

Michael Gindl

ヴァインフィアテル
ミヒヤエル・ギンドル

ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作！

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させていただきます。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。

オーストリア最北端、ヴァインフィアテルの造り手Michael Gindl(ミヒヤエル・ギンドル)をご紹介させていただきます。

巨大なヴァインフィアテルは、南のドナウ河から北のチェコ国境、西のマンハルトツベルクから東のスロヴァキア国境まで広がっています。ヴァインフィアテルはグリュナー・ヴェルトリーナーだけの産地ではなく、他のブドウ品種のワインも豊富に揃っています。とはいえ、グリュナー・ヴェルトリーナーは他をよせつけずヴァインフィアテルのワイン消費量の先頭に留まり続けています。約6,700haという栽培面積はオーストリアのグリュナー・ヴェルトリーナーの総面積の半分を占めるだけでなく、世界の生産量のほぼ半分に充たります。多様な土壌タイプとワインを生む村々間の大きな隔たりがありながら、いずれにしても、ヴァインフィアテルのグリュナー・ヴェルトリーナーのタイプは、そのスパイシーな“ペパリー”な風味で認識することができます。緑そして白胡椒、さらに熟度の高い場合は、その果実味溢れるブーケとフレッシュな酸に引き立てられ、黒コショウ風味と関連づけられます。

今回、Michael(ミヒヤエル)がつくるグリュナー・ヴェルトリーナーを中心に白ワイン3種類をご紹介いたします。



ワイナリーがあるHohenruppersdorf(ホーエンルッパーズドルフ)村は、ウィーンから30km北へいった穏やかな斜面をもつ丘と森にかこまれた海拔240mの場所にあります。14世紀の文献にこの村最古の畑の名前“SOL”の記載があるほど、この村では大昔よりワイン造りを生業の一つとしており、220haのブドウ畑はヴァインフィアテル南部最大のワイン生産地域でもあります。

ちなみに“SOL”は太陽という意味もあり、その両方へ敬意を表す意味で彼の全てのワインラベルに記載されています。

土壌は主にロームとレズで構成されており、気候は暖かい夏とマイナス25度まで気温が下がることもある寒い冬の大陸性気候です。

『俺が子供の時、冬はいつも雪が降積っていた。しかし今では雪は積もらず雨が少し降るだけだ…』とミヒヤエルがいうように、気候変動の影響はこの地にも表れており、実際、現在は冬の期間はそれほど気温も下がらず、ワイン生産者にとっては新たな挑戦となっています。今や他のヴァインフィアテルの地域と比較するよりもブルゲンラントと比較した方がいいほど暖かくなっているそうです。

ギンドル家は他のオーストリアの生産者と同じく、ワイン造りだけでなく穀物を育て家畜を飼い、林業をも営んできました。それはなんと1807年から脈々と受け継がれてきております。1983年生まれのミヒヤエルは祖父が早くなくなった影響で、なんと高校時代にすでにワイン醸造を担当しており、外国へ農業・醸造研修へも行かずただ自分と自分のワイン造りに向き合ってきました。2002年に農業学校を卒業、当たり前のようにその時すでに彼は実家の農業全てを継ぐ決意をしており、2005年に全てを引き継ぎます。

前年の2004年クリスマス、現在の彼に至る決定的、衝撃的な経験を彼は忘れられません。

『クリスマスに自分が醸造した2003ヴィンテージのウェルシュリースリングを飲んだんだ。とても信じられずショックだったよ…まだ1年も経っていないにも拘らず、すでにピークを越え酸化していたんだ。しかし、この時一緒に飲んだ祖父がつくった1979や1983ヴィンテージのワインは2Lボトルでとてもシンプルなスタイルだったけど、まだフレッシュで楽しめたんだ。なぜ自分のワインは…、なぜ祖父のワインはより生き生きしているのか…と考え記憶を辿った。』

行きついた答えはとてもシンプルだったよ。祖父はもっとシンプルにワインをつくっていたんだ。ワインの邪魔をしなかったんだよ。より我慢強く、よりワインに時間を与えていたんだ。この経験が俺にとって全てのスタートであり夜明けみたいなものなんだよ』

この経験以後、ミヒヤエルはすぐに搾汁・発酵・熟成にもっと時間をかけるようになります。澱の上でゆっくりと液体を寝かせ、すぐにフィルターするのをやめました。同時に彼は畑の在り方も見直すようになりました。

まずは全ての穀物畑を貸出し、より畑仕事に集中できる体制をつくる所から始めます。ビオディナミ農法を試行・実践し畑ができるだけストイックに、強くなるよう改良していきます。

例えばこの地域では1haに約3,000本のブドウ樹を植えますが、彼は7,000本、優良な区画には9,000本を植えております。これは収穫量を狙っているのではなく、ブドウ樹達を健全に競争させた方が長い目で見たらブドウは強くなるとの確信のもと実践しました。

ビオディナミ農法実践以後、畑は昆虫、野生の鳥類、野花に満たされました。この数年の間にはさらなる生物多様性を畑にもたらす目的で家畜も増やし、牛、馬、羊を飼い畑仕事の手伝いをもさせています。結果、畑はエネルギーに満ち病気や害虫にも格段に耐性が増しました。

2010年、彼は貸し出していた全ての穀物畑を取り戻し、現在は25haの土地をもちます。そのほとんどは牛と馬の餌場と穀物畑です。ブドウ畑はそのうちの10haになります。

醸造も今やゆっくりと時間をかけてブドウをプレスし一切の酵母添加をせず自然酵母のみ、温度管理もなしで安定的な発酵を実現させています。

『できるだけ自然な発酵に介入しない様に努力しているよ。実際にはNothingだ！』と彼は言います。長期間、澱と共に樽の中で熟成させ酸化防止剤添加は瓶詰前に極少量のみに限っています。将来的には白ワインはステンレスタンクの使用をもっと抑え、自分の土地の森でとれたアカシアとオークの樽使用を増やすつもりでいるそうです。

赤ワインはすでに100%、セラーの中の地中に埋めたアンフォラで発酵・熟成させています。

ミヒヤエルはほとんど一人で馬と共に畑で仕事をしてきました。

『収穫の間、ノスリ(猛禽類の一種)は俺の畑の上を飛んでいるんだ。俺にとって彼らは畑を守る哨兵であり、自由や力強さ、野生の象徴なんだ。だからグリュナー・ヴェルトリーナーのラベルにしているんだ。』

Hohenruppersdorf(ホーエンルッパーズドルフ)村の住人が代々、自由をこよなく愛したように、ミヒヤエル自身も自由を愛し自分のスタイル、マイペースでワイン造りに従事してきました。自分と向き合い、楽しみながら成長して今日の彼があります。10代から始まったミヒヤエルのワイン造りの旅はまだ途中ですが、今も自由な発想と行動で、多様なアイデアでビオディナミを実践している彼はノスリに自分を映し出しているのでしょうか。

2016年に彼はデメテルの認証をとっております。

Dionys

【34543】Little Buteo リトル ブテオ18				【34545】Flora フローラ18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,600 ★			参考小売	¥2,900		
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	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ローム レス	220 ~ 260m・南、南東	4ha・30~50hl/ha		砂利 ローム レス	250 ~ 400m・南、南東	3ha・30~40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み / 21~31年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング50% ショイレーベ30% ゲルバー・ムスカテラー 20% (手摘み / 21~36年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬収穫 50%はステンレスタンクと木樽で6時間醸し、 50%はすぐに空気圧搾し、アッサンブラージュ 3 ~ 5hlのステンレスタンクで12~60日間発酵			発酵	9月収穫/ステンレスタンクで12時間醸し、プレス 2 ~ 4hlのステンレスタンクで20日間発酵		
熟成	ステンレスタンクと大樽で6ヶ月間[15 ~ 22℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年5月1日			熟成	そのまま6ヶ月間[15 ~ 22℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年3月25日		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:11mg/L			SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:46mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11%		
特徴	オーストリア最北端ヴァインフィアテル、10代からワイン造りを行い、 ほぼ一人で馬と畑仕事を行ってきたミハエルがグリューナーヴェルト リーナーを半分はプレスし残りは6時間醸してアッサンブラージュ後、 ステンレスタンクで発酵、大樽にも移し替え熟成しました。オレンジ イエローの外観から白い花やレモンピールの香り、滋味深い口あた りに硬質の酸と豊かなミネラルが続きます。			特徴	オーストリア最北端、ヴァインフィアテルの造り手ミハエル、10代 からワイン造りを行い、ほぼ一人で馬と共に畑仕事をしてきました。 三品種をステンレスタンクで12時間の醸し後プレスし発酵、そのま ま6ヶ月熟成しました。曇りを帯びたクリーム色の外観、ハニーマス カットやライチ、柑橘の香り、果実味豊かで青りんごのように溢れ出 す酸と硬質のミネラルが共存する心地よい余韻が長く続きます。		
【34546】Buteo12 ブテオ12 16				【34252】Buteo12 ブテオ12 15			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ローム レス	250 ~ 280m・南西	1ha・30 ~ 40hl/ha		ローム レス	210 ~ 260m・南西	2ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み / 40 ~ 60年)			品種(収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み / 30 ~ 60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月5日収穫/アカシア樽で24 ~ 48時間醸し 空気圧搾し、7hlと15hlのアカシア樽で25日発酵			発酵	10月中旬から収穫 アカシア樽で24時間醸し 空気圧搾し、7 ~ 15hlのアカシア樽で		
熟成	そのまま12ヶ月間[15 ~ 22℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年11月6日			熟成	12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年11月19日		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:18mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	11%		
特徴	オーストリア最北端ヴァインフィアテル、10代からワイン造りを行い、 ほぼ一人で馬と畑仕事を行ってきたミハエルがグリューナーヴェルト リーナーを醸し後、7hlと15hlのアカシア樽で発酵・熟成しました。ア ンバーイエローの外観から、ナッツやほちみつ、瑞々しいア タックの後にふくよかなエキス分と硬質のミネラルが溢れ、ほんの りとした苦みがアフターを下支えします。			特徴	ウィーンから30km、ヴァインフィアテルに25haの土地をもつギンド ル家、17年は暑くてドライな年でした。10月中旬に収穫を開始した グリューナーヴェルトリーナーをアカシアの木樽で醸し後プレス、ア カシア樽で12ヶ月間発酵・熟成しました。濁りのあるアンバーイ エローの外観から杏や甘夏、ナッツの香り、まるで果実にキリリと した酸、じわりと拡がる旨味を堪能できます。		

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)



Diony