

# Georgium

ケルンテン  
ゲオルギウム

## 南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン

オーストリアにおけるワイン生産はDACに認定されているニーダーエスタライヒ、ブルゲンラント、ウィーン、シュタイヤーマルクにおいてのみではなく、他の全ての州でも行われており、その全ての州を総じてワイン生産地“バルクラント”と呼んでいます。

これらの地方の一部ではかつてはより広いブドウ耕作地が存在しており、例えばオーバーエスタライヒでは、14世紀から16世紀にブドウ生産はその最盛期を迎えていました。しかしながらその後はビール醸造ブームが訪れる等、ワイン生産は長く衰退しましたが、今日のバルクラント地方のワイン生産は徐々に回復してきており、ついに19世紀とほぼ完全に肩を並べるところまで来ました。それでも畑面積は237haで他のワイン生産地に比べるとまだまだとても小さい規模になります。取り分け最近、ここでご紹介するGeorgium(ゲオルギウム)がワインをつくるKärnten(ケルンテン)州におけるワイン生産の嬉しい復活が注目されています。

この州のブドウ栽培面積は近年32 ~ 170haに増加しました。85のワイン生産者が存在し、ケルンテンのワイン生産の中心は、ラング湖周辺のStヴァイト、ラーファントールのブルク・ホッフシュテアヴィッツナーの地方、フェルトキアヒエンとクラゲンフルトの町周辺の地方などです。



シュタイヤーマルク西隣、Kärnten(ケルンテン)州のラング湖のほとり、ザンクト・ゲオルゲン・アム・ラング村にWeingut Georgium(ヴァイングート・ゲオルギウム)はあります。シュタイヤーマルク州の州都オーストリア第二の都市グラーツより車を西南西に2時間走らせた山々に囲まれた場所です。

マルクス・グルツェとウタ・スラムニク夫妻は、2008年、この村で3haの畑を取得しワイン造りを始めました。万物に敬意をもって向き合える者だけが真の恩恵を得られる、というビオディナミの神秘的な精神性・考え方がとても好きで、ビオディナミ農法で畑・ブドウ造りを始めます。

畑とセラーでの正直な手仕事が一番真実でピュアな味わいへ導くという考えのもと、テクニカルなワイン、贅沢なワイン、パワフルな果実味で彩られたワインは最初から目指していません。目指しているのは、本物で持続可能な農業であり、そこからできる真のワインです。この言葉の意味を、我々は彼らのワインのテイストから毎ヴィンテージ感じ取り、彼らの手仕事、進歩、発展をも感じ取れることができます。

ブドウは、シャルドネ、ピノブラン、ピノグリ、ピノワールというブルグンダー系品種(ピノ系品種)のみにフォーカスしています。

3haの畑の土壌は、砂礫とシスト(粘板岩)がベースとなっており表層の粘土土壌のいたるところには石灰の層が非常に多く通っています。この土壌が彼らのワインの特徴でもある集中したミネラルと塩気を与えてくれます。

畑は湖のほとりから山に向かった傾斜地にあり、その影響で繊細なマイクロ気候を有し、湖からの風が畑の畝を通っていく為、常に循環された心地よい空気に満たされています。

夏は暖かくとても乾燥した気候で、秋の気候は昼と夜の寒暖差が非常に激しく、昼間はしっかり日照を得られ暖かいです。夜にはとても冷えこみます。収穫前の最後の生育期にこの気候は特徴的なアロマとクオリティをうみ出すアドバンテージとなっています。

ブドウがしっかりと熟す10月中旬から例年収穫を始め、発酵終了後、ワインは瓶詰までに12 ~ 48ヶ月間ゆっくりと落ち着かせ寝かせられます。発酵は安定して始まり、ゆっくりと長く続きます。セラーではワインに出来る限りストレスを与えないよう注意しており、人為的な介入を極力しないよう努めています。

“ワインは低温下で落ち着いて発酵し、液体が熟すまで、大樽の中で澱と共に12 ~ 48ヶ月間その必要な時間をできるだけ長くゆっくりと旅をするんだ、”といひます。

収穫～瓶詰め前までワインに一斉何も添加しませんし、濾過や清澄も一切しません。酸化防止剤は瓶詰め前のワインの個性をみて、必要だと感じた時のみ極少量添加します。毎年、わずかに約7,000本が彼らの総生産量です。

“ワインはすでに畑で出来上がっている、”という信念のもと、セラーの中ではその年のブドウの本質と自然な成長をただ見守ることに重きを置いています。

“僕らがつくるナチュラルワインは、いわゆるワイン愛好家の賛美や賞賛を求めている。ただ純粋にワインが好きの人々の輝いた笑顔のためにある。僕らが立つテロワールとの絆を信じているように、そんな輝く笑顔の人々と僕らとの絆も信じているんだ。”と静かで深い視線をもって彼は僕らに語りかけます。彼が纏ういわゆる “気”、のようなものは、まさに求道者のそれであり、相対する者の背筋は自然とピンと伸びます。とても真っ直ぐでクレバーでアーティスティックな彼の真のナチュラルワイン、日本には2019年が初輸入でした。

[34947]Hopfel ホプフェル19			
呼称	-		
参考小売	¥2,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質・粘土	500m・東	10ha
品種 (収穫/樹齢)	数種の土着品種のリンゴ100% (手摘み/平均120年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月中旬果実の日に収穫後、空気圧式圧搾ステンレスタンクでCascade Hopsと共に4日間醸し10hlのステンレスタンクで3週間発酵(1/4は古搾樽、3/4はステンレスタンクで3~4週間マロラクティック発酵)、10ヶ月間熟成無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年10月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 極少量 トータル: 88mg/L		
アルコール度	4%		
特徴	数種の土着品種のリンゴをバイオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し3週間発酵、マロラクティック発酵を経て10ヶ月間熟成しました。キュヴェ名はホップとアップルをミックスしました。黄金色のオレンジカラー、完熟リンゴや甘い香り、ベルギービールのホップに生姜のような美味しい味わい、バランスのよい旨味を感じます。		

新着



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)

Diony