

THE WINE KINGDOM

夏飲み!

100本 おつまみ
100

スペインの泡
デイスカバー



カバ
CAVA



ワイン紀行

さわやかなドイツワインが美味しい季節。春の陽気に包まれ、ブドウが芽吹き始めた3月下旬、ドイツを訪れた。今年で20回を迎えるワイン見本市「プロヴァイン」、そしてラインヘッセン、ラインガウ、モーゼルのワイナリーを訪れ伝統が息づく産地と活躍目覚ましい若手世代を取材した。



cooperation : German Wine Institute

ワインの国際見本市の中で、今最も成長著しい「プロヴァイン」。今年には約4880社が出展、来場者数ともに史上最大規模となった。熱気溢れる会場で、主催者「デュッセルドルフ見本市」営業本部長のミヒャエル・デーデン氏は、成長の理由をこう語った。

「ほぼ世界のワイン産地を網羅していることが、最も大きなポイントです。来場者はほしいワインを見つけやすく、出展者は直接的なビジネスができる。ここに来れば得るものが大きいと評判が広がったのです」

日本ワインのブームもできた近年、日本市場にさらに期待を寄せるのが「ドイツワイン基金」のアジアマーケット担当マヌエラ・リープヒェンさんだ。



「日本はアジアで最も重要な市場。何とんでもドイツワインは日本人の食卓や好みに合いますから、もっと活



性化できるはずですよ」という。ドイツワイン界はこの10〜20年、様変わりしている。世代交代が進み、新しい考えを持つ人や海外で勉強した人が増えたためだ。ワイン造りはもとより、販売方法や造り手同士の関係性も変化している。

「同時にドイツワインの歴史本質はしっかりと受け継がれていることもあらためて知ってほしい」とリープヒェンさん。

成長著しい三つの産地を訪れ、新世代の活躍や未来に継ぐ伝統を取材した。

モーゼルの息吹

ドイツ最大のワイン生産地域。土壌は多様で、珪岩、斑岩、粘板岩など、そして古代の堆積土壌も残っている。

「土壌による個性はほかでもない、リースリングに現れる」と断言するのは、「ラッペンホフ」のクラウス・ミハイル・ムート氏（写真左）。テロワールの使者といわれるリースリングの可能性を追求している12代目だ。岩がちな「ベッテンタール」畑で造る「ベッテンタール・リースリング・シュペトレーゼ11年（写真右）」はミネラルや花の香り、「ウールベルク」畑の「ウールベルク・リースリング・シュペトレーゼ13年」はエレガントで、酸と酸がきれいに熟成するなど、土地の特徴を表すワインを強く意識する。

「ガントラム」8代目のルイス・ガントラム氏（写真3）もまた、土地の個性を映すリースリングに注力している。地元で人気の「ニアシュタイナー・リースリング・トロッケン

ラインヘッセン



12年」は、花の香りが漂うチャーミングなワイン。粘土質と砂質、そしてニアシュタイニア（写真4）独特の赤土の特徴が表れている。一方、粘土質と砂質、黄土からなる養分の多いオッペンハイム村のリースリングには、力強い味わいが備わっている。

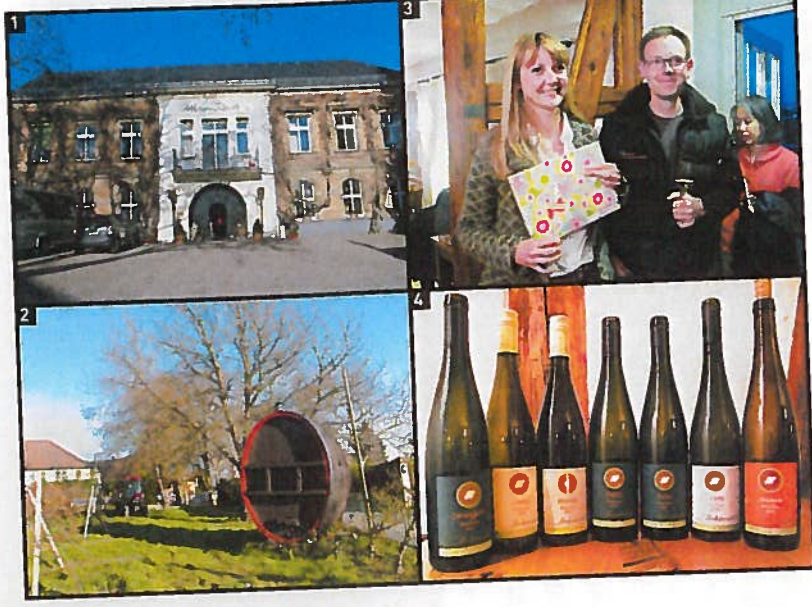
世代交代が活発なラインヘッセンでは、「ジャン・ブシャル」のように、ワイナリーを改築し新しいお客を呼ぶ工夫をする造り手も増えている。ここは息子のラファエル・ブシャル氏（写真5）に代替わりしてから倉庫をホールに改築（写真6）、ワイパーティーやウェディングなどで地域内外の顧客を増やしている。

「今の時代、人を待つではなく、積極的に自分たちの存在をアピールすることが大切。若者が多く活躍するラインヘッセンでは、成功例が増えています」とドイツワイン基金のリープヒェンさんは評価する。



ライン川沿いに南向きの畑が広がり、ブドウ栽培の好条件が整うラインガウ。白ワインの約80パーセントをリースリングが占める。「キュンスラー」(写真1)はラインガウ・リースリングの伝統を守る生産者の一人。ワイナリーがあるホッホハイムは15世紀からリースリングが栽培されている村だ。2000年前からの畑で、現在樹齢60年の「シュティールベーク」から造る『ホッホハイマー・シュティールベーク・リースリング』は、ラインガウの伝統樽「シュトゥックファス」(1)

200リットル(写真2参照)で発酵させる、長期熟成型のワインだ。12年は、ラインガウの特徴であるミネラルと果実感がたつぷり感じられる。数年経つとカラメル風味が出るそうだ。ラインガウの伝統を意識するキュンスラーとは対照的に、積極的に新しいことに挑戦するワイナリーがある。08年、インターネット業界から転向したビルギット・ヒュットナーさん(写真3左)が創設した「アンカーミュレ」だ。「リースリング・ジェジュ・パリック・トロックン09年」(写真5右から2番目)は小樽発酵を行い、リースリングの概念を覆すよ



うな力強さと果実味を実現した。「フランスのE・ギガルに感動したのが出発点」と、醸造家のヨルン・コツイエフスキ1氏(写真3右)。ニュージーランドでワインを勉強した若手だ。アンカーミュレではワインツーリズムも行い、地元食材を使ったスローフードレストランも経営している。近年、ワインと観光のアピールで成功し活気付いているラインガウの好例だ。

ラインヘッセン、ラインガウ、



ドイツ最古のワイン産地で、白ワインが9割を占める。陽光が垂直に当たる川沿いの急斜面の畑から生まれるリースリングは、清冽な酸味を持つ唯一無二のワインだ。伝統をかたくなに守る生産者が多く、歴史的な味わいが息づくのもこの地域の特性。約200年、リースリングだけを造る「ドクター・ローゼン」の当主エルンスト・ローゼン氏(写真1)が目指すのは、「100年前のやり方で、偉大なワインを造る」とだ。ローゼン家最古の畑「プレラート」でできる「エルデナー・プレラート・アウスレーゼ」(写真2右)は、柔らかく、黄色い果実と花の香りが持続するワイン。温暖で、糖度の高いブドウが育つこの畑の味わいは、曾祖父の時代から変わらないという。歴史的畑を守るために、自然農法のアプローチを行う生産者もいる。例えば「ドクター・H・ターニッシュ」は、約100年の自根の古木が植わる畑「ドクター」(写真3)を守るため、サステイナブル(持続可能)な栽培を取り入れ、農薬などを抑えている。当主のパーバランドキスト・ミュラーさん(写真4右)は「畑の力を育てることで、そのキャラクターをワインに鮮やかに映し出せる」と断言する。「ベルンカステラー・ドクトル・リースリン



グ・カピネット12年』に感じるハイプ、スパイス、スモーキーさこそ、この畑の声なのだ。同じく中部モーゼルにある「マルクス・モリトル」(写真5)もまた、伝統を守る誇り高き造り手だ。モーゼルの象徴「ゾンネンウアー」畑で造る『ツェルティンガー・ゾンネンウアー・ドライ・シリーズ(写真6)は、カピネット、シュベトレーゼ、アウスレーゼと糖度が上がるにつれて骨格と酸味が格段に強調されるのがわかる。偉大な畑の独自性にこだわる造り手が、モーゼルには多い。一方、急斜面での作業は困難で、休閑地が増えているのも事実だ。そんな畑を救おうと、若手10生産者が05年、「モーゼルの畑を救うグループ」を結成した。彼らは放置された急斜面畑での栽培を再開してワインを造り、新しいオーナーを探す。これまでに買われた畑は1・4ヘクタール。モーゼルを愛し伝統を継ぐ造り手が活躍するこの産地の未来は、輝いている。





オーナーのライムント・プリュム氏（中央）、奥さまのビルヨさん（左）、娘のサスキアさん。「S.A.プリュム」は、プリュム一族の本家にあたる



ワイナリーの敷地内にはゲストハウスもある。豊かな自然を満喫できるリゾートだ

モーゼル

S.A. Plüm
S・A・プリュム



日時計の下に立つ醸造家のミヒヤエル・プリュムリング氏。モーゼルの生まれ、国内やニュージーランドなどでワイン醸造を学んだ

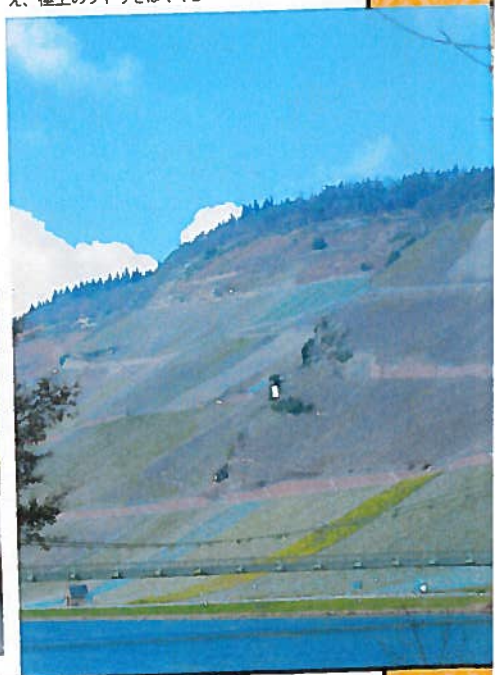
モーゼルの象徴「日時計の畑」で造るワイン

悠々と流れるモーゼル川。モーゼル観光の中心地ベルンカステル・クースから川を下ること数分。右手に連なる急斜面の畑に、白い日時計が現れる。周囲45ヘクタールに広がる畑「ゾンネンウアー（日時計）」を従えるかのように、また60度以上というこの急斜面で畑作業をする人々を見守るように、太陽に向かい立っている。

1842年、このモーゼルのシンボルといえる日時計を設置したのが「S・A・プリュム」である。今もこの畑の最大の所有者であるプリュム家は、発祥とされる日時計周辺の最良区画を6割以上所有。モーゼルの全域で合計6・25ヘクタールの畑を持ち、独特の酸味を備えた、みずみずしく美しいワインを造る。

「S・A・プリュムは1000年以上前からブドウ栽培を行い、ワインを造ってきました。この伝統こそ、高品質の証です」と当主ライムント・プリュム氏。歴史をつなぐことを使命と心得るライムント氏は、化学肥料の使用を控えて健全な畑を守り、モーゼルに伝わる味わいを表現する。ライムント氏とともにワイナリーを切り盛りする娘のサスキアさんも「樹齢100年以上の樹もある日時計の畑をずっと守っていききたい」と、大学では古木を残すための研究を行った。「海外で醸造を学んできた若者が新しい技術を取り入れモダンなワイン造りにチャレンジするなど、今のモーゼルは活気があります。しかし一方で、伝統的なワインもアピールしなくては」と、ライムント氏は近年生産量を増やし、輸出拡大を推進している。「S・A・プリュムのワインが世界中で愛されている理由の一つは、食事と相性が良いことでしょう。ヨーロッパ、日本、アメリカ、東南アジア、各国の食材や郷土料理と寄り添いますからね」と語るのには、マーケティングな

「日時計の畑」。傾斜がきつく作業は困難だが、南向きの好条件を備え、極上のブドウをはくむ



【エッセンス リースリング 2012年】
希売小売価格：1650円（税別）

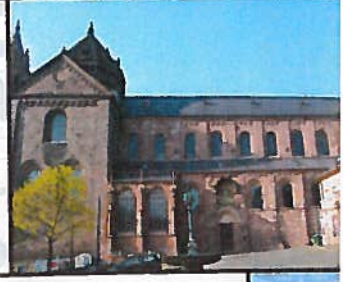
どを担当する、奥さまのビルヨさん。故郷のフィンランドではレストランを経営し、S・A・プリュムとのマリアイジユを提案している。「魚料理が美味しいフィンランドでは、辛口のリースリングが人気です。日本も同じですね。私は寿司や神戸牛と合わせるのが好きです」
日常の食卓にと、ビルヨさんが勧めてくれたのが「エッセンス リースリング」だ。2012年は黄色いフルーツのポリューム、ハーブのさわやかさ、キリッとした酸が食欲を刺激する。ほんのりと甘やかな口当たりは、和食のやさしさによく合いそうだ。
モーゼルの代表的銘醸畑を守るS・A・プリュム。長く、広く愛されるワインの神髄がここにある。



社長のヴィルヘルム・シュタイフェンザント氏（左）、ワインメーカーのティルマン・ケインズ氏（右）、「マドンナ R（ロゼ）」開発担当者のヴァネッサ・ブラウさん。ファルケンベルクが約90%を所有するリープフラウエン教会地区の畑で乾杯！



創始者のペーター・J・ファルケンベルク氏



畑にあるマドンナ像。1480年以来、静かに畑を見守り続けてきた

ファルケンベルク

P. J. Valkenberg

聖母がほほ笑む甘やかなワイン

北欧神話『ニーベルングの指輪』の舞台となり、また中世より商業が栄えたヴォルムス。1783年、この町に「ファルケンベルク」が誕生し、ワイン商、ワイン生産者として成功を取ってきた。ラベンダーやバラが香る3月、ライン川のほとりの同社を訪ねた「ファルケンベルク マドンナゼクトリースリング」で

歓迎してくれたのは、7代目社長のヴィルヘルム・シュタイフェンザント氏。花の香りと弾ける果実がのどをうるおす。そして「リープフラウミルヒ（マドンナ）」を携えて向かった先は、町の外れにあるリープフラウエン教会だ。周囲に広がる「リープフラウエンシュティフト・キルヒェンシュトック」畑は、芽吹きの時を迎えていた。この畑こそリープフラウミルヒが誕生した「リープフラウエンシュティフト・キルヒェンシュトック」。リープフラウミルヒは中世の時代、修道士がこの畑で造ったワインで、ボルドー・ワインと並び珍重されてきた。やさしい味わいのワインは瞬く間に世界的人気となり、同時に畑は拡張し、ついにはラインヘッセン、ファルツ地域に広がった。拡張を許したのはほかでもない、オリジナル畑の大半を所有するファルケンベルクである。

「ワインが広く知られ、産地が栄えることを願ったからです」と、シュタイフェンザント氏はリープフラウミルヒ（マドンナ）をグラスに注いだ。ピチピチとしたフレッシュな口当たり、フルーツ感が心地いい。「リースリング、ミュラートウルガウ、シ

ルヴァーナー、ケルナーのブレンドですが、比率や畑のブレンドを毎年微妙に変え、安定した美味しさに仕上げています」とワインメーカーのティルマン・ケインズ氏。近年は低温発酵を導入するなど、品質向上に邁進する。そんな中、2011年に新しいワインが誕生した。「マドンナ R（ロゼ）。ほのかな甘さと酸味、ストロベリーが香るチャーミングなロゼだ。」

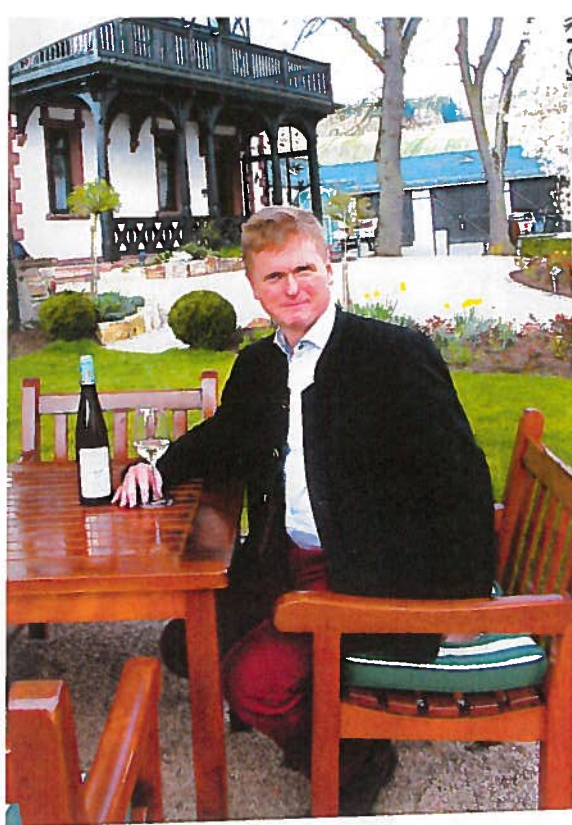
「女性スタッフが開発した、女性を輝かせるワインです。40年前に日本に登場したリープフラウミルヒと、新しいマドンナ R（ロゼ）。ぜひ母娘で楽しんでください」と、このワインを開発したヴァネッサ・ブラウさん。

「私たちがいつも意識しているのは、ワインのストーリーです。リープフラウミルヒの誕生、マドンナ R、そして今力を入れている単一畑のワイン。すべてに歴史と物語があることをもつと多くの人に伝えたい」とシュタイフェンザント氏。ワインは人を幸せにし、絆を深めるもの。そこに物語を見出し、私たちは200年以上世界にワインを発信してきたのです」と、チャーミングな笑顔で語った。

（右）リープフラウミルヒ（マドンナ）1310円
（左）マドンナ R（ロゼ）1380円



※価格は税別参考価格



2012年9月に完成した新セラー。1階のテイスティングルームから畑が望める



ラインガウ

ロバートヴァイル

Weingut Robert Weil

少量生産のトロッケンペーレンアウスレーゼには、最小30リットルのタンクを使う



4代目当主のヴィルヘルム・ヴァイル氏。フランスの「ゴ・ミヨ ドイツワインガイド」1997年版で、年間最優秀醸造家に選ばれた

緻密な畑仕事、新セラーが生む黄金の雫

ワイナリーから見渡す特級畑「グレーフェンベルク」。10ヘクタールを所有する



(左から)「リースリング トロッケン 2012年」(3400円)、「リースリング トラディション 2012年」(3400円)、「キートリッヒャー リースリング トロッケン 2012年」(価格未定)、「キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング シュベトレーゼ 2012年」(価格未定)、「キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング アウスレーゼ 2012年」(価格未定) ※価格は税別参考

19世紀、時の皇帝ヴィルヘルム2世が愛し、当時ホルダーの「シャトー・ラフィット・ロートシルト」の2倍の価格で取り引きされたというワイン。以来およそ150年、緻密な畑作業によりドイツ最高級のリースリングを造り続けているワイナリーが「ロバート・ヴァイル」だ。ワインが生まれるのは、特級畑「グレーフェンベルク」、1級畑「トウルネルク」「クロースターベルク」など、綺羅星のごとき畑。

ワイナリーからグレーフェンベルク畑を望み、できたばかりという「キートリッヒャーグレーフェンベルクリースリングシュ



セラーには1893年からのヴィンテージをストック。かつてモーゼルのリースリングは世界一高価だった

「高品質のワインは畑にある」と明言する当主ヴィルヘルム・ヴァイル氏は、栽培管理を厳しく行い、収穫量を緻密に計算し良質な果実に心をくぐり、収穫はすべて手作業によるが、ブレイカーツワインに至っては熟練スタッフが同じ畑を17回にわたって1粒1粒摘んでいくという。

「貴腐が付いた『キートリッヒャー』月日を経て凝縮した果実が映し出されていた。貴腐が付いた『キートリッヒャー』リースリング アウスレーゼ 2013年」は、これにキラメルのような甘さが加わり、喉をやさしく刺激する。また広くラインガウ地域で造られる「リースリング トラディション 2013年」も、凝縮したアロマと骨格となる酸、フレッシュな飲み口があり、ひとえに「ブドウの品質の高さがうかがえる。」

「畑と、収穫した果実をいかに迅速に醸造できるかも重要です」とヴァイル氏。

ワイナリーは1988年に「サントリ」が経営権を取得、その後もヴァイル氏の指揮のもと、畑や醸造所の改善が進められてきた。そして2012年、新セラーが完成した。

「収穫したブドウ、搾った果汁を重力で移動させるグラヴィティーフロー設備を完備し、果汁のクオリティー維持に専念しています。ですから醸造段階での酸化は一切なく、エレガントできらめくようなワインが生み出せるのです」

キートリッヒャー村の畑全80ヘクタールから11種類ものリースリングを造り、ブレイカーツワインの全クラスを毎年網羅するワイナリーは、貴重だ。

「私たちは美味しく品質の高いリースリングを造ることだけを考えています」と穏やかに繰り返すヴァイル氏は、黄金の雫をいとおそうに眺めた。

*収穫時のブドウ果汁濃度が高い、ドイツの最上級ワイン。糖度の低いからカビネツェ、シュベトレーゼ、アウスレーゼ、ペーレン、アウスレーゼ、トロッケンペーレンアウスレーゼ、アウスレーゼの6段階がある。