

# Weingut Mann

ドイツ／ラインヘッセン  
ヴァイングート・マン

## 土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュール

アンディ・マンは1990年生まれ。ラインヘッセンの南西、西隣のワイン生産地ナーエとの境界にほど近い人口450人ほどの小さな村エッケルスハイムにワイナリーはあります。実家はなんと300年前から続く複合農家、ブドウ造りの他に穀物や野菜を作り牧畜業も代々行ってきました。ワイン造りを中心としたのは彼の父の代からで現在畠は10haあります。

この地で生まれ育ったアンディ・マンは幼いころから父の畠仕事、ワイン造りを手伝つてきましたが、10代の若い頃は実際にはワイン造りには興味をもっておらず高校卒業後は兵役の為、9ヶ月ドイツ陸軍に入隊し、兵役終了後は大学で経営学を学びます。

(注: ドイツは長年徴兵制度があり満18歳以上の男子には兵役義務がありました、2011年7月4日、徴兵制の中止が発表されております。)

この学生期間、大企業で働くことが人生でやりたいことではないかも知れないと悟ります。同時に友人・知人から彼の実家がワイナリーであること、幼少期にその実家でどのように過ごしたかについて非常に興味をもたれました。高校卒業後、実家から離れたこの期間に実家、父の仕事、代々続いてきた農業に思いを巡らすようになり、そこから実家へ帰りワイン造りを志す決心をするのにそう時間はかかりませんでした。



その後、世界的に高名なガイゼンハイム大学で4年間、みっちりとワイン造りについて学びます。彼がとてもラッキーだったのは、志が高い友人たちと出会えたこと。彼らと一つ屋根の下で生活し学び合えた事は彼の人生、ワイン造りの方向性に非常に大きな影響を及ぼします(そのうちの一人が同じラインヘッセンのマルティン・ヴェルナーです)。

卒業間近、彼らが住む部屋のワインセラーの中は世界中のナチュラルワインだらけだったそうで、彼はその事実に自分が本当にやりたい道を見た気がしました。在学中の2015年にも、彼は時間を見つけては実家に戻り勉学とは別で実際にナチュラルワインを作り始めています。彼の1stヴィンテージはこの時の2015になります。

そして2017年、ガイゼンハイムを卒業しナチュラルワインだけを作る決心をして実家を引き継ぎます。

一見クールなナイスガイですが、いや実際本当に朗らかで快活、理知的で優しい、話しをしていて一緒にワインを飲んでそんな印象をもちますが、『ラインヘッセンの畠のエネルギーをボトルに詰め込み、それを世界中の人々に味わってほしいんだ。その為の最初のステップは畠をよく観察し理解すること、その畠の個性を見つけ理解することが重要で、畠と友達になることなんだ。』と土壤や自然への話が始まると、別のHOTな一面が顔を出します。

どのようにブドウと接すればよいか、全ての必要な対応は、すべては畠が教えてくれるといいます。

ワインを造るうえで最も大事なことは土壤の生物多様性を最大限に活性化させ、緑と微生物に溢れた畠を作ることだといいます。

それこそが、ブドウそのものの個性を真に表現する唯一かつ真っ直ぐな道だといいます。

それこそが、添加物を入れず酸化防止剤の使用を抑えた輝くナチュラルワインを造る唯一の道だといいます。

フランスで本物のナチュラルワインを造る生産者からも同様のお話をよく聞いてきましたが、まだ29歳の若者が畠とワイン造りの真理に真摯に向き合っている姿には感動を覚えます。

畠の生物多様性や自然な循環は、自分たちの生活を豊かにするヒントでもあり、人間の人生にも当てはまるはずだと、人間も幸せにしてくれるはずだと信じているアンディ・マン。それら全ては畠が教えてくれたことであり、自分がこれから作るワインでその精神を表現し皆へささやかなHappyを届けたいと語ります。それこそが彼の原動力であり畠に立つ理由です。

Diony

[36354] Weiss ヴァイス22						[36355] Müller-Thurgau ミュラートゥルガウ22						
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	¥3,300					参考小売	¥3,400					
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口					規格/タイプ	1000ml×12 / 白・辛口					
栽培/認証	ビオロジック／EU-BIO					栽培/認証	ビオロジック／EU-BIO					
テロワール	土壤 標高 面積・収量 斑岩(火成岩) 石灰 150m 2ha・60hl/ha					テロワール	土壤 標高 面積・収量 斑岩(火成岩) 150m 1.3ha・80hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33%リースリングとショイレーベ26% フケルレーべ26% ゲヴュルツトラミネル15%(手摘み/平均20年)					品種 (収穫/樹齢)	ミュラートゥルガウ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	9月29日収穫／ステンレスタンクで数日間醸し、空気圧式圧搾 フードルで発酵					発酵・熟成	9月3日収穫 全房で50%直接圧搾 50%ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月					
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L					
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L					アルコール度	10.5%					
アルコール度	11%					特徴	ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートゥルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。しっかりとした粘性の淡いイエローカラー、オレンジピールや洋梨、アップルミント、すりおろしリンゴの香り、ドライでビターな味わいのアタックにバランス良い酸味、アフターにはほろ苦さが感じられます。					
特徴	斑岩で育つ6品種を9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し、23年7月にサンスフルで瓶詰めしました。輝く淡いゴールドの外観、摘みたてアプリコットや桃、マンダリン、金木犀、トロピカルな香り、口に含んだ途端、香りがいっぱいに拡かり中程度の酸味、拡がる柔らかい味わいが印象的です。											
[36358] Riesling Grauburgunder リースリング グラウブルグンダー 22						[36360] Calx Grauburgunder カルクス グラウブルグンダー 22						
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	¥4,000					参考小売	¥4,000					
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口					規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口					
栽培/認証	ビオロジック／EU-BIO					栽培/認証	ビオロジック／EU-BIO					
テロワール	土壤 標高 面積・収量 粘土 花崗岩 200m 0.7ha・50hl/ha					テロワール	土壤 標高 面積・収量 粘土 花崗岩 150m 0.7ha・50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	リースリング50% グラウブルグンダー 50% (手摘み/平均20年)					品種(収穫/樹齢)	グラウブルグンダー 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	9月5日収穫／空気圧式圧搾 16hlのステンレスタンクで発酵					発酵	9月5日収穫／除梗 一部はステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾後、 ステンレスタンクで発酵 一部は直接圧搾し12hlのフードルで発酵					
熟成	36hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年7月21日					熟成	12hlのフードル熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月22日					
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L					
アルコール度	12%					アルコール度	11.5%					
特徴	粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスし ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジ ピンク色、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライ いちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが拡がるアタックにたっぷりの旨味とほんのリタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりです。					特徴	カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため一部は醸し後プレスし発酵、一部は直接圧搾後フードルで発酵し、フードルで熟成しました。とろりとした粘性のオレンジピンク色、イチゴ、びわ、黄桃のアロマ、柔らかいアタックにリンゴのピール感にたっぷりの旨味と高い目立たない酸、余韻も長くイチゴやリンゴのアロマがアフターを彩ります。					
[36356] Purpur Riesling プアプア リースリング21						[36357] Purpur Weissburgunder プアプア ヴァイスブルグンダー 22						
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	¥4,200					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	ビオロジック／EU-BIO					栽培/認証	ビオロジック／EU-BIO					
テロワール	土壤 標高 収量 斑岩(火成岩) 150m 25hl/ha					テロワール	土壤 標高 面積・収量 斑岩(火成岩) 200m 0.3ha・50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均20年)					品種(収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)					
醸造 酵母	自生酵母					醸造 酵母	自生酵母					
発酵・熟成	10月13日収穫 水平式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月26日					発酵・熟成	9月14日収穫 水平式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月					
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:9mg/L					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L					
アルコール度	12%					アルコール度	12%					
特徴	プアプアとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。リースリングを プレスし12hlのフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある 黄金色、オレンジやカリン、スモーキー香や火打石、ティールの香り、もぎたて柑橘の酸味とフレッシュでジューシーな 口あたり、アフターにはハーブ香やオレンジやライムのアロマが拡がる中程度の余韻を楽しめるドライな逸品です。					特徴	ラインヘッセンの南西、斑岩土壤で育つヴァイスブルグンダーをプレス後 12hlのフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィーユ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味は バランスよくジューシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。					

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)

[36359]Qhimmel Grauburgunder キューヒンメル グラウブルグンダー 22				[36362]Rosa X ローザイクス NV			
呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥4,600			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	1000ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO			栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壤 石灰	標高・向き 200m・南	面積・収量 0.3ha・30hl/ha	テロワール	土壤 斑岩(火成岩)	標高 100m	面積・収量 1.2ha・70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グラウブルグンダー 100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 52%/バッカス27% グラウブルグンダー 21%(手摘み/平均17年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月6日収穫/除梗後、空気圧式圧搾 16hlのステンレスタンクで発酵			発酵	9月6日収穫/直接圧搾 24hl・36hlのフードルで発酵・熟成		
熟成	225Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月22日			熟成	無濾過・清澄あり/瓶詰め:2023年7月24日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11%		
特徴	この区画名はKuhhimmelですが、規定によりボトルへの記載が認められていないため Qhimmelと冠しました。グラウブルグンダーを除梗後プレスしステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。鮮やかな赤みあるのローズカラー、イチゴやリンゴジャムの香り、ジューシーでリンゴを食べた時の果実味にバランス良く溶け込んだ酸味、詰まった旨味が上質な味わいです。						
[36361]Rotlich ロートリヒ22				[36363]Calx Spätburgunderカルクス シュペートブルグンダー 21			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン			呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO			栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壤 いろいろ	標高 150m	面積・収量 1.3ha・60hl/ha	テロワール	土壤 石灰 花崗岩	標高・向き 150m・南	面積・収量 0.5ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルローとリースリング29%ショイレーベ29%ドルンフェルダー27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー 15%(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 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	9月5日収穫 全房でステンレスタンクで7日間醸し/空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵			発酵	10月1日収穫/除梗後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2023年7月26日			熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月29日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:5mg/L トータル:16mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:5mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	ロートリヒとは赤みがかかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツトマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。						

新着



新着



新着



新着





Diony