

Judith Beck

ノイジードラーゼ
ユーディット・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでは、ブルゲンラント地方のノイジードラーゼから、父から畑とワイン造りを引き継ぎ自らの代でビオディナミ農法へ転換した女性醸造家Judith Beck(ユーディット・ベック)をご紹介します。

ノイジードラーゼのワイン生産地域は、大きく浅い鹹湖(かんこ=塩湖)であるノイジードラーゼ湖の北側～東側に位置しています。決められたブドウ畑のエリアは、北にあるワイン産出村ゴルスから、ハイデボーデンの平地を経て、ハンガリー国境に接するゼーヴィンケルの町まで延びています。果実味豊かで残糖のあるシュペトレーゼやアウスレーゼのスタイルで作られたワインを代表としたバランスのよい白ワインから、新世代のワイン生産者の手によるフルボディでなめらかな赤ワインまで、6,675haの畑でいろいろな品種が栄えています。そのうち1,812haにオーストリアで最も多く植えられている赤ワインブドウ品種であるツヴァイゲルトが植えられています。

広大で独立した区画の畑に植えられたブドウは、長い日照時間を享受しています。暑く乾燥した夏と寒い冬を特徴とするパノニア気候の影響、そして広大な表面積のノイジードラーゼ湖と、ブドウ畑のあいだに点在する数えられないほどの小さな浅い鹹湖(かんこ=塩湖)がもたらす緩衝効果によって、ブドウ生育期間は引き延ばされます。

ノイジードラーゼ湖は中欧における最大のステップ湖で、局地気候に対し重要な役割を果たしています。広い水面は昼に温まり、ゆっくりと蓄えた熱を夜に放出します。夜間の若干の温度の低下はクールな果実味を育み必要な酸を保持します。これがこの産地のワインの特性に強く影響しているのはいまでもありません。

ヴァイングート・ベックはゴルス村にある家族経営のワイナリーです。ブルゲンラント地方の北方、ノイジードラーゼ湖の北岸にあります。伝統的にこのあたりは小さな農家が点在・混在しており全ての農家がワインをつくっています。元々は色々な農業を兼業していましたベック家でしたが、1975年、マティアス・ベックは父から仕事を引き継いだ時にワイン造りのみにフォーカスさせました。5haから始まり、現在は15haまで畑は広がっております。2001年、娘のユーディットがフランス、イタリア、チリでのワイン研修を終えて帰国したのを機に醸造責任者を彼女に任せます。2007年に彼女は完全に父からワイン造りの全てを引き継ぎ、畑をビオディナミ農法へ転換させていきます。

ビオディナミに転換以後、他者から見ても明らかにユーディットが畑と向き合う時間は極端に増え、畑との結びつきはどんどん深くなっていきました。彼女は伝統的な品種のツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ザンクトローレント、ヴァイスブルグンダー、ヴェルシュリースリングを好みます。ノイジードラーゼ湖の北岸にノイジードラーゼの銘醸地の一つ、1日中日照を得られるパルンドルフアー台地がありますが、その急斜面区画とワーグラムという丘の頂上に、彼女の最も美しいブドウ畑があります。

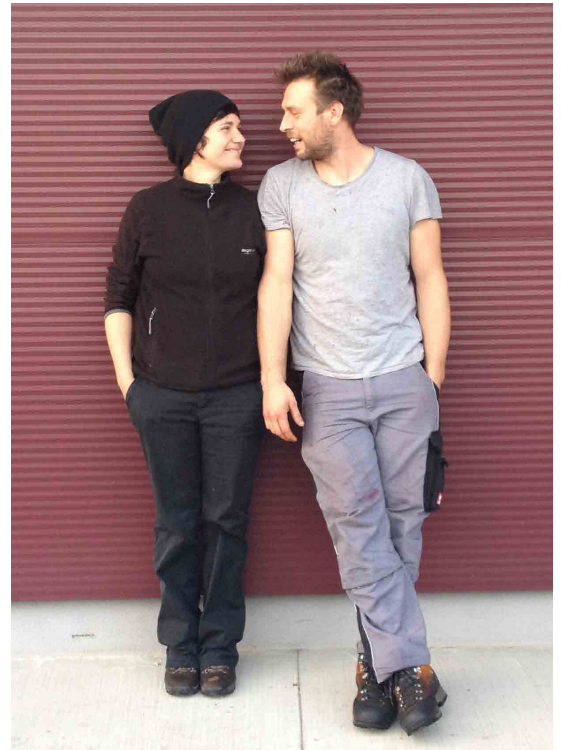
パルンドルフアー台地の土壌は極端に多様性があります。実際、あるシングルヴィンヤードは腐植土、砂利、ローム、石灰、鉬石からなり、理想的な複雑な土壌でありその土壌の多様性はワインによく表現されます。ナチュラルである事と独自の個性を持つ事、その両面を彼女は自分のワインに求めており、それゆえに彼女は2007年よりルドルフシュタイナーの考えに傾倒していきビオディナミ農法に畑を転換していきました。

以後、ブドウ樹を自然に健全に保つためにビオディナミ理論の実践によって彼女は総合的に畑をケアしていきます。それは人間に例えると、病にかかった患部を治療するだけでなく患者の精神のケア、改善にもメスを入れる事に似ています。具体的には畑の緑化、若返りであり、生物多様性を守ることであり、土を肥沃にしていくこと。そしてそれらの仕事はもちろん全て手作業で行われ、月のサイクルや自然の摂理を考慮にいれ実践されます。

その結果、ユーディットベックのワインは、全クリスクを負うことなく、何も添加せず自然酵母のみでの自発的な発酵を可能にしております。

『国際的なスタイルは世界各地でつくられている。私のワインは私自信であり、ここノイジードラーゼで生まれ生きているわ。それはまるで畑での私の日常のように、私にとって最も美しい事実なのよ。』

結婚し子供ももうけ、今は旦那さんのUlrich(ウルリッヒ)と共に2人3脚、家族と共に畑と向き合っています。



Diony

[36239]Pet-Nat Bambule M ペットナット バンブルM22

呼称	-		
参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	135m・全方位	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 90% ミスカオットネル10% (手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾	
	熟成	ステンレスタンクで発酵	
		糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。プレス後ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。カプチーノ状の泡、レモンイエロー色、スウィーティやライム、白桃、リンゴのアロマ、スッキリとしたアタックでシャープな酸と梨を食べた時のジューシーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。		





[36238]Pet-Nat Bambule P ペットナット バンブルP22

呼称	-		
参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	170m・全方位	1.1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール50% ザンクト・ラウレント50% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾	
	熟成	ステンレスタンクで発酵	
		糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11.5%		
特徴	ブルゲンラント地方の北方ノイジードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カプチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかなアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗で旨味たっぷりの仕上がりです。		





[36240]Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 22

呼称	-		
参考小売	¥ 3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	2.8ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 22 ~ 32年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾	
	熟成	ステンレスタンクとフールドで発酵・熟成	
		軽く濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:18mg/L	
アルコール度	12%		
特徴	ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ畑をバイオディナミへと転換した砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後ステンレスタンクとフールドで発酵・熟成しました。イエローの色調、レモンジャムやスウィーティ、ゆず、セルフイーユの香り、中程度のボリュームのアタック、果実味や酸味が心地よく徐々に果実味が増す味わいでコスパの高い逸品です。		





[36241]Traminer ترامीナー 22

呼称	-		
参考小売	¥ 3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培／認証	バイオディナミ／ respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	0.8ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール80% ゲルバー・トラミーナー 20% (手摘み / 22 ～ 32年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、蓋が無いステンレスタンクで醸し	
	熟成	空気圧式圧搾	
		225 ～ 500Lの古樽で発酵・熟成	
		無濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:34mg/L	
アルコール度	12%		
特徴	ブルゲンラント地方北方ノイジードラーゼ湖北岸のGols村、バイオディナミの砂利土壌で育つゲヴュルトトラミネールとゲルバー・トラミーナーを除梗し醸し後プレス、古樽で発酵・熟成しました。クリアなゴールドイエロー色、トロピカルフルーツやバナナ、アプリコット、コンポートした洋梨のアロマ、ドライなアタックにしっかりと広がるアロマ、ドライな味わいで摘みたて柑橘の高めの酸が溶け込んでいます。		





[36248]Mish Mash ミッシュ マッシュ 22

呼称	-			
参考小売	¥3,800			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	砂利	130m・全方位	2ha	
品種 (収穫/樹齢)	グリュナーヴェルトリーナー ショイレベ ヴァイスブルグンダー ノイブルガー ヴェルシュリースリング(手摘み / 22 ~ 32年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵 ・ 熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し 空気圧式圧搾 10 ~ 20hlのフールドで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄		
		SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:14mg/L	
		アルコール度	11.5%	
特徴	公式ではありませんが混植混醸のゲミシュターサッツで、この地域で1950年代からKoreaと呼ばれていた畑を16年に借り、バイオディナミで育てた5品種を除梗し醸し後プレス、10 ~ 20hlのフールドで発酵・熟成しました。レモンイエロー色、バナナやライチ、マスカットのおとなしい香り、瑞々しい味わいとスーッと馴染む味わい、心地の良い柚子ジュースの酸味とドライな味わいが印象的です。			





酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

【36242】Welschriesing Bambuleヴェルシュリースリング バンブル21				【36243】Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/ 認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/ 認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利 ローム 石灰	170m・全方位	0.3ha		ローム 石灰	170m・全方位	0.25ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、醸し、空気圧式圧搾 500Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、醸し、空気圧式圧搾 500Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゲンラント地方、砂利・ローム・石灰土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、金木犀やカリンジャム、二十世紀梨や柚子やミントのアロマ、シャープなアタックにジューシーな果実味が口中に拡がり、喉越しの良さにも繋がる味わいです。			特徴	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックでリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。		

[36245]Zweigelt ツヴァイゲルト21				[36249]Out アウト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 3,200			参考小売	¥ 3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	
	石灰 砂利	140m・全方位	2.5ha		砂 粘土 砂利 石灰	140 ~ 170m	
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み / 22 ~ 32年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト (手摘み / 平均21年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾 50hlのステンレスタンクで発酵			発酵・熟成	プレス後、発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	熟成	225Lの古樽で熟成 軽く濾過・無清澄			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:0mg/L	
	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:10mg/L未満			アルコール度	13%	
アルコール度	12.5%			特徴	Out of the appellationから命名しました。ユーディットがバイオダイナミで育てたブラウフレンキッシュとツヴァイゲルトをプレスし発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色の外観、ラズベリーや赤色リンゴ、フルーツマトの香りが広がります。リンゴの酸味と皮の渋味、控えめなタンニンに果実味がプラスされたジューシーな味わいです。		
特徴	平地の石灰まじりの砂利土壌、ユーディットがバイオダイナミで育てたツヴァイゲルトをプレスしステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。黒色中心のガーネット色、レッドプラムや山ぶどう、ドライフルーツや青草の香り、キュッと引き締まった酸味に中程度のタンニンが溶け込んだミディアムタイプの味わいで青い香りがややアフターに残ります。						

[36247]Pannobile パノービレ20				[36246]Zweigelt Bambule ツヴァイゲルト バンブル19			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	砂 粘土 砂利 石灰	ComingSoon	ComingSoon		砂 粘土 砂利 石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ 40% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100.% (手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	ステンレスタンクと木製解放桶で2 ~ 3週間醸し 空気圧式圧搾 古樽で12 ~ 15 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	除梗後、2 ~ 3週間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 古樽で8 ~ 12 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L	
アルコール度	12%			特徴	Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2 ~ 3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。		
特徴	パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを2 ~ 3週間醸し後、古樽で発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、ラズベリーやレッドプラム、じわりと広がるジューシーな果実味に溢れるタンニン、ベリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。						

[36250]Pinot Noir Bambule ピノノワール バンブル21				[35650]Judith ユーディット18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培 / 認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 粘土石灰 砂利	170m	1.2ha		砂 粘土 石灰	150m・南東	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100.% (手摘み / 平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 32 ~ 42年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	50%は全房・50%は除梗し、ステンレスタンクで スミマセラシオンカルボニック / 空気圧式圧搾 25hlのステンレスタンクで発酵			発酵	除梗後、空気圧式圧搾 35hlの木製解放桶で発酵(1日1回ルモンタージュ)	
	熟成	10hlのアンフォラで熟成 無濾過・無清澄			熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	少量添加 トータル:15mg/L未満	
アルコール度	12.5%			特徴	2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、広がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。		
特徴	砂・粘土石灰・砂利土壌に植わるピノノワールを50%全房・50%除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある淡いルビー色、クランベリーや白いいちご、ラズベリー、ディルの香り、丸みのある上品なアタックに穏やかなタンニン、上質な果実味と酸味、綺麗でエレガントな味わいでアフターにはベリーの香りが溢れます。						