

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造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おりました。

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『ヴィニユロンの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の畑のうち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畑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畑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に父から譲りうけた畑は、現在計4.5haまで引き継いでおります。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(バカス)、MULLER-THURGAU(ミュラートウルガウ)、SYLVANER(シルヴァナー)、SCHEUREBE(ショイレベ)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)の単一畑となっています。

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S戻る予定で、男4人で実家すべての畑を無農薬に変え、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。

協力を惜まず自由に畑・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



『Vin de Lagamba Frauen Powerについて』

Alanna LagambaはMartin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いる時にMartinのワインの虜になり、ラインヘ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と共にタクトを振っている。
 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ッグ全快、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！

Martoと一緒に新しく始めた『Vin de Lagamba Frauen power』というシリーズは、Martin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。
 マルトの厳格さ&冷静さにAlanna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程よく攻めていてそれでいて全くチャラくない、そんなワイン達。
 Martinの父が一步步引退に近づいている状況で、Alanna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パーする、彼らが手をかける畑が増えていっている。
 てことで、新しいキュベ達も仕込んでいこう、と。

それがこの新しいシリーズ。
 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。

2022年夏の終わりにMartinとAlannaが造ったこのシリーズが弊社倉庫にはいり、いつも通りゆっくり3ヶ月落ち着かせた上、新着ワインvol.12用として試飲、状態をチェックしてのリリース！
 この時、フランスは、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一番輝いてたのが彼らのワイン。
 まだ29歳のMartin (Marto)ともう少し若い？ Alanna(すみません、年齢さいてません！)。
 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Martoに、Alanna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へん。

[37023] Vin de Lagamba Frauen Power Fusion ヴァンドラガンバ フラウエンパワーフュージョン24				[37024] Marto Weiss マルト ヴァイス23			
呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・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 / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	Coming Soon	1ha・60hl/ha		粘土石灰	Coming Soon	5ha・30～50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 35% ピノワール35% ミュラートウルガウ30%(手摘み/平均65年)			品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ34% ショイレーベ33% ケルナー 22% リースリング11%(手摘み/5～65年)		
酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月8日収穫 ドルンフェルダーは全房でステンスタックで5日間醸し、空気圧式圧搾 ピノワールとミュラートウルガウは全房で直接圧搾 12～30hlのフードルで発酵 糖が残った状態で2024年10月20日瓶詰め デゴルジュマン:2025年5月13日/無濾過・無清澄			発酵	9月上旬収穫/ケルナーは除梗後、ピジャージュ・モンタージュを施しながら1ヵ月間醸し、発酵 他は全房でステンスタックで2週間～1ヵ月間醸し 空気圧式圧搾/木樽とステンスタックで発酵		
SO ₂	無添加			熟成	12～60hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年7月22日		
アルコール度	10.5%			SO ₂	無添加		
	24年は霜でブドウの50%を失ったため、私たちは創造性を発揮しました！赤とロゼをブレンドして「フュージョン」を造り上げました。3品種をプレス後フードルで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。明るい紫を帯びたルビー色、イチゴミルク、スミレ、レッドプラム、華やかなベリーのアロマを感じます。心地の良いプチプチがわずかに残るアタック、瑞々しくジューシーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がりです。			特徴	ケルナーは初めて除梗をし、私たちのワインの中では個性的な味わいに仕上がったと思います。4品種を醸し後、木樽とステンスタックで発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。黄金色、アプリコットやカリン、ネクタリン、火打石のアロマを感じます。オレンジピールを思わせるほろ苦さとたっぷりの果実味、酸味をカバーするジューシーな果実味が豊かさを演出します。		

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）