

Weingut Wörner ドイツ／ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

ラインヘッセン地方のマルティン・ヴェルナー氏は1993年生まれ。ヴェルナー家は代々ブドウ造りを生業にしており、祖父の代まではスパークリングワイン用に全てのブドウを売っておりました。

マルティンの父の代から自社ブドウを使った醸造を開始。

男3人兄弟の次男坊のマルティンの父親は寡黙で厳格な昔気質、幼少の頃から厳しく育てられました。

在学中の10代は、ギターやドラム、ペインティングなど音楽やアートが大好きで、さらに数学も得意だった彼は自由な発想を形にしたいと建築家になる思いをもっていたそうです。

ところが卒業前に、父親から知人のワイナリーの収穫の手伝いに派遣され、大きく人生と考えを方向転換します。

自らの『ヴィニキュロンのDNAが宿っている』ことに気付いた彼は、卒業後は様々なワイナリーで研修生として働きワイン造りの勉強を開始、2015年にはオーストリアのナチュラルワインの造り手グートオッガウ、2016年はフランスのマッサで学びます。

そんな折、父親が病気で倒れてしまい、2016年秋、マッサでの収穫終了後、彼は実家に戻ります。そして父の持つ7haの畑のうち3haを自分のタイングで収穫し、2016VTGより初めて自らのワイン造りを開始。
(マルトワインシリーズの誕生です。マルトとは彼のニックネームです)

これを契機に実家の畑の一部を正式に譲り受け、自らの修行で得た知識を元にブドウ造り・ワイン造りを開始。

彼が目指すのは無農薬の畑でのブドウ造りと自然酵母での発酵と酸化防止剤無添加のナチュラルワイン。

ナチュラルで透明感ある味わいをベースに、軽やかさと複雑さを兼ね備えたワインが彼の目指す基本スタイルです。今回ご紹介するワインは彼の1st ヴィンテージ(2016VTG)、ゆくゆくはクラシカルなスタイルのリースリングを造ることを視野に入れながらも、まだまだ若いので今は自由な発想でリスクに挑戦していきたいと語ります。

2016年の初VTGに父から譲りうけた畑は、現在計4.5haまで引き継いでおります。譲り受けた区画は、標高300mの小高い丘まるごと360度をぐるりと囲むようにブドウが植えられており、

北側の斜面はWURZER(ピュルツァー)、FABER(ファーバー)、BACCHUS(バッカス)、MULLER-THURGAU(ミュラートウルガウ)、SYLVANER(シルヴァナー)、SCHEUREBE(ショイレーベ)が混色で植えられており、平均樹齢は40年、土壌は小石混じりの砂質土壌です。

南側の斜面がRIESLING(リースリング)の単一畑となっています。

現在、父と三男が実家でマルティンを手伝っており、長男の兄は別のワイナリーで研修中。

将来は兄も実家に戻る予定で、男4人で実家すべての畑を無農薬に変え、ますますナチュラルワインに傾倒していくと夢を語るマルティン。

協力を惜しまず自由に畑・ワイン造りに挑戦させてくれる父に感謝してもしきれないと語るマルティン、ワイン造りで自らの発想を具現化する若い芸術家の今後に期待が高まります。



Diony

【34744】Marto Weiss マルト ヴァイス18				【34746】Marto Ruländer マルト ルーレンダー 18			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	砂岩	200m・北	3ha・65hl/ha		砂岩	300m・南	0.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴュルツァー ファーバーレーベ ミュラートカウガウ ショイレーベ パッカス リースリング シルヴァナー(手摘み/20~50年)			品種 (収穫/樹齢)	ルーレンダー(ピノグリ)100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月20日収穫/ステンレスタンクで14日間醸しプレス 500L~60hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま2ヶ月間マロラクティック発酵			発酵	9月14日収穫/ステンレスタンクで14日間醸しプレス 500L~60hlのフードルで1ヶ月間発酵 そのまま2ヶ月間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月15日			熟成	12hlのフードルで7ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月15日		
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	10.5%		
特徴	暑くて乾燥した年で十分な収量を得ることができた2018年、アロマティックな7品種を醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。憂いのある麦わら色、ホワイトペッパーやジンジャー、パパイアのアロマを感じます。じわりと広がるピュアな口あたりに旨味と塩気のバランスが素晴らしい、いつまでも飲んでいたいナチュラルなテイストがアフターまで続くブラボーな逸品です。			特徴	ラインヘッセンで代々ワイン造りを行うヴェルナー家、暑くて乾燥した年で十分な収量を得られた18年はルーレンダー=ピノグリを醸し後プレスしフードルで発酵、違うフードルへ移し熟成しました。アンバーオレンジの外観から、マロンやカモミールのアロマ、果実の甘味を感じるファーストアタック、奥行きのあるボディに冷涼感のある味わいとバランスの良さが特徴です。		

SOLD OUT

SOLD OUT



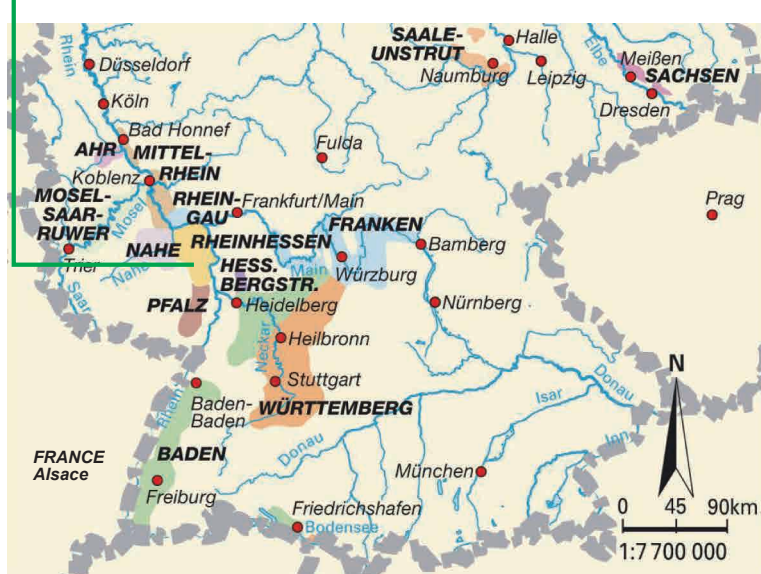
【34747】Marto Al Dente マルト アル デンテ18			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 薄赤・メディア		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩	300m・南	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール ピノグリ ピノブラン (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14日収穫/除梗せず、ステンレスタンクで18日間醸し 直接圧搾/12hlのフードルで18日間発酵 そのまま1ヶ月間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月15日		
SO ₂	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	10.5%		
特徴	美味しい、素晴らしいを意味するアルデンテをキュヴェ名に冠し、ピノ3品種をアッサンブラージュし軽快な赤ワインを目指しました。18日間の醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。憂いのある淡いルビー色、青のりとレッドチェリーの甘い香りを感じます。かすかにガスを含むナチュラルなテイストで、染み渡る旨味とじつくりと広がるエキス感を堪能できる素晴らしい仕上がりです。		

SOLD OUT



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)

ラインヘッセン地方



Diony