

# Michael Gindl

ヴァインフィアテル  
ミヒヤエル・ギンドル

## ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作！

オーストリア最北端、巨大なヴァインフィアテルは、南のドナウ河から北のチェコ国境、西のマンハルツベルクから東のスロヴァキア国境まで広がっています。ヴァインフィアテルはグリュナー・ヴェルトリーナーだけの産地ではなく、他のブドウ品種のワインも豊富に揃っています。とはいえ、グリュナー・ヴェルトリーナーは他をよせつけずヴァインフィアテルのワイン消費量の先頭に留まり続けています。約6,700haという栽培面積はオーストリアのグリュナー・ヴェルトリーナーの総面積の半分を占めるだけでなく、世界の生産量のほぼ半分に充たります。多様な土壌タイプとワインを生む村々間の大きな隔りがありながら、いずれにしても、ヴァインフィアテルのグリュナー・ヴェルトリーナーのタイプは、そのスパイシーな“ペパー”な風味で認識することができます。緑そして白胡椒、さらに熟度の高い場合は、その果実味溢れるブーケとフレッシュな酸に引き立てられ、黒コショウ風味と関連づけられます。

Michael Gindl(ミヒヤエル・ギンドル)のワイナリーがあるHohenruppersdorf(ホーエンルツパーズドルフ)村は、ウィーンから30km北へいった穏やかな斜面をもつ丘と森にかこまれた海拔240mの場所にあります。14世紀の文献にこの村最古の畑の名前“SOL”の記載があるほど、この村では大昔よりワイン造りを生業の一つとしており、220haのブドウ畑はヴァインフィアテル南部最大のワイン生産地域でもあります。

ちなみに“SOL”は太陽という意味もあり、その両方へ敬意を表す意味で彼の全てのワインラベルに記載されています。

土壌は主にロームとレズで構成されており、気候は暖かい夏とマイナス25度まで気温が下がることもある寒い冬の大陸性気候です。

『俺が子供の時、冬はいつも雪が降積っていた。しかし今では雪は積もらず雨が少し降るだけだ…』とミヒヤエルがいうように、気候変動の影響はこの地にも表れており、実際、現在は冬の期間はそれほど気温も下がらず、ワイン生産者にとっては新たな挑戦となっています。今や他のヴァインフィアテルの地域と比較するよりもブルゲンラントと比較した方がいいほど暖かくなっているそうです。

ギンドル家は他のオーストリアの生産者と同じく、ワイン造りだけでなく穀物を育て家畜を飼い、林業をも営んできました。それはなんと1807年から脈々と受け継がれてきております。1983年生まれのミヒヤエルは祖父が早くなくなった影響で、なんと高校時代にすでにワイン醸造を担当しており、外国へ農業・醸造研修も行かずただ自分と自分のワイン造りに向き合ってきました。2002年に農業学校を卒業、当たり前のようにその時すでに彼は実家の農業全てを継ぐ決意をしており、2005年に全てを引き継ぎます。

前年の2004年クリスマス、現在の彼に至る決定的、衝撃的な経験を彼は忘れられません。

『クリスマスに自分が醸造した2003ヴィンテージのウェルシュリースリングを飲んだ。とても信じられずショックだったよ…まだ1年も経っていないにも拘らず、すでにピークを越え酸化していたんだ。しかし、この時一緒に飲んだ祖父がつくった1979や1983ヴィンテージのワインは2Lボトルでとてもシンプルなスタイルだったけど、まだフレッシュで楽しめたんだ。なぜ自分のワインは…、なぜ祖父のワインはより生き生きしているのか…と考え記憶を辿った。』

行きついた答えはとてもシンプルだったよ。祖父はもっとシンプルにワインをつくっていたんだ。ワインの邪魔をしなかったんだよ。より我慢強く、よりワインに時間を与えていたんだ。この経験が俺にとって全てのスタートであり夜明けみたいなものなんだよ』

この経験以後、ミヒヤエルはすぐに搾汁・発酵・熟成にもっと時間をかけるようになります。澱の上でゆっくりと液体を寝かせ、すぐにフィルターするのをやめました。同時に彼は畑の在り方も見直すようになりました。

まずは全ての穀物畑を貸出し、より畑仕事に集中できる体制をつくる所から始めます。ビオディナミ農法を試行・実践し畑ができるだけストイックに、強くなるよう改良していきます。

例えばこの地域では1haに約3,000本のブドウ樹を植えますが、彼は7,000本、優良な区画には9,000本を植えております。これは収穫量を狙っているのではなく、ブドウ樹達を健全に競争させた方が長い目で見るとブドウは強くなるとの確信のもと実践しました。

ビオディナミ農法実践以後、畑は昆虫、野生の鳥類、野花に満たされました。この数年の間にはさらなる生物多様性を畑にもたらす目的で家畜も増やし、牛、馬、羊を飼い畑仕事の手伝いをもさせています。結果、畑はエネルギーに満ち病気や害虫にも格段に耐性が増しました。

2010年、彼は貸し出していた全ての穀物畑を取り戻し、現在は25haの土地をもちます。そのほとんどは牛と馬の餌場と穀物畑です。ブドウ畑はそのうちの10haになります。

醸造も今やゆっくりと時間をかけてブドウをプレスし一切の酵母添加をせずに自然酵母のみ、温度管理もなしで安定的な発酵を実現させています。

『できるだけ自然な発酵に介入しない様に努力しているよ。実際にはNothingだ！』と彼は言います。長期間、澱と共に樽の中で熟成させ酸化防止剤添加は瓶詰前に極少量のみに限っています。将来的には白ワインはステンレスタンクの使用をもっと抑え、自分の土地の森でとれたアカシアとオークの樽使用を増やすつもりです。

赤ワインはすでに100%、セラーの中の地中に埋めたアンフォラで発酵・熟成させています。

ミヒヤエルはほとんど一人で馬と共に畑で仕事をしてきました。

『収穫の間、ノスリ(猛禽類の一種)は俺の畑の上を飛んでいるんだ。俺にとって彼らは畑を守る哨兵であり、自由や力強さ、野生の象徴なんだ。だからグリュナー・ヴェルトリーナーのラベルにしているんだ。』

Hohenruppersdorf(ホーエンルツパーズドルフ)村の住人が代々、自由をこよなく愛してきたように、ミヒヤエル自身も自由を愛し自分のスタイル、マイペースでワイン造りに従事してきました。自分と向き合い、楽しみながら成長して今日の彼があります。10代から始まったミヒヤエルのワイン造りの旅はまだ途中ですが、今も自由な発想と行動で、多様なアイデアでビオディナミを実践している彼はノスリに自分を映し出しているのでしょうか。

2016年に彼はデメテルの認証をとっております。



| 【36235】Little Buteo リトル ブテオ22         |  |              |               | 【36756】Flora フローラ23                   |   |              |                |
|---------------------------------------|--|--------------|---------------|---------------------------------------|---|--------------|----------------|
| 呼称                                    | -  |              |               | 呼称                                    | -   |              |                |
| 参考小売                                  | ¥3,400   |              |               | 参考小売                                  | ¥3,600  |              |                |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口  |              |               | 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口   |              |                |
| 栽培/認証                                 | ビオディナミ/デメテール   |              |               | 栽培/認証                                 | ビオディナミ/デメテール  |              |                |
| テロワール                                 | 土壌   | 標高・向き        | 面積            | テロワール                                 | 土壌  | 標高・向き        | 面積・収量          |
|                                       | ロームレス砂礫  | 260m・南〜東     | 4ha           |                                       | ロームレス砂礫   | 260m・南〜東     | 5ha・30〜40hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)                             | グリューナー・ヴェルトリーナー 100%<br>(手摘み / 22〜32年)   |              |               | 品種<br>(収穫/樹齢)                         | リースリング ショイレーベ<br>ゲルバー・ムスカテラー(手摘み / 22〜37年)  |              |                |
| 醸造 酵母                                 | 自生酵母   |              |               | 醸造 酵母                                 | 自生酵母  |              |                |
| 発酵                                    | 空気圧式圧搾   |              |               | 発酵                                    | 9月中旬収穫 / 全房で、空気圧式圧搾   |              |                |
| 熟成                                    | 50%ステンレスタンク・50%古樽で発酵・熟成<br>無濾過・無清澄   |              |               | 熟成                                    | 30〜50hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年8月   |              |                |
| SO <sub>2</sub>                       | 瓶詰め時:20mg/L トータル:22mg/L  |              |               | SO <sub>2</sub>                       | 瓶詰め時:20mg/L   |              |                |
| アルコール度                                | 11.5%  |              |               | アルコール度                                | 11.5%   |              |                |
| 特徴                                    | エチケトは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミヒャエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。 |              |               | 特徴                                    | ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、トロピカルフルーツやバナナ、レモンジャムのアロマを感じます。ジューシーな果実味に心地の良い酸味が混ざり合い、爽やかな味わいの中にじわりと溢れる旨味のエキシ感が印象的です。    |              |                |
| 【35746】Riesling Sodalis リースリング ソダリス18 |  |              |               | 【36757】Riesling Sodalis リースリング ソダリス20 |   |              |                |
| 呼称                                    | -  |              |               | 呼称                                    | -   |              |                |
| 参考小売                                  | ¥6,000   |              |               | 参考小売                                  | ¥6,000  |              |                |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口  |              |               | 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口   |              |                |
| 栽培/認証                                 | ビオディナミ/デメテール   |              |               | 栽培/認証                                 | ビオディナミ/デメテール  |              |                |
| 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          |
|                                       | 砂礫砂  | 240〜260m・南〜東 | 0.3ha・30hl/ha |                                       | 砂礫砂   | 240〜260m・南〜東 | 0.3ha・30hl/ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                         | リースリング100%<br>(手摘み / 22〜27年)   |              |               | 品種<br>(収穫/樹齢)                         | リースリング100%<br>(手摘み / 22〜27年)  |              |                |
| 醸造 酵母                                 | 自生酵母   |              |               | 醸造 酵母                                 | 自生酵母  |              |                |
| 発酵                                    | 10月下旬収穫  |              |               | 発酵                                    | 10月下旬収穫   |              |                |
| 熟成                                    | 全房で500Lの古樽で96日間醸し、空気圧式圧搾<br>500Lの古樽で15ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年4月  |              |               | 熟成                                    | 全房で500Lの古樽で96時間醸し、水平式圧搾<br>500Lの古樽で30ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月  |              |                |
| SO <sub>2</sub>                       | 瓶詰め時:20mg/L トータル:10mg/L  |              |               | SO <sub>2</sub>                       | 瓶詰め時:20mg/L   |              |                |
| アルコール度                                | 12%  |              |               | アルコール度                                | 12%   |              |                |
| 特徴                                    | ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸し後、プレスし木樽で15ヶ月熟成しました。グリーンイエロー色、ハッサクやスイーティーの香り、拡がりのあるアタックにわずかに樽香が感じられる冷涼感のある味わいに穏やかな酸が溶け込んでいます。         |              |               | 特徴                                    | 20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白柚のアロマ、とろりとした口あたりがまるやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキシ感を感じます。 |              |                |

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)



*Diony*