

# 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

<b>[36863] Weiss ヴァイス22</b>						<b>[36864] Müller-Thurgau ミュラートゥルガウ23</b>					
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	¥3,500				
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			テロワール	土壤	標高	面積・収量		
	斑岩(火成岩) 石灰	150m	2ha・60hl/ha				斑岩(火成岩)	150m	1.3ha・70hl/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% フケルレーベ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	9月16日収穫 全房で50%直接圧搾				
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					熟成	50%ステンレスタンクで5日間醸し、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:2024年8月7日				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:18mg/L					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L				
アルコール度	11%					アルコール度	10.5%				
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。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおろしリンゴ、カリン、完熟みかんのアロマを感じます。ジューシーな口あたりに豊かな果実味とバランスのよい酸味、喉越し良く飲みきれない味わいです。					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。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラディッシュ、メロンやバナナのアロマを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジューシーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。				
<b>[36866] Calx Grauburgunder カルクス グラウブルグンダー 23</b>						<b>[36865] Purpur Riesling プアプア リースリング22</b>					
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	¥4,200				
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口					規格/タイプ	750ml×6×2 / 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			テロワール	土壤	標高	面積・収量		
	石灰岩 レス	150m	0.7ha・50hl/ha				斑岩(火成岩)	150m	30hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	グラウブルグンダー 100%(手摘み/平均20年)					品種 (収穫/樹齢)	リースリング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21日収穫／除梗後、醸し					発酵	9月16日収穫 水平式圧搾				
熟成	空気圧式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2024年8月5日					熟成	12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2024年8月13日				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L				
アルコール度	11%					アルコール度	12%				
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皮ごと醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。粘性のある淡いオレンジピンク色の外観、びわや白イチゴ、赤リンゴのアロマを感じます。果実味の甘さにドライですが詰まったエキス感、酸味とほろ苦さ、心地の良い仕上がりです。					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。樹齢20年の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瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりです。				
<b>[36868] Herr Kretz Riesling ヘール クレッツ リースリング20</b>						<b>[36867] Rosa X ローザイクスNV</b>					
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン					呼称	Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン				
参考小売	¥6,000					参考小売	¥3,500				
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口					規格/タイプ	1000ml×12 / 口ゼ(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	標高	面積・収量			テロワール	土壤	標高	面積・収量		
	斑岩(火成岩)	150m	0.25ha・30hl/ha				斑岩(火成岩)	100m	1.2ha・70hl/ha		
品種 (収穫/樹齢)	リースリング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% メルローとミュラートゥルガウ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24日収穫 水平式圧搾					発酵	9月6日収穫／全房で直接圧搾				
熟成	600Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・清澄あり／瓶詰め:2023年7月21日					熟成	24hl・36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり 瓶詰め:2024年7月24日				
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:10mg/L					SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L				
アルコール度	13%					アルコール度	11%				
特徴	畠の名称はHeerkretzですがライニッシャー・ラントヴァインの呼称では畠名を記載できないため、Herr Kretz(クレッツ氏)と命名しました。リースリングをプレスし600Lの木樽で発酵・熟成しました。粘性ある輝くグリーンイエロー色、リースリングらしいベトロール香、スイートティやライム、洋梨コンポートのアロマ、上品な味わいでバランスよく、丸みのある心地の良い味わいでエキスたっぷりな良質な仕上がりです。					特徴	斑岩で育つドルンフェルダーを主体にバッカスとメルローとミュラートゥルガウを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡く透明感のあるサーモンピンク色、しっかりととした香り立ち、バラの華やかな香りにクランベリーいちご、フルーツトマトのアロマを感じます。柔らかいアタックに白イチゴのような甘酸っぱさ、喉越し良く心地の良いスッキリとした味わいです。				

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）

Diony