

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。広い水面は夏に温まり、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うまでもありません。

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ァ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。

パルンドルファ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、鉱石からなり、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、全く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

[34599] Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 18			
呼称	-		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオジック / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	砂質 黒土	135m	2ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月25日収穫 / 10 ~ 20hlの古いフードルで10日間[20 ~ 28℃]発酵		
熟成	そのまま5ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年2月28日		
SO ₂	瓶詰め時: 少量 トータル: 10mg/L未滿		
アルコール度	12.5%		
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のGols村で父から畑を受け継ぎバイオダイナミへと転換中のユーディットがヴァイスブルグンダーをフードルで発酵、シュールリー熟成しました。うっすらピンクを帯びたイエローの外観からレモンやヴィネグレット、ドライハーブの香り、優しいアタックにパイナップルの果実感と溶け込む優しい酸、塩味を帯びたミネラルが拡がりを見せます。		



[34598] Traminer トラミーナー 18			
呼称	-		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオジック / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	砂質 砂利	130m	0.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ローター ゲルバー・トラミーナー (手摘み / 平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月24日収穫 / 開放した10hlのステンレスタンクで7日間[18 ~ 25℃]醸し 225Lの古樽で10日間[20 ~ 28℃]発酵		
熟成	そのまま7ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年4月3日		
SO ₂	瓶詰め時: 少量 トータル: 10mg/L未滿		
アルコール度	13%		
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村で父から畑を受け継ぎバイオダイナミへと転換中のユーディットがトラミーナー 2品種をステンレスタンクで醸し後、古樽で10日間発酵そのまま熟成しました。やや濁りのあるライトイエローの外観から、ライチや白い花の香り、しっとりとしたアタックに控えめな酸とマッチする塩味、華やかな香りが鼻を通り長い余韻へと駆け抜けます。		



[34600] Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル17			
呼称	-		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	砂利 砂質 ローム 石灰	170m・南西	0.25ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月20日収穫 / 開放したステンレスタンクで6日間[18 ~ 25℃]醸し、プレス 225Lの古樽で20日間[20 ~ 28℃]発酵		
熟成	そのまま20ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年5月23日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未滿		
アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゲンラント地方北部ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から畑を受け継いだユーディットがバイオダイナミで育てたノイブルガーを開放したステンレスタンクで醸し後、プレスし225Lの古樽で発酵・熟成しました。うっすら濁りのあるイエローの外観、香りはまだ控えめですが、ボリューム感あるボディにしっかりと酸と塩味が溶け込んだ、今後の成長が楽しみな逸品です。		



[34230] Beck Ink ベックインク17			
呼称	-		
参考小売	¥2,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオジックとバイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	収量
	ローム 赤砂利	135m	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト70% サンクト・ラウレント30% (手摘み / 15 ~ 18年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 除梗し、少しマセラシオンカルボニック 80hlのステンレスタンクで12日間発酵		
熟成	古樽で8ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年7月23日		
SO ₂	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 11mg/L		
アルコール度	12%		
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のGols村でシュタイナー理論を熟知した女性醸造家が複数区画に植わる2品種を除梗してマセラシオンカルボニック後、80hlのステンレスタンクで発酵、古樽で8ヶ月間熟成しました。パープルレッドの外観から杏や杏仁豆腐の香り、滑らかなエキス感にジューシーな旨味、タンニンは少なく梅系の酸が溶け込んだバランスの良い逸品です。		



[34231] Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 17			
呼称	-		
参考小売	¥2,300		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	砂質 石灰	170m・南西	35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / -)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	35hlの木製タンクで21日間発酵		
熟成	225Lの古樽で10ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月24日		
SO ₂	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 19mg/L		
アルコール度	14%		
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のGols村でシュタイナー理論を熟知した女性醸造家がブラウフレンキッシュを35hlの木製タンクで21日間発酵、225Lの木樽で10ヶ月間熟成しました。紫を帯びたルビー色、麦わらやハーブ、紫蘇の香り、綺麗なジュースでこなれたタンニンに瑞々しさ、優しく丸みを帯びた酸と塩気を伴うアフターが食欲をそそるヴァンドソフです。		



[34601] Blaufränkisch Bambule ブラウフレンキッシュ バンブル17			
呼称	-		
参考小売	¥3,900		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質 石灰	170m・南西	0.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月26日収穫 / 直接圧搾 10hlの木製開放桶で14日[20~25℃]発酵		
熟成	225Lの古樽で14ヶ月間[15℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年12月5日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未滿		
アルコール度	13%		
特徴	ブルゲンラント地方北部ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から畑を受け継いだ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を直接圧搾後、10hlの木製開放桶で発酵、225Lの古樽で14ヶ月熟成しました。明るいパープルの外観からカシスやプルーンの香り、アタックに綺麗な酸とまっすぐな果実味、アフターには心地良い渋みが顔を覗かせ旨味の存在が感じられる逸品です。		



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)