

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“ベルクラント”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、今日のベ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。取り分け最近は、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、タールのブルク・ホッホシュテアヴィッツーの地方、フェルトキアヒェンとクラージェ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)州のレング湖のほとり、ザンクト・ゲオルゲン・アム・レング村に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、というビオダイナミの神秘的な精神性・考え方がとても好きで、ビオダイナミ農法で畑・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過していく為、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。夜にはとても冷え込みます。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、ゆっくりとそして長く続きます。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な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、2019年日本にやっとやっと初輸入です。

Diony

【34551】Hopfel ホプフェル18			
呼称	-		
参考小売	¥2,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質・粘土	400m・東	1ha
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、空気圧搾ステンレスタンクでCascadeHopsと共に4日間醸し10hlのステンレスタンクで3週間[18℃]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 瓶詰め:2019年10月		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:81mg/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ダイ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ヶ月間熟成し瓶詰めしました。キュヴェ名はホップとアップルをミックスしました。綺麗な泡を含んだイエロー色、洋梨やハニールモンの香り、爽やかで上品な酸を伴う優しい味わいが続きます。		



【34233】Kärntner Speckbirnenschaumwein ケルトナーシュベックビルネンシャウムヴァインNV			
呼称	-		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・		
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
	石灰を全く含まない褐色土壌	500m・南西	2ha・24hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	洋梨100% (手摘み/100~150年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	10月16日から収穫後、500Lの木製タンクで1日醸し/空気圧搾500Lの木製タンクと10hlのステンレスタンクで42日間[18℃]発酵 洋梨ジュース(16g/L)を加えステンレスタンクで6週間[12℃]二次発酵 2016年5月27日瓶詰めし、24ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:少量添加 トータル:32mg/L		
アルコール度	8%		
特徴	オーストリア南部のケルンテン州、洋梨を木製タンクで醸し後プレス、木製タンクとステンレスタンクで42日間発酵後、洋梨ジュースを加えてステンレスタンクで6週間2次発酵し瓶詰めして24ヶ月熟成しました。やや憂いのあるイエローの色調、スモーキーさの中にすりおろしリンゴの爽やかな香り、やさしい泡が溶け込んだキラのある酸、アフターの苦みが心地よく杯が進む逸品です。		



【34553】Burgundercuvée ブルグンダーキュヴェ 14			
呼称	-		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / LACON Bio Certificate		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質粘土	600m・南	3ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ ピノブラン(手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	10月下旬に収穫 600Lの木樽で12~36時間醸し、プレス 500Lと600Lの2年樽で3~6週間[15℃]発酵 500Lの新樽と600Lの新樽と1500Lの2年樽で 18ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年5月		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	オーストリア・ケルンテン州レング湖のほとり、3区画に植わる2品種を木樽で12~36時間醸しプレス、2年落ちの搾樽で3~6週間発酵した後、500Lと600Lの新樽を含む木樽で18ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濃いゴールドイエロー色、バターやナッツの香り、意外と瑞々しいアタックに骨太なボディ、エレガントなアフターが続くまさにグランヴァンの味わいです。		



【34554】Pi Not Noir ピノットノワール15			
呼称	-		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / LACON Bio Certificate		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト岩	600m・南	3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母、瓶詰め18年秋瓶詰、		
発酵 ・ 熟成	10月上旬収穫 600Lの木樽で6週間発酵 (3~6週間マロラクティック発酵あり) そのまま35ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年10月		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:26mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	オーストリア・ケルンテン州レング湖のほとり、キュヴェ名はPinot which is not noirの略です。10月上旬に収穫したピノノワールを搾樽で6週間発酵、35ヶ月熟成しました。深いオレンジロゼ色、レッドチェリーやカスタードクリームのような甘い香り、滑らかなテクスチャーにピュアで瑞々しい液体に逞しい骨格と調和したミネラルに続く見事なアフター、素晴らしいです。		



【34237】Pinot Noir ピノノワール14			
呼称	-		
参考小売	¥5,800		
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 / LACON Bio Certificate		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質粘土	540m・南	3ha・16hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	2014年10月末収穫後、600Lの木樽で 19日間醸し[常温]後・発酵[18℃] 225Lのパリックで31ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2017年6月1日(下弦の月)		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	グラーツから西南西に2時間、ケルンテン州レング湖のほとりでマルクスが妻ウタと共にバイオダイナミ農法を実践、セラーでも丁寧な手仕事の一つずつこなします。14年は9月以降、雨に恵まれ若樹のピノノワールを醸し・発酵後、パリックで31ヶ月熟成しました。憂いのあるルビーの外観から、カシスやカカオの香り、滑らかなタンニンと高度な酸、瑞々しくフルーティな口あたりが印象的です。		



Diony