

Judith Beck

ノイジードラーゼ
ユーデイト・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでは、ブルゲンラント地方のノイジードラーゼから、父から畑とワイン造りを引き継ぎ自らの代でビオディナミ農法へ転換した女性醸造家Judith Beck(ユーデイト・ベック)をご紹介します。

ノイジードラーゼのワイン生産地域は、大きく浅い鹹湖(かんこ=塩湖)であるノイジードラーゼ湖の北側～東側に位置しています。決められたブドウ畑のエリアは、北にあるワイン産出村ゴルスから、ハイデボーデンの平地を経て、ハンガリー国境に接するゼーヴィンケルの町まで延びています。果実味豊かで残糖のあるシュペトレーゼやアウスレーゼのスタイルで作られたワインを代表としたバランスのよい白ワインから、新世代のワイン生産者の手によるフルボディでなめらかな赤ワインまで、6,675haの畑でいろいろな品種が栄えています。そのうち1,812haにオーストリアで最も多く植えられている赤ワインブドウ品種であるツヴァイゲルトが植えられています。

広大で独立した区画の畑に植えられたブドウは、長い日照時間を享受しています。暑く乾燥した夏と寒い冬を特徴とするパノニア気候の影響、そして広大な表面積のノイジードラーゼ湖と、ブドウ畑のあいだに点在する数えられないほどの小さな浅い鹹湖(かんこ=塩湖)がもたらす緩衝効果によって、ブドウ生育期間は引き延ばされます。

ノイジードラーゼ湖は中欧における最大のステップ湖で、局地気候に対し重要な役割を果たしています。広い水面は昼に温まり、ゆっくりと蓄えた熱を夜に放出します。夜間の若干の温度の低下はクールな果実味を育み必要な酸を保持します。これがこの産地のワインの特性に強く影響しているのはいうまでもありません。

ヴァイングート・ベックはゴルス村にある家族経営のワイナリーです。ブルゲンラント地方の北方、ノイジードラーゼ湖の北岸にあります。伝統的にこのあたりは小さな農家が点在・混在しており全ての農家がワインをつくっています。元々は色々な農業を兼業していましたベック家でしたが、1975年、マティアス・ベックは父から仕事を引き継いだ時にワイン造りのみにフォーカスさせました。5haから始まり、現在は15haまで畑は広がっております。2001年、娘のユーデイトがフランス、イタリア、チリでのワイン研修を終えて帰国したのを機に醸造責任者を彼女に任せます。2007年に彼女は完全に父からワイン造りの全てを引き継ぎ、畑をビオディナミ農法へ転換させていきます。

ビオディナミに転換以後、他者から見ても明らかにユーデイトが畑と向き合う時間は極端に増え、畑との結びつきはどんどん深くなっていきました。彼女は伝統的な品種のツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ザンクトローレント、ヴァイスブルグンダー、ヴェルシュリースリングを好みます。ノイジードラーゼ湖の北岸にノイジードラーゼの銘醸地の一つ、1日中日照を得られるパルンドルファー台地がありますが、その急斜面区画とワーグラムという丘の頂上に、彼女の最も美しいブドウ畑があります。

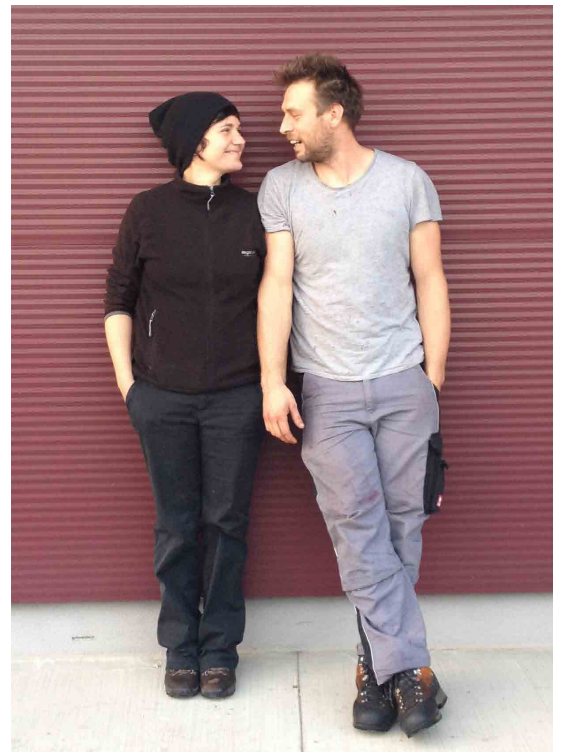
パルンドルファー台地の土壌は極端に多様性があります。実際、あるシングルヴィンヤードは腐植土、砂利、ローム、石灰、鉱石からなり、理想的な複雑な土壌でありその土壌の多様性はワインによく表現されます。ナチュラルである事と独自の個性を持つ事、その両面を彼女は自分のワインに求めており、それゆえに彼女は2007年よりルドルフシュタイナーの考えに傾倒していきビオディナミ農法に畑を転換していきました。

以後、ブドウ樹を自然に健全に保つためにビオディナミ理論の実践によって彼女は総合的に畑をケアしていきます。それは人間に例えると、病にかかった患部を治療するだけでなく患者の精神のケア、改善にもメスを入れる事に似ています。具体的には畑の緑化、若返りであり、生物多様性を守ることであり、土を肥沃にしていくこと。そしてそれらの仕事はもちろん全て手作業で行われ、月のサイクルや自然の摂理を考慮にいれ実践されます。

その結果、ユーデイトベックのワインは、全くリスクを負うことなく、何も添加せず自然酵母のみでの自発的な発酵を可能にしております。

『国際的なスタイルは世界各地でつくられている。私のワインは私自信であり、ここノイジードラーゼで生まれ生きているわ。それはまるで畑での私の日常のように、私にとって最も美しい事実なのよ。』

結婚し子供ももうけ、今は旦那さんのUlrich(ウルリッヒ)と共に2人3脚、家族と共に畑と向き合っています。



Diony

[36698]Pet-Nat Bambule M ペットナット バンブルM23			
呼称	-		
参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	135m・全方位	0.6ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 90% ミュスカオットネル10%(手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 無濾過・無清澄 デゴルジュマン:2024年10月17日		
SO ₂	無添加		
アルコール度	11%		
特徴	ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメソッドアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。		



[36699]Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 23			
呼称	-		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	130m・全方位	2.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 22 ~ 32年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 全房で空気圧式圧搾 10 ~ 50hlのステンレスタンクと木樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月17日		
SO ₂	瓶詰め時:18mg/L トータル:18mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくべト病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスイーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。		



[36700]Mish Mash ミッシュ マッシュ 23			
呼称	-		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	130m・全方位	2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グユナーヴェルトリーナー・ショイレーベ ヴァイスブルグンダー・ノイブルガー ヴェルシュリースリング・ミュスカゲヴェルトラムニール他(手摘み / 22 ~ 32年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで4日間醸し 空気圧式圧搾 50%古樽・50%10 ~ 20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年8月1日		
SO ₂	瓶詰め時:12mg/L トータル:14mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	公式ではありませんが混植混醸のゲミシュターサッツで、この地域で1950年代からKoreaと呼ばれていた畑で育つ複数品種を除梗し醸し後プレス、木樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いイエローの外観、レモンジャムや二十世紀梨、グレープフルーツ、セルフィーユの香り、瑞々しくジュシーなアタック、中程度の酸味が味わいのバランスが整っています。		



[36701]Traminer ترامीナー 23			
呼称	-		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	130m・全方位	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルトツトラミネール85% ゲルバー・トラミーナー 15% (手摘み / 22 ~ 32年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで8日間醸し 空気圧式圧搾 50%225 ~ 500Lの古樽・50%ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年4月9日		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:12mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ブルゲンラント地方北方ノイジードラーゼ湖北岸のGols村、砂利土壌で育つゲヴェルトツトラミネールとゲルバー・トラミーナーを除梗し8日間醸し後プレス、木樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエロー色、華やかでフローラル香、マスカットやライチ、黄桃のアロマ、辛口のアタックに甘い香りが広がるドライな味わいで、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなっています。		



[36704]Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル22			
呼称	-		
参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・面積
	砂 石灰石	130 ~ 170m・南西	0.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均26年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月下旬収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのステンレスタンクで発酵 アンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年8月29日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。		



[36243]Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル21			
呼称	-		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ローム 石灰	170m・全方位	0.25ha
品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、醸し、空気圧式圧搾 500Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックでリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。		



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)

[36705] Zweigelt ツヴァイゲルト22

呼称	-
参考小売	¥3,000
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 130m・全方位 1.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均34年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	8月~9月収穫/除梗後、ステンレスタンクで12日間醸し空気圧式圧搾 35hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュあり)
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月14日
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:23mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ノイジードラゼ湖付近の平地の砂利土壌、バイオダイナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸し後プレス、ルモンタージュをしながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの古樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みたベリー系の酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。



[36706] Cherry Bomb チェリーボム23

呼称	-
参考小売	¥3,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高 面積・収量 砂 ローム 石灰 130m 0.6ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均25年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫全房で蓋が無いステンレスタンクで4日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10~20hlのステンレスタンクで発酵
熟成	20hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年7月19日
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:8mg/L
アルコール度	12%
特徴	23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年でした。砂・ローム・石灰土壌で育つツヴァイゲルトを全房で4日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。鮮やかな明るいパープルガーネット色、ラズベリーやザクロ、ブルーンの香り、柔らかいアタックに高めの酸、ジュシーで中程度のタンニンが程よく丸い味わいとなっています。



[36707] Hunny Bunny ハニーバニー 23

呼称	-
参考小売	¥3,600
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂 粘土 砂利 石灰 170m・南西 1.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均21年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月23日収穫 全房で、蓋のないステンレスタンクで4日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾後、10~20hlのフードルで発酵
熟成	35hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月17日
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:0mg/L
アルコール度	12%
特徴	ノイジードラゼ湖北岸のGols村の砂・粘土・砂利・石灰土壌で育つブラウフレンキッシュを全房で4日間マセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。明るいガーネット色、イチゴやクランベリー、スパイス、胡椒のアロマを感じます。じわっと旨味が拡がり心地の良いバランスと上品さも兼ね備え、控えめなタンニンと酸味が上手くバランスをとっています。



[36708] Pannobile パノービレ21

呼称	-
参考小売	¥5,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂 ローム 石灰岩 170・南西 0.5m・35ha/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ 20% (手摘み / 32~42年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫/除梗後、木製タンクで14日間醸し / 空気圧式圧搾 35hlの木製タンクで発酵(30%炭酸発酵)(ルモンタージュ 1日1回)
熟成	225Lの古樽とアンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 2023年5月17日
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:0mg/L
アルコール度	13%
特徴	パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを除梗し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォラで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが拡がります。



[36246] Zweigelt Bambule ツヴァイゲルトバンブル19

呼称	-
参考小売	¥5,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高 面積 砂 粘土 砂利 石灰 ComingSoon ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗後、2~3週間マセラシオンカルボニック
熟成	空気圧式圧搾 古樽で8~12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L
アルコール度	12%
特徴	Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2~3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。



[35650] Judith ユーディット18

呼称	-
参考小売	¥7,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂 粘土 石灰 150m・南東 0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 32~42年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗後、空気圧式圧搾 35hlの木製開放桶で発酵(1日1回ルモンタージュ)
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	少量添加 トータル:15mg/L未満
アルコール度	13%
特徴	2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。

