

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2016 July
No.93

夏は イタリア白! 涼感93本

付録

Book in Book
ITALIAKARA
おいしいものはイタリアカラ



雑誌「ワイン王国」No.93 2016年7月号 定価590円(税別) 送料別 19年1月27日現在 発行所 株式会社ワイン王国 東京都港区赤坂1-10-1

ラインヘッセン

ラインヘッセン地方は約2万7000ヘクタールの栽培面積を誇るドイツ最大のワイン産地。「赤い斜面」と呼ばれるミネラル豊かな畑やライン川近くの畑で青つリースリングなどが世界的に知られている。また世界最大のシルヴァナーの産地でもある。

WEINGUT ERNEST TBRETZ

ヴァイニング・ブレッツト・エルネスト・ツェン

左から順にハイゲルマン、ホルスト・ブレッツト氏、娘のヴィクトリアさん



国際品種にも挑戦

300年の歴史を誇る「ヴァイニング・エルネスト・ツェン」の現当主は、10代目のホルスト・ブレッツト氏。自身が醸造家でもある。自社畑40ヘクタールを所有し、弟が管理している。5年前には近くに醸造施設も購入したという。牛小屋を近年リノベした。モダンなヴァイナリーで試飲をした。白アスパラガスと合わせるために選んだという「アルテント・トロク・エルネスト・ブレッツ」は、ヴァイニング・ブレッツを中心にリースリング、ヴァイス・ブルグンダーの3品種からなる。心地よい酸味が初夏に向けた味だ。

ドイツ市場はハリックや樽の香りが強くない方が好まれます。しかし私は樽が好きと語るホルスト氏。シールドキはハリック熟成させたものとスタンレスタンクのみ、シネートブルグンダーもスタンレスタンクのみと樽熟成させたものと2つのタイプを選んでいる。今後の抱負を尋ねると「ドイツ・ブレッツは1999年から地域により段階的に栽培が認められた品種です。実はこのヴァイナリーは20年前から実験的にリースリング・ブレッツの栽培を許された14ヴァイナリーうちの1つなのです。自分はこのヴァイナリーを生かして、もっと盛めてゆきたい」と語った。

シュベートブルグンダーの熟成にアメリカンオークのバレルを使用している



- *1 1999年シュベートブルグンダーを初めて2001年ラインヘッセンやモーゼルなど6州域、2003年ラインガウ、2005年バーデンとフランケンでリースリング・ブレッツの栽培が解禁となった
- *2 ドイツ全土で14のヴァイナリーが実験栽培に参画した。実験栽培の条件は約50ユーロの奨励金参加費を支払うこと、15年間のうち、ある一定期間のブドウの生産状況についてのレポートを提出することなどが条件となっている

WEINGUT DREISSIGACKER

ヴァイニング・ドライシッカー



ベヒツハイム村に広がる「ローゼン・ガーデン」というリースリングの自社畑



95%高濃度のシネートブルグンダーも使用している。熟成させたブドウも3年前から選り好まれるようになった



有機栽培に取り組む3代目

「ヴァイニング・ドライシッカー」の創業は1700年代初頭の歴史を誇り、現在のヴァイナリー名になつてから3代目となる若きヨハン・ドライシッカー氏が指揮を執っている。ヨハン氏が両親のヴァイナリーを継いでから有機栽培に取り組み、2011年ヴァイナリーから50の認証を受けている。自社畑35ヘクタールを所有し、ほかからもブドウを購入している。「有機栽培を初めて10年経ち、仕事は増えたが土壌の状態が変わり、ブドウの成長が良くなったと思います」と母のウラさんは語る。「ヴァンター・ハイック・リースリング2013年」は自社畑の中でもトップクラスの畑で石灰質土壌とし、土壌の日照りがいい平地にある。9〜10月樽で熟成させたから瓶

熟させる。これはヨハン氏が素晴らしいリースリングができるという確信を持って植え替えたので、樹齢は若いという。一方、石灰質が多く、自社の中で一番暖かい気候という単畑から選ばれる「カイヤースベルク・リースリング2011年」は残糖分ゼロで果実味とアロマが芳醇な辛口。2011年は豊かつたので酸味は柔らかな。ヨハン氏は子ロウルの能力を引き出す辛口を選ばず、最近流行の骨が高くて重厚感のある、価格も2倍近くする高級ポトルを御使用。フランス市場をターゲットにした商品も生み出すなど新しい試みをしている。

ヨハン・ドライシッカー氏と娘のウラチさん

若い世代が熱い！ドイツワイン

「ドイツワイン・インスティテュート」の招きで4月下旬、ラインヘッセン地方とフランケン地方の若手醸造家が活躍するヴァイナリーを中心に訪問した。両地方とも白ワインが主体の産地で、伝統品種のリースリングや赤はシネートブルグンダーに焦点を当てて試飲した。



リースリングを筆頭に伝統品種も多彩に

「だが、自分は辛口を選りたいので、畑の真直しをしている」と語った。また別の選り手はシネートブルグンダーで辛口口を運んでいる。昨今ドイツでも人気が高まっている口ゼのユニークなアイテムを披露してくれた。

ラインヘッセン地方とフランケン地方はどちらも白ワインが主体で、特にリースリングの栽培が盛ん。リースリングはドイツを代表する品種であり、今回、さまざまなリースリングを試飲できた。印象的だったのは、ある選り手は畑とあるいは斜面の位置ごとにタンクを使い分けて、土壌の表現をしたと意欲的に語っていた。またVDP加盟ヴァイナリーでブローゼ・ゲウツク・ツェン・ドライシッカー・ヴァイン・クリエーションの辛口リースリングも味わった。ミネラル感、酸感があり、もともと日本の消費者に知られてい存在だ。

ドイツの農プロの代表としてはシネートブルグンダー、ドイツ市場は樽の香りがあまり好まれないというが、フランス産ハリック（小樽）の新樽で熟成させ、果実味豊かなで酸味のシネートブルグンダーを表現した若手もいた。一方、ドイツ伝統のブルグンダー系品種に力を入れている生産者もあり、有機栽培を実践し、収穫量を抑えて繊細な味のブドウに挑戦していた。国内外で研鑽しあふためドイツの伝統品種に向かい、自分らしいスタイルを構築する若手が、今のドイツワインを牽引している。



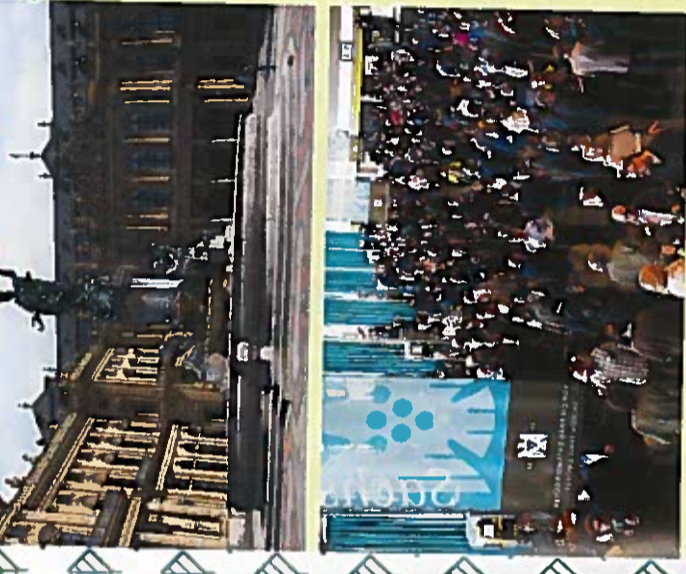
フランケン地方エシエンエルムドフル材からライン川とブドウ畑を望む

辛口で勝負

今回、生産者が口をそろえて語っていたのは、ドイツは辛口ワインにシフトしていること。近年の温暖化により十分な日照しを受け、ブドウはまろやかな酸味をもち、リースリングなどはきれいな酸味の辛口ができるようになった。一方、ブルグンダー系品種（シネートブルグンダー・ブロン・ピン・グリ）はブドウの糖度が過去に比べて上がったので、辛口ワインが造れるようになったという。また食のライト化志向やフレンドリーな興味の高まりからも、辛口需要が増えたという。さらに糖度の高いワインは高級ワインという觀念も若い世代にはなくなってきた。理由は多くの若い選り手は海外のヴァイナリーで研修を積み、さまざまな食文化を体験して、それを生かしてワイン造りを始めているからだ。ある選り手は、今は辛口でアメリカやフランスでも高

photographs by Yuji KOMATSU 取材協力：ドイツワイン・インスティテュート (German Wine Institute)

(右)4月のヴァンパーからグラスワインを持って出てきた人々で賑わっていた。(左)ヴァンパーからグラスワインを持って出てきた人々で賑わっていた。(左)ヴァンパーからグラスワインを持って出てきた人々で賑わっていた。(左)ヴァンパーからグラスワインを持って出てきた人々で賑わっていた。



ドイツワイン・インスティテュートの招きで4月下旬、ラインヘッセン地方とフランケン地方の若手醸造家が活躍するヴァイナリーを中心に訪問した。



(左) ソムリエのベニー・ファングレル氏
(下) 「ヴラウヴブルグ・グロウゼス・ゲヴェックス」のブドウ畑。2014年は梅で9か月熟成させている



モダンなワイナリー兼ショップ

方法の1つとして収穫量を抑え、その分、品質の良いブドウを選るよう徹底して改革したという「オレンシ・



この組合は20年前に大量生産から品質重視へ方向転換しました。トラウベ・スター・アンク氏は語る。

DIVINO NORDHEIM THUNGERSHEIM EG

「アイヴァーノ・ノルトハイム・エングァースハイム」

ブランド力を高めてきた協同組合

「アイヴァーノ・ノルトハイム・エングァースハイム」はノルトハイムとエングァースハイムの2つの村の農業協同組合を統合して生まれた。組合員は400軒、自社畑は400ヘクタールとなる。

シルヴァーナ・ノルトハイム・エングァースハイム2013年「オレンシウム」バリエーションで醸成させ、酸化の香りが特徴的でドライな味わいに仕上げている。価格は高めだが、このように新しい挑戦をしてブランド名を高める努力をしている。

*白ワインと赤ワインの両方醸造で通る



ディレクターのマルセル・フォン・デン・ベンケン氏。後ろは1981年に世界遺産に登録されたヴュルツブルグ司教座堂

世界遺産の「ワイナリー」

ヴュルツブルグ司教座堂地下に併設された「宮廷ワインクラウ・スタトリック・ハイム」は、今年設立888年の「ハイナリー」を迎える。



可飲量の地下セラーはドイツで最も古く、世界で最も古いセラーの一つに数えられる



フランケン産の代表種ともいえる「ヴュルツブルグ・シニエ・グロウゼス・ゲヴェックス」は1959年10月10日大樽で醸成させ、芳醇な味わい。2009年は9〜10か月熟成させている

地域のブドウは2〜3時間以内にトラックで司教座堂広場に到着し、たまたまに地下セラーに運んで圧搾する。

「スタートリックハイム・ホーアケラー・ヴュルツブルグ」

STAATLICHER HOFKELLER WÜRZBURG

WINZERGENSENSCHAFT FRANKEN EG

「フランケン・ワイナリー協同組合」

「フランケンワイナリー協同組合」は2400軒のブドウ栽培農家が加入しており、七つの協同組合が統合されて1959年に設立された。1400ヘクタールの自社を所有している。



「アイヴァーノ・ノルトハイム・エングァースハイム」のブドウ畑。2014年は梅で9か月熟成させている

この協同組合ではほかにも「アサナラ」などの伝統的なブドウ品種の栽培に取り組む。新たな販路を切り拓くとしている。



「スタートリックハイム・ホーアケラー・ヴュルツブルグ」のブドウ畑

WEINGUT MAX MÜLLER I

「ヴァイングート・マックス・ミュラー」



地下セラーは歴史があり17世紀の土壌によって建てられたもの



自用の木樽をばらばらにしてゆくと

「白を木樽の凝縮感で表現」

「アルカハ村の「ヴァイングート・マックス・ミュラー」を訪ねた。モダンなワイナリーで迎えてくれたのは5代目のクリスチャン・ミュラー氏。18ヘクタール

の自社畑を約60〜70の区画に分けているという。単一畑「ルン」のリースリング2012年、2013年、2014年と別々の畑「ベルク」のリースリング2012年、2015年を比較試飲した。

「ルン」は力強いワインになります。

す。12年はやや熟成が進んでいますが、13年と14年は比較的涼やかな年だったので繊細な味になっており我が社のスタイル。一方ベルクは川を挟んでルンの反対側にあります。ルンに比べると土壌もやましているのですが、その分繊細な味になるので、私はベルクのリースリングの方が好きです」と語る。

それが「アルター・ザッツ」でリースリング、シルヴァーナ、ゲヴェックスなど複数の品種が混雑された畑のブドウを使い、6〜7か月樽で熟成させて力強い味わいに仕上げている。「白ワイン用の樽を増やしていきたい。それを自分のスタイルにしたい」と抱負を語った。

若い感性で新商品をリリース

「ベスト・ヴュルツブルグ」を2012年から醸造責任者として職をふるうのは、バスター・アン・ハインツ氏。

「フランス産オーク樽はワインを柔らかくし、アメリカ産はやや甘めに、ドイツ産はタンニンが強くなる。シニエ・ブドウは軽い味わいなので、自分がフランス産バリック（小樽）とトニーを



新しく建てられたヴァインテーク



バスター・アン・ハインツ氏は「ヴァイングート・マックス・ミュラー」のワイナリーで働いている

「フルスト・ルヴエニエタール」

「フルスト・ルヴエニエタール」を2012年から醸造責任者として職をふるうのは、バスター・アン・ハインツ氏。

「フランス産オーク樽はワインを柔らかくし、アメリカ産はやや甘めに、ドイツ産はタンニンが強くなる。シニエ・ブドウは軽い味わいなので、自分がフランス産バリック（小樽）とトニーを

ここではV.O.P.の「エクス・レーグ（1級区画）」の「ホーグ・カール」のシルヴァーナとリースリングを試飲した。カールトの畑はフランケンに西にあり土壌の上が貝殻石灰岩で下が褐色砂岩、また水源が上流にあるので貝殻石灰岩を通って養分が土中まで染み込むのも特徴として、2015年は暑い年でブドウが完熟したので、シル



「フルスト・ルヴエニエタール」は「フルスト・ルヴエニエタール」のワイナリーで働いている

ヴァーナは力強く白身の肉にも合います。一方リースリングはミネラル感と凝縮感がある。「オパーロート・アルト・リース・シニエ・ブドウ」2013年はカールトの隣りにある褐色砂岩土壌の古い畑、これは新樽100パーセントで18か月熟成させていますが、ブドウの状態が非常にいいので樽に負けていません。クリアでしっかりした果実味にシニエ・ブドウの典型を見た感じがする。



18世紀に建てられた城は、ヘルサイエ酒蔵を設計した建築家によるもの。現在は会館として使われている

ドイツワイン新年

日本の食卓に ドイツワイン



ドイツワインに新しい潮流が生まれている。
従来の甘口白から辛口へ、赤ワインの生産量の増加
著名醸造家の台頭、オーガニックへの取り組み……
そして今年、ドイツ・ワインインスティテュートが
日本オフィス「Wines of Germany」を設立した。
今こそ日本の食卓でもっとドイツワインを楽しもう！

飛田 義秀氏 1974年埼玉県生まれ。フランス料理店「ランペリー」支配人等を
経て、和食店「銀座 小十」支配人、ソムリエとして勤務。2016
年6月に東京・赤坂に日本料理「乃木坂しん」をオープン

松村 由美子さん 「ドイツワイン」代表取締役。(一社)日本ソムリエ協会認定シ
ニアソムリエアドバイザー。「伊藤忠商事」「全日空商事」勤務
を経て、2010年に独立。ワインの輸入、販促コンサルティング
を行う。Wines of Germany 日本アドバイザー

text by Ryo TAMURA photograph by Shoichi NOSE

全体の3分の2以上に増え、すでに世界中に支持されていることを目の当たりにしました。モダンスタイルの白ワインは、辛口白に対する世界的なニーズに添えていくという造り手が多くなりましたよ。

飛田 今回の「リースリング トロツケン2014年」「ロバート・ヴァイル醸造所」の「ファイフティ・デイグリー・リースリング・トロツケン2014年」「ゲート・ハー・フォン・マム」のリースリング主体でミネラー・トルクガウ、ケルナーがブレンドされた「マイバッハリースリング2014年」「ベーター・メルテス」の3本はいずれも、テイルなどのフレッシュハーブの

ような、かすかに感じる甘味は多少あるものの、総じて後味はドライです。リースリング由来の鉱物的な要素も、共通項として挙げられるでしょう。

一方、ミネラー・トルクガウ、ケルナー、シルヴァナーのドイツ系品種3種で構成される甘口の「ライントッセン アクスレーゼ2014年」「ベーター・メルテス」は、細菓子やべつこう船のような楽直な甘さがあります。それでも中心にはキリッとした酸がはつきりと感じられますね。

松村 ドイツのレストランでよく出る小さいロールケーキのような甘い

デザートと合わせてもびつたり。美
容に気を配って食後に糖分をとらないという女性もいると思いますので、デザート代わりに甘口のドイツワイン、という選択もあると思います。自然が作り出したブドウの糖分だけをデザートにするなんて、とても贅沢です！

飛田 僕も若かりしころ、まだワインを本格的に学ぶ前に「リープアラウミルヒ(マドンナ)」を飲んだ記憶がありますが、もつと甘かつたよなうな？ 今あらためて飲んでみると、甘酸っぱいというか、しつかりとした酸が全体のバランスをうまく保っていると感じました。みりんや酢といった調味料や、あるいは甘さと酸味が合わさった和食ととても相性が良く、食中酒として最適だと思います。

松村 近年の傾向として私から付け加えておきたいのは、ドイツ国内のオーガニック志向を反映して、ビオ・オデイナミへの移行がますます進んでいることです。無濾過や酸化防止剤無添加で醸造する造り手も増えています。2015年の国内のデメテル会員醸造所数は53で、フランス、イタリアに次いで第3位。国民性を反映してか、ここ10年でオーガニックの作付面積は3倍以上に増えています。しかしその事実を広く宣伝していないのですが、それはオーガニック基準が彼らにとつて自明のことだからでしょう。

ブルゴーニュの隣国の シベトブルグンダー

飛田さんは以前、銀座の和食店でソムリエを務めていましたが、お店ではどのようにドイツワインを扱っていらっしゃいましたか？

飛田 コースの中段でシベトブルグンダー(ピノ・ノワール)をグラスでお勧めすることがありました。ブルゴーニュ・ワインを飲み慣れたお客さまに「普段あまり飲まないと思えますので、この機会にいかがですか？」と。

松村 下クラー・グインハート・クイデスハイムシベトブルグンダーQbA 2013年(ヴァインクート・フォン・ウイニング)もそうですが、ドイツのピノ・ノワールには、北の生産地の特性が反映された繊細さとエレガントさがあります。ドイツでは今、ピノ・ノワールの国際的な評価がとて上がっています。例えば2011年にロンドンで行われた「ピノ・ノワール・テイステイキング」でも、計40アイテム中、上位10位の中でドイツのピノ・ノワールが7アイテムを占めました。

飛田 ブルゴーニュのピノ・ノワールももちろん和食と合わせやすいのですが、ブルゴーニュのグラン・ヴァンになつてしまうと価格的に料理の値段と釣り合わなかつたり、飲むころを待たねばならなかつたりということもあります。しかしドイツのピノ・

ノワールなら開け時も難しくなく、価格的にもコストパフォーマンスが高いというメリットがありますね。

松村 それはクロノンの研究が進んでいることや、地球温暖化の影響も大きいと思います。ドイツは40年前より年間平均気温が約1.4℃上昇しているといわれます。冷涼地であるドイツでピノ・ノワールの栽培可能なエリアが広がり、2014年現在、ピノ・ノワールの作付面積は1万1733ヘクタールで、フランス、アメリカに次いで世界第3位です。味わいもヨーロッパのワインとは異なり、「アクリロゼ」ピノ・ノワール2014年(ベーター・メルテス)のようなロゼもまた、非常にきれいな色合いと酸を持つワインに仕上がっています。

飛田 ヨーロッパのピノ・ノワールという点は、フランスワインなどを扱っている飲食店でも導入しやすいポイントですね。

松村 さらにバイゼンハイム大学では、ピノ・ノワールのクロノン研究に力を入れ、ブルゴーニュのドメヌスが使っているクロノンも入ってきています。地球温暖化の影響もあり、暖かい気候を好むクラウブルグンダー(ピノ・グリ)やグアイスブルグンダー(ピノ・ブラン)が注目されています。この2品種はリースリングに比べて果実の酸がマイルドで、食中酒としても人気。作付面積も大幅に増えているトレンド品種です。

また「マイバッハソウヴィニヨン」

伝統の甘口、モダンな辛口 選択肢が広がったドイツの白

松村さんはこの4月に現地を訪問したそうですが、最近のドイツワインの傾向をどう感じましたか？

松村 ドイツワインは甘いというイメージが根深いですが、実は辛口が

主な白ワイン用品種のトレンド

品種	作付面積 (2014年)	変化率 (2000年比)
リースリング	23440 ha	6.0%
ミネラー・トルクガウ	12761 ha	-36.3%
クラウブルグンダー	5627 ha	103.2%

主な赤ワイン用品種のトレンド

品種	作付面積 (2014年)	変化率 (2000年比)
シベトブルグンダー	11783 ha	27.3%
トルクアブルグンダー	8015 ha	83.3%
ポルトギーサー	3469 ha	-31.0%

世界のピノ・ノワール作付面積

品種	作付面積	品種	作付面積
フランス	29738 ha	モルドバ	6521 ha
米国	16776 ha	イタリア	5046 ha
ドイツ	11733 ha	ニュージーランド	4776 ha

※データは「ドイツ・ワインインスティテュート」より