

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作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いました。

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。

自らに『ヴィニロンの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年はフランスのマタッサで学びます。

そんな折、父親が病気で倒れてしまい、2016年秋、マタ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の畠のうち3haを自分のタイミングで収穫し、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畠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畠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。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に父から譲り受けた畠は、現在計4.5haまで引き継いであります。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(ビュルツァー)、FABER(ファーバー)、BACCHUS(バッカス)、MULLER-THURGAU(ミュラー・トルガウ)、SYLVANER(シルヴァーナー)、SCHEUREBE(ショイレーベ)が混色で植えられており、土壌は小石混じりの砂岩土壌です。

南側の斜面がRIESLING(リースリング)の単一畠となっています。

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人で実家すべての畠を無農薬に変え、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畠・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

『アランナ シリーズについて』



Alanna Lagambaアランナ・ラガンバはMartinマルティンの彼女、スレンダーな見た目とは裏腹にエネルギーがあふれ出まくっておりかなりパンチある女性なんです！そして見た目通り、とてもオシャレな美人さん。

カナダ出身でベルリンのレストランで働いてる時にマルティンのワインの虜になり、ラインハッセンの小さな街にあるweingutへ一人突撃訪問したらしい。

で、結局付き合うことになり、もう既に数年一緒にMartoの実家に住みつき笑、畑と一緒に働きセラーでもMartinと共にタクトを振る^{醸造}ている。

ナチュラルワインの世界では、昔から”攻めたワイン”なんて言葉があるけど、Alannaは”攻めた女性”です笑

英語はもちろんスラング全快、むっちゃ早くてむっちゃ nativeすぎて僕ごときではスピードについていくのも言葉を理解するのも至難で…笑

テンション上がると止まらない、更にスピードあがる。。。

もうちょっとゆっくりしゃべって、、、、、笑

でも、ワインのセンスや審美眼は無茶苦茶いい！
特徴

マルティンと一緒に始めたアランナ シリーズは、マルティンのワインとは一味違い、なんだか女性的な味わいのシリーズ。

マルティンの厳格さ＆冷静さにアランナの情熱が見事に溶け合ったシリーズで、遊び心ありながらもいいところを程よく攻めていてそれでいて全くキャラくない、そんなワイン達。

マルティンの父が一步ずつ引退に近づいている状況で、アランナという有能でアクティブ、情熱たっぷりなパートナーも得た事で彼らが父から家族から引き継ぐカバーする、彼らが手をかける畑が増えている。

てことで、新しいキュベ達も仕込んでいこう、と。

それがアランナ シリーズ。

さらに年に1種類、全てを彼女だけで手掛ける仕込むワインもつくっている。

その素晴らしいピノノワールも実は既に入荷済みでそのストーリーも興味深いけど、

それはまだまだ倉庫で寝かせますのでお披露目までお待ちくださいませ。

フランスAuvergneのVincent TricotやJuraのMarnes Blanches、LoireからはSebastien RiffaultやGrapperieなど

うちの錚々たる大ベテラン達の至極のワイン達と試飲したが、それらと比べても個人的には1番輝いてたのが彼らのワイン。

まだ30歳のマルティンともう少し若い？アランナ（すみません、年齢きいてません！）。

ガイゼンハイム出身の仲間達の中でも最も若く最もストイック、そして頭脳も明晰で厳しいVisionと審美眼をもつマルティンに、

アランナという最高のパートナーが加わった。

これから彼らはどこまで行ってしまうのか。

毎年毎年の彼らとワインとの出会いが楽しみでなりません。

[36364]Marto Crazy Crazy マルト クレイジー クレイジー 23			[36365]Alanna Lagamba Cuvée Royal アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル 19		
参考小売	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン ¥3,800	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口	栽培/認証	ビオロジック/-
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂岩 ComingSoon 1ha・50hl/ha	品種 (収穫/樹齢)	バッカス50% フクセルレーべ50% (手摘み／平均65年)	酵母	自生酵母
発酵・熟成	9月2日収穫 全房でステンレスタンクで2週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2023年10月30日瓶詰め デゴルジュマンなし／無濾過・無清澄	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満	発酵・熟成	9月10日収穫／空気圧式圧搾 10hlのフードルでそれぞれ発酵後、アッサンブランジュし瓶詰め 28ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年1月／無濾過・無清澄
アルコール度	10%	アルコール度	5.53気圧	SO ₂	無添加 トータル:13mg/L
特徴	パリのワインバー Chambre Noire で働くディランが 18 年ヴィンテージを飲んだ際に「WOW THIS SHIT IS CRAZY CRAZY」と言ったことに由来するキュヴェ名です。2 品種をステンレスタンクで醸し・発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。濁るイエローゴールド色、アーリコットやバッシュヨーフルーツ香、フルーティなアタックに酸がアクセントとなる爽快な味わいです。				
[36366]Marto Weiss マルト ヴァイス 22			[36367]Marto Pinot Blanc マルト ピノブラン 22		
参考小売	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン ¥3,800	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	栽培/認証	ビオロジック/-
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 石灰 ComingSoon 5ha・30 ~ 50hl/ha	品種 (収穫/樹齢)	バッカス25% ショイレーべ25% リースリング25% ミュラートウルガウ25% (手摘み／5 ~ 65年)	酵母	自生酵母
発酵	9月上旬収穫／全房 直接圧搾したジュースは木樽で発酵 14日間醸しプレスしたジュースはステンレスタンクで発酵	SO ₂	無添加 トータル:21mg/L	発酵・熟成	9月中旬収穫／全房で空気圧式圧搾 24hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年9月6日
アルコール度	10.5%	アルコール度	11.5%	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満
特徴	粘土土壤と石灰土壤で育つ 4 品種を全房でステンレスタンクで 2 週間醸したものはステンレスタンクで、直接圧搾のものは木樽でそれぞれ発酵し、フードルで熟成し瓶詰め前にアッサンブランジュしました。イエローゴールド色、カリンや杏のアロマを感じます。少しクリスピーナタッチにアーリコットやバニナップルの果実味、きつちりとした酸味と瑞々しい味わいが印象的です。				
[36370]Marto Pinot Gris マルト ピノグリ 22					
参考小売	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン ¥5,000	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	栽培/認証	ビオロジック/-
テロワール	土壌 標高 面積・収量 石灰 ComingSoon 5ha・35hl/ha	品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み／平均35年)	酵母	自生酵母
発酵・熟成	8月30日収穫／全房で空気圧式圧搾 30hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年8月30日	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	アルコール度	12.5%
アルコール度	12.5%	特徴	辛口であると想定して瓶詰めましたがが開栓後振って二酸化炭素を放出すると最高の味になります」と生産者マルティンからのメッセージです。全房のピノグリをプレス、30hl のフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅうりやライムのアロマ、少しきリスピーナタッチにレモンやハーブの風味に中程度の酸味が溶け込んだボリューム感のある逸品です。		

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）

[36369]Marto Manna マルト マンナ22

呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン				
参考小売	¥3,500				
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム				
栽培/認証	ビオロジック / -				
テロワール	土壤	標高	面積・収量		
	粘土石灰	200m	1ha・40hl/ha		
品種	ポルトギーザ 25% ショイレーべ 25%				
(収穫/樹齢)	レゲント 25% ドルンフェルダー 25% (手摘み / 平均25年・75年)				
醸造	酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月1日収穫 / ショイレーべはステンレスタンクで2週間醸し ポルトギーザはステンレスタンクで5日間醸し レゲントとドルンフェルダーは直接圧搾 それぞれ12hlのフードルで発酵・熟成後、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年9月5日				
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L 未満				
アルコール度	10%				
	旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。ショイレーべはステンレスタンクで2週間醸し、ポルトギーザは5日間醸し、他2品種は直接圧搾、フードルで発酵・熟成後アッサンブラージュしました。鮮やかなルージュ色、ザクロやスイカ、グロゼイユのアロマ、ベリーのエキスにベジータルな味わいは飲み進めると拡がる旨味を感じます。				

新着



[35803]Marto Pinot Noir マルト ピノノワール21

呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン				
参考小売	¥5,000				
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム				
栽培/認証	ビオロジック / -				
テロワール	土壤	標高・向き	面積		
	石灰岩	Coming Soon	0.5ha		
品種	ピノノワール 100%				
(収穫/樹齢)	(手摘み / Coming Soon)				
醸造	酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月25日収穫 全房でステンレスタンクで3週間スマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年9月26日				
SO ₂	無添加 トータル: 27mg/L				
アルコール度	11.5%				
	21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後~収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スマセラシオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うっすら濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランボワーズやザクロのアロマ、クリスピーナタッチにトマトをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに拡がる甘みが感じられます。				

新着



[36368]Marto Pinot Noir マルト ピノノワール22

呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン				
参考小売	¥5,000				
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム				
栽培/認証	ビオロジック / -				
テロワール	土壤	標高	面積・収量		
	ローム	250m	0.75ha・35hl/ha		
品種	ピノノワール 100%				
(収穫/樹齢)	(手摘み / 平均7年)				
醸造	酵母	自生酵母			
発酵	2/3は全房・1/3は除梗 ステンレスタンクで20日間スマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ 1回)				
熟成	12hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月29日				
SO ₂	無添加 トータル: 29mg/L				
アルコール度	12%				
	ピノノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーナタッチに可憐なエキス感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。				

新着

