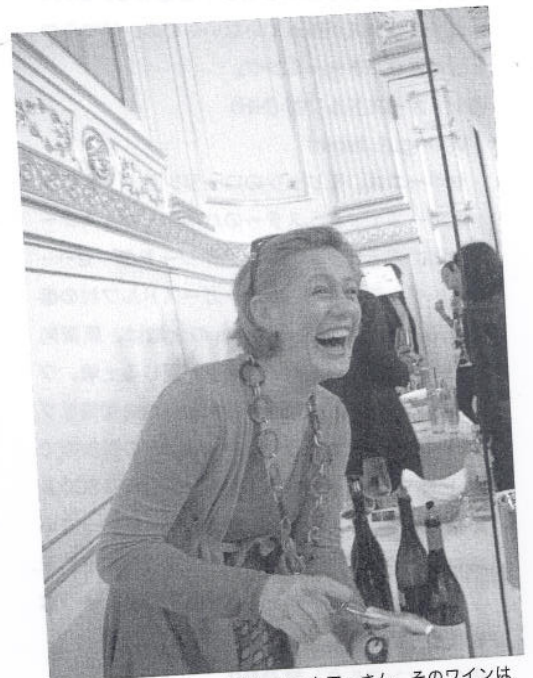
⑫ルスト村ブランドクレーフテン (NH)

Weinbau Wenzel

ヴィーヴィナムに参加しないため知名度は低いが、ノイジードラーゼー・ヒューゲルラントでは高い評価を得る当主のミヒャエル・ヴェンツェ



2008年に続いて2回目となる試飲会を企画したローラント・フェリッヒ氏（右）。



いつもエネルギーあふれるドーリ・ムアーさん。そのワインは透明感にあふれている。

ル。ノイジードラー湖の2km 東にあるルスト村のプラントクレーフテンの畑は、東向きの緩やかな斜面で、土壌は風化したチョークに、ローム、泥灰岩、粘土が混じる。樹齢は平均40年で収量は20hℓ/ha。木の開放槽で、野生酵母により5週間のマセレーション、発酵。オーク樽（新樽10%）で18カ月熟成。2007は、ややジャミーな感じに思えるほど葡萄の凝縮感があるが、酸味は爽やか。2009は生き生きした酸味が特徴。

⑬メービッシュ村レームグルーベ (NH)

Weingut Schönberger

ノイジードラーゼー・ヒューゲルラントの東南端にあるメービッシュ村のレームグルーベの畑は、東向きで斜度40%の急勾配。スレートにサンディ・ロームが堆積する重い土壌で、当主のギュンター・シェーンベルガーは、「この葡萄からはサイレントなワインができる」と言う。元有名音楽バンドのサクソ奏者という異色の前歴をもつギュンターは、1992年からビオディナミを実践（8月号に詳細レポートあり）。平均樹齢は42年で収量は35hℓ/ha。木の開放槽で、野生酵母での発酵、バリックで熟成。2007はストロベリーの果実味に塩味のようなミネラル感があり、サイレントというよりはエレガントと感じる。2009はまだバランスが整っていないものの、はつらつとした酸味がチャーミング。

⑭ツァーガースドルフ村 (NH)

Weingut Jagini

ヤギーニは、モリッツのローラント・フェリッヒとローズィ・シュスターのハネス・シュスターが共同で造るワイナリー。ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント南部のツァーガースドルフ村の標高200mの台地にある4.5haの土地は、東南向きで、粘土、ローム、チョークが混じる土壌。ワインは、樹齢35から50年の複数の畑の葡萄をブレンド。収量はわずか19hℓ/ha。木の開放槽で21日間マセレーション、発酵。500～1600ℓの樽で熟成。2009は、まだバランスが整っていないものの、ベリーの果実味があふれ、まさにモリッツとローズィ・シュスターが融合したような繊細な味わい。

⑮ネッケンマルクト村 (MB)

Weingut Moric

この上なくデリケートなブラウフレンキッシュ

を造り、世界的にオーストリア固有の赤品種の名声を高めたモリッツのローラント・フェリッヒ。プレミアムクラスのアルテ・レーベンは、ノイジードラーゼー・ヒューゲルラントとミッテルブルゲンラントの4つの村それぞれから造られるが、フラッグシップはネッケンマルクト。標高280～400mの南向きの畑で、スレートにチョークが混じる土壌。樹齢は45から82年で収量はわずか15hℓ/ha。木の開放槽で20から28日間マセレーション、発酵。500ℓの樽で熟成。化学的、物理的な清澄はしない。2007はダークチェリーやカシスの香りにほのかなジャスミンティー、ばらのポプリのような香りが交じる。キーンとしたミネラルと透明感はピノ・ノワールのような。2009は上品な白こしょうの香り。エルミタージュのシラーのよう。どちらも非常にエレガント。

このほかの、注目の畑と生産者は、

⑯ショブロン・バルフ村シュベルン・シュタイナー (ハンガリー)

Weingut Weninger Pincészet

ミッテルブルゲンラントのホリション村に代々続くヴェニンガー (⑩) の現当主の長男フランツ・ジュニアが中心となってヴィンテージ2006から始めたプロジェクトで、ハンガリーのショブロン村近くのバルフ村の葡萄からワインを造る。ブラウフレンキッシュのハンガリー名はケクフランコシュ。東南向きの斜面にあるシュベルン・シュタイナーの畑は、もともと教会の領地だった所で、400年前からワイン造りが行われている。ノイジードラー湖からの暖かい風を、背後のエーデンブルガーの山が閉じ込めるため、周囲に比べ気温が高い。片麻岩、雲母、シストなどミネラル分に富む土壌。樹齢約50年で、栽培はビオディナミ。木とコンクリートの開放槽で、野生酵母による発酵、500ℓの樽で熟成。化学的、物理的な清澄はせず、フィルターはかけない。

⑰ドイッチェクロイツ村ホヒベルク (MB)

Weingut Gesellmann

「ブラウフレンキッシュ・ラント」といわれるほどにこの品種の畑が集中するミッテルブルゲンラント北端のドイッチェクロイツ村のホヒベルクの畑は、南西向きで石灰岩混じりのサンディ・ロームに、石灰岩を含む粘土が堆積する土壌。ゲゼ

ルマンは、18世紀からワイン造りをする家系でホヒベルクは、当主アルベルトが最も力を入れてワイン。木の開放槽またはステンレスタンクで、酵の後、500ℓの樽で熟成。

⑱ホリション村デューラウ (MB)

Weingut Weninger

ドイッチェクロイツ同様、ブラウフレンキッシュの銘醸地ホリション村の、南向きの高台にあるデューラウの畑は、鉄分豊富な800万年から1000万年前の粘土（石灰岩を一切含まない特徴）土壌。ヴェニンガー家はここで代々ワイナリーを造る傍ら、ハンガリーでもワイン造りを行う。オーストリアとの国境近く、バルフ村にワイナリーをもち (⑩)、また南部の伝統産地ヴィニでヴェンチャー事業も行う。デューラウ畑樹齢50年の古木からは凝縮した葡萄が生まれる木の開放槽で、野生酵母で約10日間マセレーション、発酵。500ℓの樽で熟成。

⑲アイゼンベルク村 (SB)

Weingut Schiefer

ズートブルゲンラントのアイゼンベルクは、東南に向けた標高262～412m、斜度60の急勾配の畑。粘板岩、粘土、鉄分を多く含むロームの土壌が広がる。シーファーの当主、ウヴは「シュタイヤーレック」など有名レストランソムリエ出身で、独学でワイン造りを学んだ。目の生産者。アイゼンベルクは、複数の畑の樹齢30から80年の葡萄を使ったワイン。醸造はできる限りシンプルにするのがポリシーで、木の開放槽で、野生酵母を使って発酵、500～3200の樽で熟成。化学的、物理的清澄はせず、フィルターはかけない。

⑳ドイッチェ・シュツェン村

ブファールヴァインガルテン (SB)

Weingut Wachter Wiesler

ズートブルゲンラント中部のわずかに南傾斜した高台にある畑。粘板岩、粘土、ロームの土壌からミネラルに富んだ葡萄が育つ。グヒター・ヴィーゾラーは、評判のホイリゲムンでいる。樹齢40年と村一番の古木からの量は40hℓ/ha。木の開放槽で約30日間マセレーション、発酵。500～1500ℓの古樽18カ月熟成。

HOT NEWS 2

10歳の誕生日を迎えた 11人の女たちのワイン

ヴィーヴィナムのメイン会場ホフブルク宮からホテルへの帰り道、ブルク庭園からアルベルティーナ広場に出る辺りで、華やかな衣装に身を包んだ幸せオーラいっぱいの女性の集団とすれ違った。イブニングドレス姿でワインボトルとおぼしき箱を軽々と持っているのがどこか異様である。

後ろ姿を見送った時に気が付いた。「11人の女たち」だ！いつものワークシャツとジーンズの作業着姿とは別人。その日は、彼女たちの結成10年の記念の日なのであった。

オーストリアの11人の女性生産者のグループ、「11 Frauen & Ihre Weine エルフェン・フラウエン・ウント・イーレ・ヴァイネ。11人の女性たちと彼女たちのワイン」(以下11FIW)は、年齢も生産地域もワインのスタイルも異なる11人の女性生産者が集まって、共に試飲会を開催した

り、ゲストを招いてワークショップを行ったり、外国でのワインフェアに参加するなどを目的に組織された。

11人を生産地域で分けると、クレムスタールのペトラ・ウンガー、イルゼ・マイヤー、ヘルマ・ミューラー・グロスマン。カンプタールのビルギット・アイヒンガー、ミヒャエラ・エアン。ノイジードラーゼーのユディット・ベック。ノイジードラーゼー・ヒューゲルラントのハイディ・シュレック、ビルギット・ブラウンシュタイン、シルヴィア・プリーラー、創立以来のメンバーながら体調不良で休んでいたローズィ・シュスター、ミッテル・ブルゲンラントのシルヴィア・ハインリッヒ、そして2010年からローズィに代わって新しく参加したウィーンのユッタ・アンブロージッチを加え、ニーダーエスタライヒ州6人、ブルゲンラント州5人の構成だ。日本に輸入元があるのは、イルゼのガイヤーホーフとビルギット・ブラウンシュタインだけだが、オーストリアおよび欧米ではいずれも劣らぬ高い評価を受けており、ニーダーエスタライヒ勢は白ワインを、ブルゲンラント勢は赤ワインを得意とする。またハイディは甘口ワインの名手である。

年齢別には、ペトラ、シルヴィアP、シルヴィアH、ユディット、ユッタの若手チームと、ミヒャエラ、ビルギットE、ビルギットB、イルゼ、ハイディ、ヘルマの熟女チームに分けられるだろうか。

パーティ会場は11FIWがいつも試飲会に使うカフェレストラン「パルメンハウス」王宮ホフブルクに隣接した庭園ブルクガルテンの温室だった所で、彼女たちの家族や親せき、友人、仲間のワイン生産者、ジャーナリストらであふれかえていた。

「アイディアは、2000年、ドイツのラインガウのグルメフェスティヴァルで生まれたの」と、結成のいきさつを話してくれたのは、発起人のひとり、ハイディ。ハイディ、ビルギットB、ビルギットE、ミヒャエラの4人が、「ウーマンパワー、パワーウーマン」と題した生産者、ソムリエ、シェフら、食とワインに従事する女性のセミナーに参加したとき、イタリアやドイツの女性生産者団体と交流をもったことがきっかけとなり、帰る道すがら、自分たちも「女性」というキーワードで何かできないかと考えたのだという。

4人が即座に一緒に活動したい女性生産者に声



左からミヒャエラ、ヘルマ、シルヴィアH、ビルギットB、ハイディ、シルヴィアP、ユッタ、ユディット、ペトラ、イルゼ、ビルギットEの11人の女性たち。



お祝いの言葉を述べるオーストリアワインマーケティングボード会長のヴィリ・クリンガー氏。



を掛けると、11人の女性が集まった。「その11人で、ヴィーヴィナムの一企画として試飲会を開催したところ、250人も人が来てくれて大成功。その後も11人で始めた小さな活動が積み重なっていつしか10年がたった」と話すのは、ミヒャエラに誘われて即、活動に加わったペトラ。父の跡を継いで栽培と醸造の指揮を執るようになった翌年だった。

最年少のユディトは、「ビルギットBが声を掛けてくれたとき、私は22歳でクロスターノイブルク醸造学校最終学年に在籍していたの。ほかの人たちと比べて圧倒的に経験不足だったから、私でいいの?」と思ったけれど、大きなチャンスだったのでOKした」と話す。

同じくビルギットBに誘われたシルヴィアPも、ウィーン大学農業学科の微生物学の博士課程を終了して父の仕事を手伝い始めたばかりだった。「優れた生産者たちが私を選んでくれたことが光栄だった」

シルヴィアHは、オーストリアワインマーケティングボードのスタッフとして働きながら父のワイナリーを手伝っていた。

意見交換、問題の相談はさまざまな形で行われている。例えばユディトが2005年ごろから有機農法（現在はバイオダイナミ）への転換を考えた時、17年前から有機農法を行っているイルゼのアドヴァイスが大変参考になったという。そのイルゼは、2000年に初めてトロッケンペーレンアウスレーゼを造った時、ハイディに教えを請うた。「たまたま集まったのが11人だったから、11FIWと名付けたいけれど、そのうち11という微妙な数がみんな気に入って、ずっと11人でやろうと決めた」とハイディ。

ユッタは、2004年から、地元の生産者らのアドヴァイスのもとワイン造りを始めた30代前半の元グラフィックデザイナー。ワインのクオリティが優れているとともに、産地が11FIWにとっては初のウィーンというのも決め手となったようだ。

さて、パーティ会場に話を戻そう。

それぞれのブース（ユッタを除く）では、彼女たちが敬愛する外国の女性生産者を招いて、両者のワインの試飲を薦めるという面白い趣向が行われていた。

11FIWメンバーそれぞれのゲストを紹介すると、

● **Michaela Ehn x Theresa Breuer**

「2年前にデュッセルドルフのプロヴァインで会った時、テレーザのフレンドリーな性格に魅かれたの。ラインガウのヴァイングート・ブロイヤールのリースリングもずっと好きだった。クリアで透明感のあるスタイルは、私自身のワインと共通しているような気がする」

● **Birgit Eichinger x Caroline Diel**

「ヴァイングート・ティールはナーエを代表する生産者。カロリーネを個人的には知らなかったけど、ずっと彼女のワインは素晴らしいと思っていた」

● **Ilse Maier(Geyerhof) x**

Luise von Racknitz Adams

「2年ほど前、ヨーロッパの各国を代表する女性醸造家を取り上げた本が出版され、私も取材を受けたの。その本の中で一番気になったのがナーエのルイゼ。ナーエという伝統的な産地で、ワイナリーは元修道院というのも、私たちガイヤーホーフと同じで、共感もあった」

● **Helma Müller-Grossmann x**

Steffi Weeg Müller

「ファルツで夫が栽培、妻が醸造を担当している面白いワイナリー。シュテフィとは長年の友人」

● **Petra Unger x Sara Pérez**

「サラはスペインでNo.1の醸造家。プリオラートで地元の固有品種を使うというのが私と共通している。果実味たっぷりエレガント。決して重くはないけれど、葡萄の力が凝縮しているサラのワインは素晴らしい」

● **Judith Beck x Elisabetta Foradori**

「エリザベッタは、トレンティーノのテロルデゴ種の評価を高めたカリスマ性のある醸造家。醸造学校在学中に、彼女の下で修業をしようと思ったけれど、諸事情があってかなわなかった。2008年にバイオダイナミのセミナーに出席するために、エリザベッタが私たちのエリアを訪れた時に夕食を共にして親しくなったの」

● **Birgit Braunstein x Irene Grünenfelder**

「ピノ・ノワールは私が最も情熱を注ぐ品種。イレネの造るスイスのピノ・ノワールがとても好き。私たちはドイツのインポーターが同じで、毎

年試飲会と一緒に出展しているの」

● **Silvia Heinrich x Filipa Pato**

「フィリパは、天才といわれたバイラーダのルイス・パトの娘で、ずっと気になっていた。私はブラウフレンキッシュ、彼女はバガなどの固有品種を大切にしているところなど共通点もある。今回このパーティのために初めてコンタクトを取ったのだけど、初めて会った気がしなかった。ずっと昔からの友人のよう」

● **Silvia Prieler x**

Sandrine Logette Jardin (Duval-Leroy)

「ブラウフレンキッシュやピノ・ノワールなど赤ワインを中心に栽培しているせいか、シャンパーニュがとても好き。デュヴァル・ルロワは、醸造責任者のロジュットもオーナーのキャロル・デュヴァル・ルロワも女性の家族経営のシャンパーニュ・ハウス。1年ほど前に参加を依頼すると、すぐにOKが出た。会ったのは今回が初めてだけど、とても愉快な人ですぐに友だちになれた」

● **Heidi Schröck x Judit Bodó**

「2006年にハンガリーに誕生した若いワイナリー。辛口が主体だけど、少量造る貴腐ワインが素晴らしい」

最後に、「あなたにとって、11FIWとは?」と、皆に質問すると、同業者というより信頼できる仲間であるという答えが一様に返ってきた。

栽培や醸造の情報を提供し合うと同時に、楽しいイベントを共有し合うのも長続きの秘訣のようだ。近くビルギットBのワイナリーでミーティングを行うが、その際近くのノイジードラー湖で、ポート遊びをするのを皆楽しみにしていた。

パーティの翌日は、映画『第三の男』の舞台にもなったプラター遊園地に併設されたモダン・オーストリア・レストラン「アイスフォーゲル」でのフォーマルなディナー。なんとアペリティフは、あの観覧車の中で供された。夕暮れ時のウィーンの街を見下ろす観覧車の狭いボックス内に10人も人が乗り、白いクロスのかかったテーブルに置かれた、ミヒャエラ・エァンのゲミシュターザッツ・アルテ・パンツァウン2009と、ガイヤーホーフのリースリング・ゴルトベルク2005(マグナム)を15分間に飲み干すという体験も心に残るものだった。

HOT NEWS 3

新世代を牽引する マルクス・フーバー

オーストリア新世代のスター醸造家は、間違いなくトライゼンタールのマルクス・フーバー（1979年生まれ）である。

クロスターノイブルク醸造学校を卒業後、ユルチッチ、ブリュンドルマイヤーなどニーダーエスタライヒの優れた生産者の下で修業した後、南アフリカ、ドイツ、アルザス、ハンガリーなどで研さんを積み、2000年から父の跡を継いで栽培と醸造の責任者になった。翌年から、次々と国内外のコンクールで優秀な成績を修め、2008年には、ブリュンドルマイヤー、ユルチッチ、マントラーホーフ、サロモン・ウントーフなどニーダーエスタライヒの重鎮たちが顔をそろえるエスタライヒ・トラディティヨンスヴァインギューター（伝統醸造家連盟）に、歴代最年少の29歳でメンバーになった。

今年6月初旬、常に忙しく、その日も外国に出かけていたマルクスに代わり、今はアシスタント

を務める弟のミヒャエルが、ワイナリーで迎えてくれた。

トライゼンタールは、ウィーンの西側、ヴァグラムとクレムスタールに挟まれたドナウ川沿いに位置する。かつてはトリスマウアー・カルヌトウム地域の一部だったが、1995年に独立した産地になった。栽培面積700ha、生産地域としてのウィーンと同じ小さな地域だが、グリュナー・ヴェルトリーナーの栽培面積が63%とオーストリア一高率で、「グリュナー・ヴェルトリーナー・ラント」の愛称をもつ。

2006年にはグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングに、原産地呼称 DAC (Districtus Austriae Controllatus) が導入された。

フーバー家は220年前から、南北に流れるトライゼン川の西側のライヒヤースドルフ村の葡萄栽培農家で、マルクスが4代目。

ライヒヤースドルフ村は、ちょうどブルゴーニュのポーヌと同じ緯度の47～48度にある。石灰岩を多く含む土壌は、ニーダーエスタライヒ州でも珍しい。日中はハンガリーからのパノニア気候の影響で暖かく、夜間はアルプスからの冷たい空気が流れ込むため日較差が大きいところも、ブルゴーニュとよく似ているという。

ミヒャエルが、ワイナリーの南側にあるベルクの畑に連れて行ってってくれた。エスタライヒ・トラディティヨンスヴァインギューターが2010年から始めた畑の格付けで、エASTE・ラーゲン（一級畑）に認められた所だ。

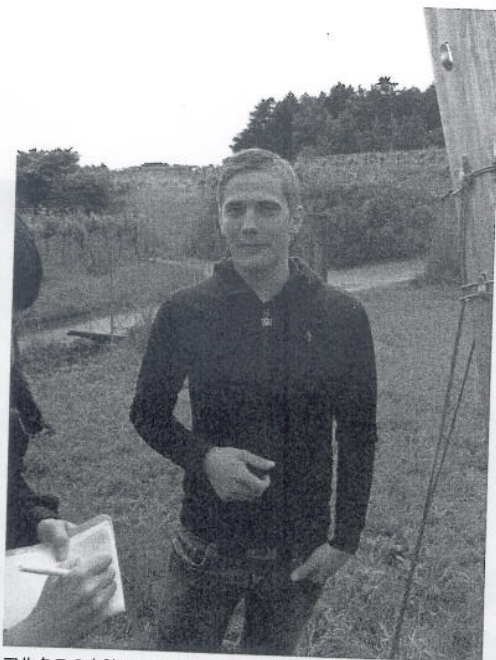
標高400mとこの辺りで一番高い南西向き斜面のテラス畑で土壌は石灰岩質。斜面の上部にグリュナー・ヴェルトリーナー、下部にリースリングを植えている。

「リースリングは斜面上部のやせた土地に植えるのが定石だが、ここは日当たりがよすぎるため、グリュナー・ヴェルトリーナーの影になる下方に植えている」

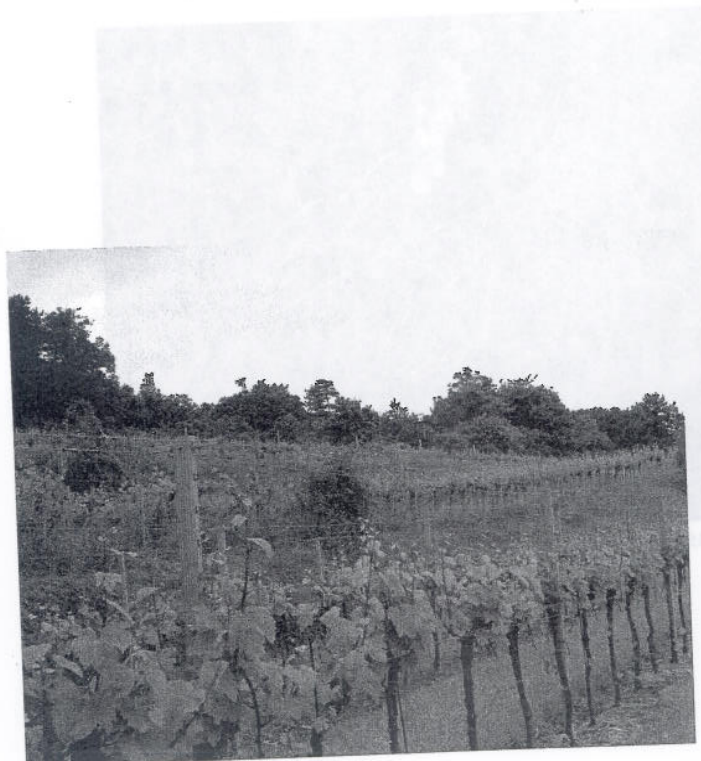
約2mのハイカルチャーの仕立ては、鹿に葡萄を食べられないためだそう。

現在は主に統合農法 KIP (Kontrollierte und Integrierte Produktion) に則って栽培しているが、天候に恵まれた2009年から畑の約20%をオーガニックに転向して様子を見ている。

この地域は雨が多く、去年はなんと800mmもの降雨量があった。今年も雨続きで、前日は大雨、その日もこぬか雨が降ったせいで畑はぬかるみ足を滑らせないように注意しなければならなかった。長雨の影響で葉が黄色くなっているのは、



マルクスの右腕ミヒャエル・フーバー氏。



ベルクの畑は、過去10年で一番の冷夏を迎えていた。

明らかな鉄分不足の兆候で、対策として葡萄樹の脇に溝を掘り鉄分を補給するという。

畑はベルクのほか3カ所（区画は全部で60）にあり、栽培面積は26ha。ベルクと隣り合うエンゲルライヒは、土壌もほぼ同じで、主にリースリングを栽培している。

ワイナリーから正面に見えるのがアルテ・セツツェン（エアステ・ラーゲン）。アルテは古いという意味で文字通り樹齢は47年とこの地域でも高い。石灰岩にレス土、シルトが堆積する土壌で、保水性がよく肥沃なため、フルボディでスパイシーなグリュナー・ヴェルトリーナーが育つ。

ワイナリーの北方向にはテラス状のオーベレ・シュタイゲンの畑がある。少し遠くぬかるんでいるからと、残念ながら見られなかったが、地下には、17世紀、戦時に外敵から隠れるために掘ったトンネルがあるそうだ。石灰岩の心土にサンディ・ロームが堆積した土壌で、こちらもグリュナー・ヴェルトリーナーに向く。

マルクス・フーバーにおける品種構成は、グリュナー・ヴェルトリーナー75%、リースリング15%、ほかにソーヴィニヨン・ブラン、ツヴァイゲルト、ゲルバー・ムスカテラーも少量栽培している。

オーストリアのワイン法では、例えばグリュナー・ヴェルトリーナーの収量は90hℓ/haまで認められているが、フーバーではその約半分の40～50hℓ/haに抑えて凝縮感のある葡萄を得ている。

熟成には、きつい樽香の残るオークは使わず、葡萄の状態によって2500ℓのアカシアの樽とステンレスタンクを使い分けている。

グリュナー・ヴェルトリーナー・オーベレ・シュタイゲン2009は、100%ステンレスタンクで発酵、3カ月間のシュール・リー。そしてボトリング。若いグリュナー・ヴェルトリーナー特有の白こしょうやハーブの風味、ミネラルなトーンがある。

グリュナー・ヴェルトリーナー・アルテ・セツツェン・エアステ・ラーゲ2009は、ステンレスタンクで発酵、半分をアカシアの大樽に移し5カ月間シュール・リーの状態で熟成させた後、ステンレスタンクのワインと合わせてボトリング。はつらつとした酸味と黄桃のような熟した果実の香りと、ミネラル感が特徴だ。

グリュナー・ヴェルトリーナー・ベルク・エアステ・ラーゲ2009は、100%ステンレスタンクで発酵の後、アカシアの樽に移して5カ月間の

熟成を経てボトリング。果実がぎゅっと凝縮し、ほのかにはちみつのような香りとクリーミーな舌触りがある。

リースリング・エンゲルライヒ2009は、100%ステンレスタンクで発酵の後4カ月間シュール・リーの状態で置いてからボトリング。ピーチのようなエキゾチックな香りと、爽やかな酸味がある。

リースリング・ベルク・エアステ・ラーゲ2009リザーヴはステンレスタンク100%で発酵した後、シュール・リーの状態でアカシアの大樽に移し5カ月間熟成の後ボトリング。夏みかんのような優しい酸味がある。

環境にも配慮するフーバーでは、2005年からコルクを一切使わず、ハイクラスのワインにはガラス栓を用いている。

試飲をしたのは、高級レストランの個室ダイニングのようなモダンな空間。外に出ると大型バスで乗りつけた観光客が、われわれが帰るのを待ちかまえていた！ 人口わずか600人の村の、思いがけないにぎにぎしい光景に、さすが次世代のスターならではと感じた。



葡萄樹が鉄分不足になると、木のそばに掘り込みラインを入れ、鉄分を補給する。



オークではなくアカシアの樽で熟成させるのがフーバーの特徴。

HOT NEWS 4

「Less is more」 優しい飲み心地のワイン アイヒンガー

「Less is more」それがよいワインを造るためのビルギット・アイヒンガーのポリシーである。

例えば、SO₂の添加量は20mg/ℓという。その低い数字に驚くと、「そう？ そんなに多く入れる必要ないと思うけど。この間、昔の醸造の本を読んだら、17世紀のフランスじゃ全く使っていなかったと書いてあったわよ」と、おおらかな笑顔を見せた。

ビルギットが、1992年から父に代わってワイン造りの指揮を執るワイナリーを訪ねた。場所はオーストリアで最も多くのワイン生産者が集まるランゲンロイスの町から約4km東のシュトラースである。

南北に流れるカンブ川の周りの渓谷沿いに開けたカンプタールは、日中はパノニア気候の影響で暖かく、夜間には背後のマンハーツベルク山地

から冷たい空気が流れ込むため、葡萄はゆっくり熟成し、かつ爽やかな酸味を保持する。

栽培面積は8haで、畑は5カ所にある。カンブ川沿いにそびえ立つ2億7000万年前のペルム紀の地層であるハイリゲンシュタインは火山性の礫岩に風化した砂岩が堆積する。その東隣のガイスペルクは石英の混じるレス土。いずれもリースリングのベストサイトだが、下方ではグリュナー・ヴェルトリーナーを栽培している。

その北側のヴェヒゼルベルクの畑は、石英を含むスレート土壌で、グリュナー・ヴェルトリーナーのほか、カンプタール、クレムスタールに特有な品種であるローター・ヴェルトリーナー、またレスとロームに鉄分を豊富に含む粘土が混じるシュタンゲルの畑ではシャルドネを、ワイナリー近く、平地のハゼルの畑は、レス土壌で保水性がよく、こちらもグリュナー・ヴェルトリーナーがよく育つ。

品種構成は、60がグリュナー・ヴェルトリーナー、25がリースリング、10がシャルドネ、5%がローター・ヴェルトリーナー。

案内してくれたガイスペルクの畑は標高360m、8段階のテラスが重なっている。マンハーツベル

クの中から吹き寄せる強風が吹いている。土がえぐられてむき出しになったレス土壌が見える。

上部のテラスの若い木の畝は、昨年枯死したピノ・ノワールに接木したグリュナー・ヴェルトリーナー。若いピノ・ノワールの木が水分を吸い上げたところで寒波が来て内部の水分が凍り、その圧力で幹が爆発するように割れてしまったそうだ。

栽培はリュット・レゾネにあたる、EU主導の統合農法 KIP (Kontrollierte und Integrierte Produktion)。

セラーに戻り試飲をした。

グリュナー・ヴェルトリーナー・ハゼル2009は、青りんごの爽やかな香りとおほのかな白こしょうの風味がある。

グリュナー・ヴェルトリーナー・ヴェヒゼルベルク2009は、黄桃のような果実味に、青い草の香りが交じる。引き締まったミネラル感があり、酸味が生き生きしている。

グリュナー・ヴェルトリーナー・ガイスペルク2009は、かりんや若いマンゴーのような香りがあり、ほかのもの比べて肉付きがよい印象だ。

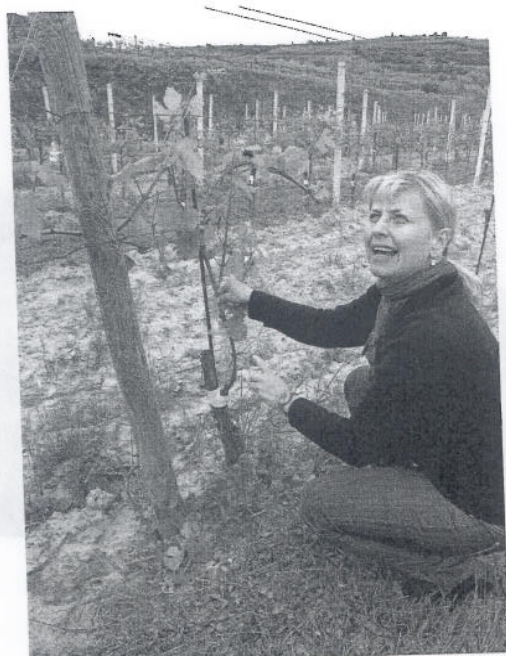
ゴリアス2009は、ガイスペルクとヴェヒゼルベルクの畑の葡萄を使って、作柄のよい年だけ造られる（過去には2006年と1998年）。遅摘みならではの果実の凝縮感に、オークの香りがよくなじみ、バランスがよい。

ローター・ヴェルトリーナー・シュタンゲル2009は、10時間のマセレーション、発酵を行った。白ばらの香りにローズマリーなどのハーブの香りが溶け合い、はつらつとした酸味も心地よい。「生牡蠣にシャブリというのが定番みたいだけど、私は断然ローター・ヴェルトリーナーが合うと思うの。試してみてください」とビルギット。

リースリング・ガイスペルク2009は、白桃やメロンの華やかな香りと弾けるような酸味が印象的だ。

リースリング・ハイリゲンシュタイン2009は、レモンの爽やかな果実味、蓮根などアーシーな香りに、セルフイーユなどのハーブの香りが交じり合い、非常にエレガント。

すべてのワインに共通するのは、主張は強くないけれど、心地よくのどを通ってもう一杯飲みたくなる味わい。まさに「Less is more」である。



「若木が爆発してしまったの」と嘆くビルギットさん。



テラスは8段階に重なっている。



急斜面のガイスペルクの畑。

HOT NEWS 5

ミネラルリックなシャルドネと、 食事に合う貴腐ワインの造り手 ハインツ・フェリッヒ

ハインツ・フェリッヒは、いまやオーストリアで一番注目される赤ワインの造り手、モリッツ当主のローラント・フェリッヒの弟だ。

ウィーン大学農業学科を卒業後、ローラントと一緒に父の跡を継いでワインを造っていたが、兄が理想のブラウフレンキッシュを追求するために2001年に独立した後、弟はシャルドネのスペシャリストとなった。

オーストリアの中で最も栽培品種の幅広い地域ノイジードラーゼーで、数種にのみ焦点を絞るのは非常に珍しいアプローチ。

そう言う「ほかの生産者があれこれ造りすぎるんだよ」とクールに笑った。

冷静沈着な物腰、低いトーンで論理的に話す様子は、ローラントとよく似ている。

オーストリア最大のノイジードラー湖の周辺に

点在する小さな湖に面したハインツのワイナリーは、小学校の校長を務める傍ら、1969年アペトロン村に最初のシャルドネを植えたうちのひとりである祖父の家を改築したものだ。

自社畑11haと、信頼する栽培家(10ha)から購入する葡萄で、3種類のシャルドネ(一部ブレンド)、ヴェルシュリースリングの辛口ワインと、4種類の貴腐ワインを造っている。

土壌は主に砂とロームで、「ワインのミネラル感は土壌の性質からくるといわれるが、根が深く地中に伸びていなければ意味がない」と、葡萄の樹齢を重視し、最も古いものは50年を超えるという。

連れて行ってくれたアペトロン村南部の畑は全くの平地で、養分を含んだ黒々とした土を、ごろごろと大きな石が覆っていた。年間降雨量わずか300mmの土地にもかかわらず、かんがいの設備は5年も使っていないという。よほど土壌が健康なのだろう。畑のすぐ脇には、友人が作ってくれるコンポストが積み上げてあった。

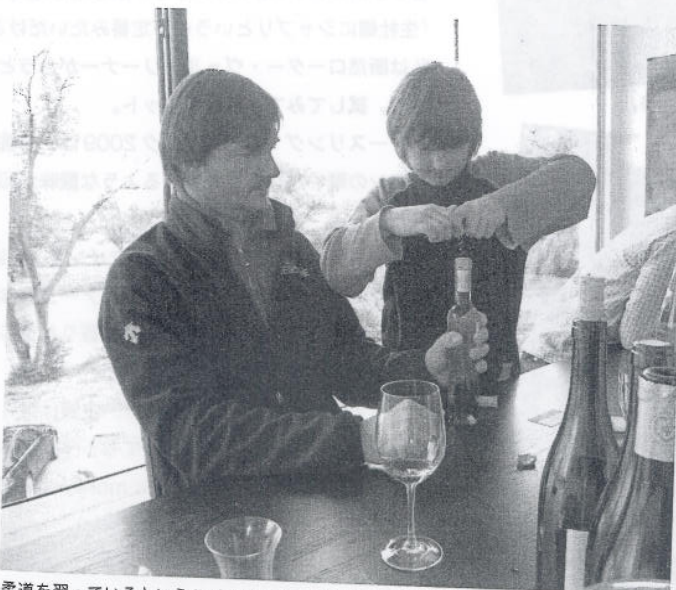
有機栽培なのかと尋ねると、「除草剤、殺虫剤など薬品を畑にまくのは極力避けているが、必要な時には適切な処置をする。収穫は年に一度しかない。失敗することは絶対に避けたい。それに栽

培が有機でも醸造では薬品を大量に使う生産者も多いだろう？」

辛口ワインは、2000ℓ以上の大樽で野生酵母で自然に発酵させる。パトナージュはほとんどせず、化学的、物理的な清澄はしない。ろ過はペーパーフィルター。このように醸造は限りなく自然に任せている。また「澱とワインは、母と子のようなもの。酵母の残滓である澱と液体を接触させることで、土地特有の味わいが造られる」と、発酵後のワインはシュール・リーの状態で長く置く。SO₂の添加量は平均して60mg/ℓと、ピオディナミの認証団体デメターの基準から見てもかなり低い。

試飲は、トー2008から始まった。シャルドネ85%に、「この年はシャルドネが熟すぎたので、酸味をプラスするためにソーヴィニヨン・ブランとヴェルシュリースリングを合計15%ブレンドした」

ワイン名トーは、ハンガリー語で湖という意味。アペトロン村は、1921年までハンガリー領だったため、地名や人名などにハンガリーの名残が色濃く残っている。後に連れて行ってくれた5kmほど南にある国境の展望台からは、この辺りの特



柔道を習っているというハインツ・フェリッヒ氏の息子が抜栓のお手伝いを。窓の向こうに湖が見える。



黒々と養分を含んだフェリッヒ氏の畑。



産であるアンガス牛の牧場の向こうにハンガリーの大地が見渡せた。

大樽発酵の後、バリック(3、4年たったもの)で熟成。黄桃のようなエキゾチックな香りに心地よい酸味、塩をなめるようなミネラル感がバランスよくまとまっている。

シャルドネ・ダルショー2008はやはりハンガリー語で「一番美しい湖」という意味。樹齢20から40年の葡萄を、大樽発酵の後、バリック(新樽10%)で熟成。パッションフルーツなどのエキゾチックな香りと、はつらつとした酸味がある。ミネラル感と白こしょうのようなスパイシーな後味が交じり合い、なんとも奥深い。

シャルドネ・ティグラート2008(パレルサンプル)は、地元の人たちがこの辺りと呼ぶ名称で、元来シリアの王の名なのだそう。祖父が植えた最も古いシャルドネで、収量はわずか25hℓ/ha。大樽発酵の後、バリック(3、4年たったもの)で熟成。ダルショーに比べよりスリムでエレガント。カルダモンなどのスパイスやハーブの香りがエレガント。やはり塩味のような張りつめたミネラル感がある。

続いて貴腐ワインを試飲した。

ノイジードラー湖のすぐ東側のゼーヴィンケル(湖の角の意味)は、暖かい気候のため葡萄は糖度が上がりやすく、収穫時に40KMW(1KMWは約5エクストレに相当)を超えるものもある。

貴腐菌(ボトリティス・シネレア)が付くと、菌は水分を摂取して生き延びようとするから葡萄はレーズン状態になり、同時に糖度はさらに上がる。

そうした状態で、酵母の働きを途中で止めることなく自然に発酵させると、おのずとアルコール濃度の高い貴腐ワインに仕上がりが、かつ残糖量は低くなる(エネルギー総量を、アルコールと残糖で分け合うため)。

糖分を40%以上含む果汁は、発酵がなかなか始まらないこともあるが、大樽(こちら2000ℓ以上)で空気に触れさせながらゆっくり発酵させることが大切で、ときに1年以上かかることもあるという。

たいていの甘口ワインは、酸度とのバランスを測り発酵を途中で止めたりするが、ハインツは「自然に任せてできたワインが最もバランスがよい」

と説明する。アルコール濃度が15%ぐらいになると、酵母は死滅し自然に発酵は止まるそうだ。

また、辛口ワイン同様、もともと葡萄に付いている野生酵母で発酵させること、シュール・リーの状態で長く置くことが、最も葡萄の持ち味を生かす、その土地ならではの風味を生むと信じている。

ムスカット・オットネル・ペーレンアウスレーゼ2006は、アルコール濃度15.5%と高く、逆に残糖は88.5g/ℓと低い。200ℓの大樽発酵の後、新しいバリックで3年熟成。グースベリーなどの爽やかな果実の風味とシェリーのような熟成香があり、酸味が生き生きしている。

ゼーヴィンケル・ペーレンアウスレーゼ2006は、シャルドネを主体に、ソーヴィニヨン・ブランとヴェルシュリースリングをわずかにブレンド。アルコール濃度は13.5%、残糖146g/ℓ。品種ごとに大樽で発酵の後、新しいバリックに移して3年熟成。レモンのはつらつとした酸味に海草のようなミネラルリックなトーンがある。

確かにこのふたつのワインならば、ハインツの言う通り、十分なアルコール濃度、残糖の低さ、バランスのよさの3点から、食中酒として楽しめる。

ヴェルシュリースリング・トロッケンペーレンアウスレーゼ2005は、アルコール濃度13.5%。残糖250g/ℓ。大樽で発酵の後、新しいバリックで4から5年熟成。焼きたてのパン、紅茶、はちみつなど複雑な香りと、やはり塩味を感じるようなミネラルリックなトーンがある。

サムリング(ショイレーベ)・トロッケンペーレンアウスレーゼ2005は、アルコール濃度7%、残糖400g/ℓ。大樽で発酵の後、新しいバリックに移して4から5年熟成。ピーチ、ジャスミンティーなどのエキゾチックな香りととりとした舌触りが素晴らしい。

一通り試飲をしたところで、自分で育てている豚で作ったハムをふんだんに盛り合わせたランチに合わせて、ティグラート1994を出してくれた。クリーミーな舌触りのフルボディなストラクチャーと、岩塩のようなミネラル感を併せ持つスタイルは、ブルゴーニュのシャルドネに似ていると感じた。

きりっとドライなシャルドネと、食事にも合う貴腐ワインを、同時に完成度高く仕上げる造り手は、ノイジードラーゼーといえども、ハインツ・フェリッヒをおいてほかにない。

HOT NEWS 6

貴腐ワインの 甘みと酸味のバランスを 追求するハンス・チダ

オーストリア最大の湖、ノイジードラー湖東側(一部北側に広がり、その西のノイジードラーゼー・ヒューゲルラントに続く)の産地ノイジードラーゼーでは、あらゆるタイプのワインが造られている。

ハンガリーから続くプスタ(平野)がもたらす大陸性のパノニア気候の影響を強く受けるため、オーストリアのどこよりも暖かく、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、サムリングなどの白品種だけでなくツヴァイゲルト、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの赤品種もよく育つ。加えて湖からの湿った空気の影響で貴腐ワインの名産地としても知られている。

湖の程近く、ゼーヴィンケル南端のイルミッツ村にあるアンガーホーフ・チダ3代目当主のハンス・チダは、貴腐ワインを専門に造る理由を、「10年のうち9年貴腐ワインができる所はこのエリアしかない。ドライワインでオーストリアのトップになることは難しいが、貴腐ワインならばできると思った」と話す。

2009年のノーベル賞の受賞ディナーでは、サムリング・ペーレンアウスレーゼ2006が提供され、好評を博したという。ライチー、かりんなどエキゾチックな風味があり、余韻の長さが印象的なワインである。

ワイナリーから畑へと案内してもらった。小高い丘の連なる道は、上りと下りの連続で、群生する葦の向こうに小さな湖が見えたかと思うとすぐに黒土の盛り上がる平野が現れる。年間降雨量300mと乾燥しているが、土が養分を蓄えているため、ほとんどかんがいを必要としないそうだ。

湖沿いには、チダのもうひとつのスペシャリテ、シルフヴァインを造るピニールハウスのような小屋があった。収穫した葡萄を、葦(ドイツ語でシルフ shilf)を編んだマットの上で乾かして干し葡萄状態にして仕込むワインである。英語でストローワイン straw wine と訳されているが、マツ

トに使う素材は麦藁（わら）ではない。湖沼地帯に自然に育つ葦を利用した、このエリア独特のもの。葦は葡萄に強い匂いを移すが、葦はマイルドだという。小屋には5段の棚が設えてあり、収穫した葡萄をここで乾かすのだ。

まれに貴腐ワインができない年は、シルフヴァインの生産量を増やすそうだ。

試飲はモダンな内装のテイastingルームで行った。ドライワイン、貴腐ワインとも発酵はステンレスタンクで培養酵母を使って行う。熟成はバリックあるいはステンレスタンク。

まずは赤の辛口ワインから。

ツヴァイゲルト2008は、すみれやさくらんぼの香りにヨード香が交じり、心地よい酸味がある。

グラン・セレクト2006は、樹齢50年のツヴァイゲルトから。3分の2をバリックの新樽で、残りは古樽で熟成。ブラックベリーにミント、岩のりのような香りがある。樽香はよく溶け込んでのどごしはなめらか。

続いて貴腐ワイン。皮が薄いほど貴腐菌が付きやすいため、サムリング、ソーヴィニオン・ブラン、ヴェルシュリースリング、シャルドネから造るのはそれほど難しくはないが、ムスカット・オットネル、トラミナーは熟練を要するそうだ。

ソーヴィニオン・ブラン・ペーレンアウスレーゼ2006は、黄桃のような香りが特徴的で、甘いとはいえ爽やかな酸味がクリーンな印象だ。

ツヴァイゲルト・シルフヴァイン2004は、発酵後に4カ月間シュール・リーの状態で置きバリックの新樽で熟成。すみれの香りにオレンジピールのようなタッチがありエレガント。

シャルドネ・トロッケンペーレンアウスレーゼ2007は、パイナップルなどトロピカルフルーツのアロマがあるが、酸味が爽やかでバランスがよい。20から30年はおいしく飲めるそうだ。

ムスカット・オットネル・シルフヴァイン2006は、マンダリンオレンジの風味があってチャーミング。

サムリング・トロッケンペーレンアウスレーゼ

2007は、ピーチにオレンジピール、はちみつの風味が交じる

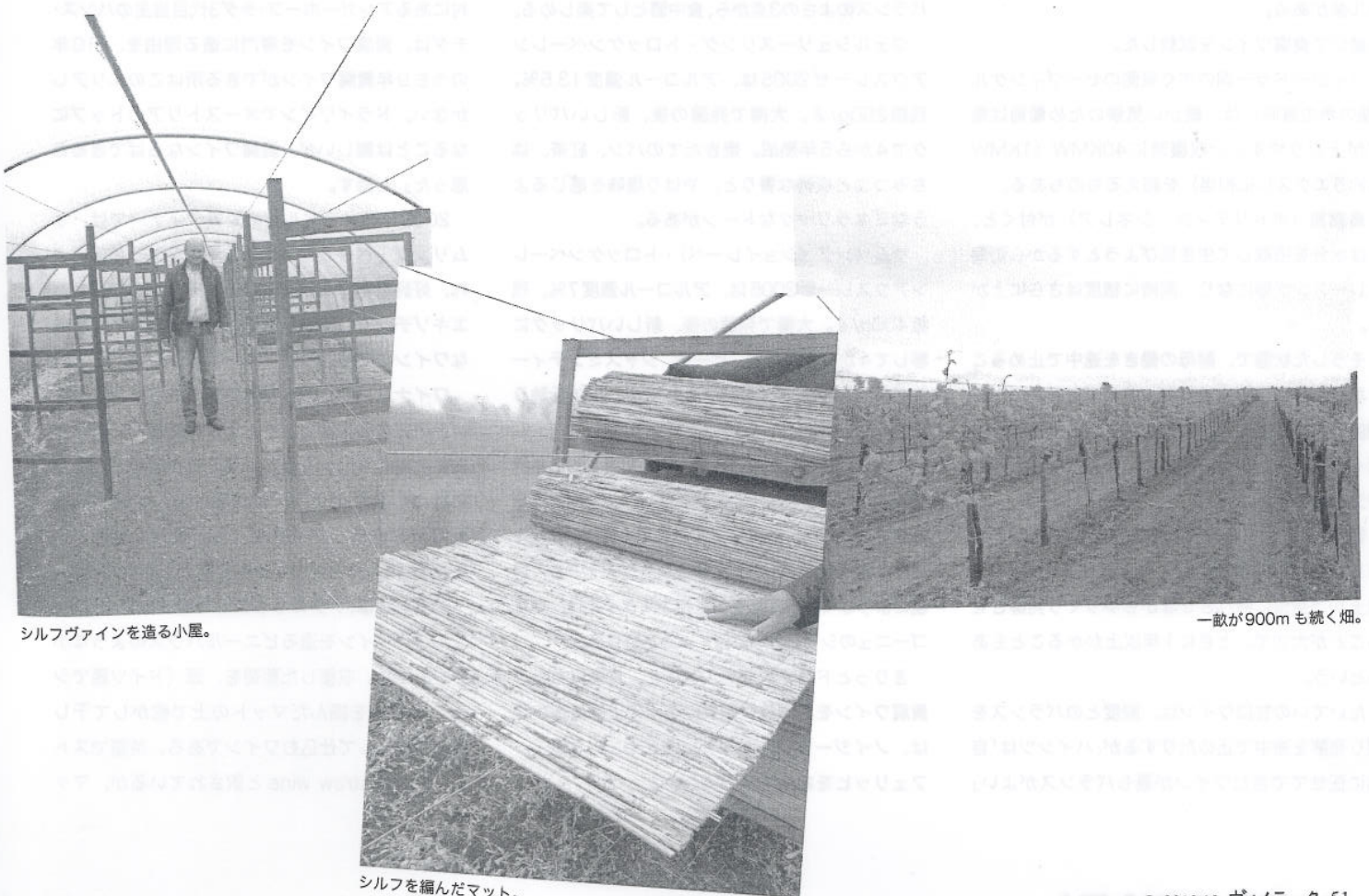
貴腐ワインはアルコール濃度が9～10%で、残糖はペーレンアウスレーゼが160～176g/l、トロッケンペーレンアウスレーゼが250～270g/l、シルフヴァインはアルコール濃度8～10%、残糖250～310g/l。

ゼーヴィンケルで育つ葡萄は収穫時の糖度が高いため、そのまま酵母の働きを止めずに自然に醸造すると、おのずとアルコール濃度が上がり、残糖度が低くなる。ハンスはアルコール濃度の高い貴腐ワインは、ワインとしてのバランスが悪いとして、アルコール濃度を抑えている。

貴腐ワイン、シルフヴァインの酸度は共に6.8～9.6g/lと高い。糖度が高く甘いけれど、酸味の爽やかなのがハンス・チダの持ち味である。

〈Report by Junko NAKAHAMA /

Photo by S.YOSHIDA〉



シルフヴァインを造る小屋。

一畝が900mも続く畑。

シルフを編んだマット。



田崎真也が唸くオーストリアワイン4種

On Tasting by Shinya TASAKI

Huber Grüner Veltliner Obere Steigen 2008 Traisental DAC

色調はグリーンを含んだやや濃いイエロー。わずかな気泡を含む。香りは品種の個性がはっきりとしており、よく熟したグレープフルーツのコンポートやかりん、黄色い花に、蜜蝋やコリアンダーシードのような白いスパイス、ミネラル香などが調和。味わいはまるやかな果実味から、ふくよかな印象が広がり、バランスがよく、アフターにしっかりとしたフレッシュな酸味が持続する。⑩川マスの白ワイン蒸しなど。

Huber Riesling Berg Reserve 2008 Traisental DAC

色調はグリーンがかったやや淡いイエロー。香りは華やかで、金木犀のような花に、グレープフルーツや黄色のりんごのコンポ

ト、ほのかに蜜蝋やミネラル香が調和。味わいは柔らかで膨らみのある果実味から、ピュアな印象が持続し、アフターに余韻の長いフレッシュでエレガントな酸味が広がる。⑩白いバターソースを添えたカレイのような白身の淡白な魚の料理。

Loimer Langenlois Steinmassl Riesling 2007 Kamptal

色調はグリーンがかったやや淡いイエロー。香りは華やかで、グレープフルーツのコンポートやアカシアや金木犀の花のような香りに、蜜蝋、ほのかにペトロールのようなミネラル香などが調和。味わいは柔らかな果実味から、広がりやバランスがよくエレガントな印象を感じ、アフターにもミネラル感を含むフレッシュな酸味が持続する。⑩白身魚のポン酢を添えた薄造りやマリネなど。

Gesellmann Blaufränkisch Hochacker 2004 Burgenland

色調はオレンジを含んだやや濃いめのガーネット。香りは品種の特性がはっきりとしており、野いちごやブルーベリーのコンポートやコンフィのような果実香に、野ばらのドライフラワーや、ミネラル、木の樹脂のような香り、ほのかにスパイス香などが感じられる。味わいは柔らかな果実味から、広がりやなめらかで、アフターは軽快でエレガントな印象を残す。

⑩豚肉や仔牛のローストなど。

これらのワインのコメントはP.39のニュースなオーストリアワインの広告に連動しています。

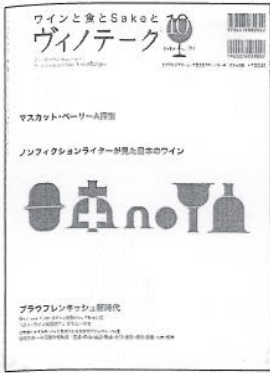
新ワイナリーで、 バイオワインを Loimer

カンパールのフレッド・ロイマーの新しいワイナリーは、地上1階地下2階の3層構造のグラヴィティ・フローで、ポンプによる葡萄や果汁へのダメージを避けている。また、ロイマーでは2006年からバイオダイナミの考えに則って畑管理を行っている。「リスベクト」という団体を、オーストリアを代表するゲルノット・ハインリッヒやフランツ・ヴェニンガー、ベルンハルト・オットなど15生産者と結成し、健全な土壌と葡萄樹を次世代のために守るという使命で動いている。

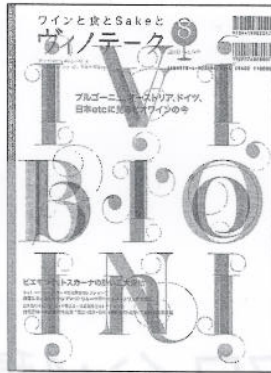
バイオの認証を受けた初ヴィンテージ2009がリリースされ、唸ってみた。ムスカテラーは、試飲では硬い印象の辛口であったが、へちまと芝エビや花にらとホタテなど、とろみのある中華炒めに抜群。リースリングの美しいまでの酸はマコガレイの刺し身に、グリューナー・ヴェルトリーナーの凛とした果実味はダルマイカの刺し身、握り寿司にもよく合い、食卓のワインそのもの。いづれもすぐには開かないので、早めの抜群がよいかも。

ブラウフレンキッシュに注力 Gesellmann

ミッテルブルゲンラントのゲゼルマンは28haの自社畑を所有し、うち90%はブラウフレンキッシュをはじめとする黒葡萄を植栽する。1986年からはブラウフレンキッシュのシングル・ヴィンヤードワインにも取り組み、この品種のもつ繊細な果実味を表現している。さらに、30から80余年の古木のブラウフレンキッシュを90%以上用い、新樽で40カ月熟成させるGというキュヴェも生み出した。ブラウフレンキッシュの注目の造り手だ。



2010年10月号
●オーストリアワイン・ホット・ニュースー
ブラウフレンキッシュの魅力/11人の女た
ちのワイン/マルクス・フーバー、アイヒ
ンガー、ハインツ・フェリッヒ、ハンス・テ
ダ
注目の生産者を訪ねて



2010年8月号
●ピオ大園オーストリアのピオワイン・マイ
ンクラング、シェーンベルガー、フリッツ・サ
ロモン、ヴィムマー・チェルニー、セップ・モ
ザー、マントラー・ホーフ、ガイヤー・ホーフ



2010年5月号
●辛口白ワイン考—日本の食卓に合うグ
ルーナー・ヴェルトリーナー

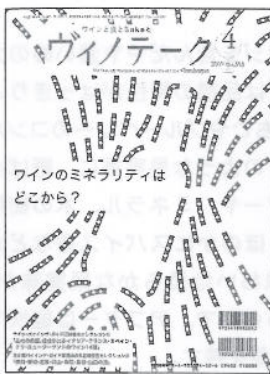


2010年1月号
●世界の甘口ワイン—濃厚でまろりとしたオ
ーストリアの甘口



2009年9月号
●日本の伝統料理と楽しむオーストリア
ワイン—オーストリア大使おおいに語る/ウ
ィン・サミット2009—ニダー・エスタライヒを
行く

オーストリアワインを知るならVINOtake・バックナンバーです



2009年4月号
●オーストリアワイン・ミネラル考



2009年2月号
●旅は食なり—ハイドンをするに、オ
ーストリア南東を往く



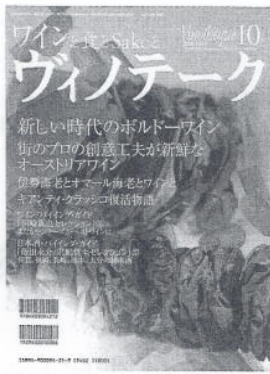
2009年1月号
●ソーヴィニヨン・ブランの里、南シュ
タイヤマルク訪問記—グロス、エリック&ヴ
ォルター・ポルト、マンフレート・テ
メント、ヴォルター・スコフ、
ヴォルムート、サッター
ホーフ、ドメーヌ・ミユラー



2008年8月号
●Vie Vinum 2008に見る—意欲的な生産
者グループ、ピオ、ヴァインフィ
アテル、ブルゲンラント etc.



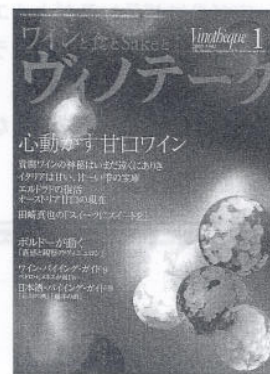
2007年11月号
●オーストリア赤ワイン最新レポ
ート—モリッツ、アニータ&ハ
ンス・ニットナウス、ユリス、
ビルギット・ブラウンシュ
タイン、フ
アツプル、ツル



2006年10月号
●関西と関東で出会う、オースト
リアワインをおいしく飲む店



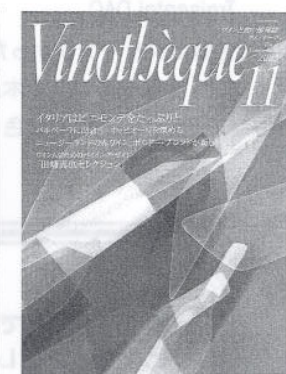
2005年3月号
●オーストリア辛口白の旗手たち—
ヒルシュ、セップ・モザ
ー、マントラー・ホーフ、アル
ツィンガー、ヤメック、エメリ
ック・ノール、シュメルツ



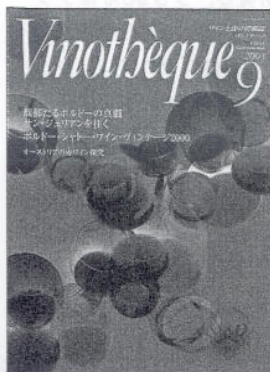
2005年1月号
●ルスター・アウスブルッフ、
ノイジードラーゼーの重要
甘口生産者と、そのほかの
産地の注目の造り手—
一挙紹介。



2004年6月号
●オーストリアワインが飲める
レストラン、買えるショッ
プ—関西編・関東編



2003年11月号
●「グラステイストिंग的
ワークショップ」で体感する
オーストリアワインの個性



2003年9月号
●オーストリアワインの魅力を
知る/オーストリア・ワイン・
サミット2003—コルヴェ
ンツ、ローズィ・シュ
スター、ブルーラー、
エルンスト・ト
リーパウマ、ポ
ックル、マル
コヴィッチ

★バックナンバーおよび年間定期購読のお申し込みは
<http://www.vinotheque.co.jp> に今すぐアクセス！
 あるいは TEL03-3509-1071 FAX03-3509-1072 info@vinotheque.co.jp
 いずれかにご連絡ください。すぐさま手配させていただきます。