

Georgium

ケルンテン
ゲオルギウム

南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン

オーストリアにおけるワイン生産はDACに認定されているニーダーエスタライヒ、ブルゲンラント、ウィーン、シュタイヤーマルクにおいてのみではなく、他の全ての州でも行われており、その全ての州を総じてワイン生産地“ベルクラント”と呼んでいます。

これらの地方の一部ではかつてはより広いブドウ耕作地が存在しており、例えばオーバーエスタライヒでは、14世紀から16世紀にブドウ生産はその最盛期を迎えていました。しかしながらその後はビール醸造ブームが訪れる等、ワイン生産は長く衰退しましたが、今日のベルクラント地方のワイン生産は徐々に回復してきており、ついに19世紀とほぼ完全に肩を並べるところまで来ました。それでも畑面積は237haで他のワイン生産地に比べるとまだまだとても小さい規模になります。取り分け最近、ここでご紹介するGeorgium(ゲオルギウム)がワインをつくるKärnten(ケルンテン)州におけるワイン生産の嬉しい復活が注目されています。

この州のブドウ栽培面積は近年32 ~ 170haに増加しました。85のワイン生産者が存在し、ケルンテンのワイン生産の中心は、ラング湖周辺のStヴァイト、ラーファントールのブルク・ホッフシュテアヴィッツナーの地方、フェルトキアヒェンとクラージェンフルトの町周辺の地方などです。



シュタイヤーマルク西隣、Kärnten(ケルンテン)州のレング湖のほとり、ザンクト・ゲオルゲン・アム・レング村にWeingut Georgium(ヴァイングート・ゲオルギウム)はあります。シュタイヤーマルク州の州都オーストリア第二の都市グラーツより車を西南西に2時間走らせた山々に囲まれた場所です。

マルクス・グルツェとウタ・スラムニク夫妻は、2008年、この村で3haの畑を取得しワイン造りを始めました。万物に敬意をもって向き合える者だけが真の恩恵を得られる、というビオディナミの神秘的な精神性・考え方がとても好きで、ビオディナミ農法で畑・ブドウ造りを始めます。

畑とセラーでの正直な手仕事が一番でピュアな味わいへ導くという考えのもと、テクニカルなワイン、贅沢なワイン、パワフルな果実味で彩られたワインは最初から目指していません。目指しているのは、本物で持続可能な農業であり、そこからできる真のワインです。この言葉の意味を、我々は彼らのワインのテイストから毎ヴィンテージ感じ取り、彼らの手仕事、進歩、発展を感じ取れることができます。

ブドウは、シャルドネ、ピノブラン、ピノグリ、ピノノワールというブルグンダー系品種(ピノ系品種)のみにフォーカスしています。

3haの畑の土壌は、砂礫とシスト(粘板岩)がベースとなっており表層の粘土土壌のいたるところには石灰の層が非常に多く通っています。この土壌が彼らのワインの特徴でもある集中したミネラルと塩気を与えてくれます。

畑は湖のほとりから山に向かった傾斜地にあり、その影響で繊細なマイクロ気候を有し、湖からの風が畑の畝を通っていく為、常に循環された心地よい空気に満たされています。

夏は暖かくとても乾燥した気候で、秋の気候は昼と夜の寒暖差が非常に激しく、昼間はしっかり日照を得られ暖かいです。夜にはとても冷え込みます。収穫前の最後の生育期にこの気候は特徴的なアロマとクオリティをうみ出すアドバンテージとなっています。

ブドウがしっかりと熟す10月中旬から例年収穫を始め、発酵終了後、ワインは瓶詰めまでに12 ~ 48ヶ月間ゆっくりと落ち着かせ寝かせられます。発酵は安定して始まり、ゆっくりとそして長く続きます。セラーではワインに出来る限りストレスを与えないよう注意しており、人為的な介入を極力しないよう努めています。

“ワインは低温下で落ち着いて発酵し、液体が熟すまで、大樽の中で澱と共に12 ~ 48ヶ月間その必要な時間をできるだけ長くゆっくりと旅をするんだ、”といます。

収穫～瓶詰め前までワインに一斉何も添加しませんし、濾過や清澄も一切しません。酸化防止剤は瓶詰め前のワインの個性をみて、必要だと感じた時のみ極少量添加します。毎年、わずかに約7,000本が彼らの総生産量です。

“ワインはすでに畑で出来上がっている、”という信念のもと、セラーの中ではその年のブドウの本質と自然な成長をただ見守ることに重きを置いています。

“僕らがつくるナチュラルワインは、いわゆるワイン愛好家の賛美や賞賛を求めている。ただ純粋にワインが好きな人々の輝いた笑顔のためにある。僕らが立つテロワールとの絆を信じているように、そんな輝く笑顔の人々と僕らとの絆も信じているんだ、”と静かで深い視線をもって彼は僕らに語りかけます。彼が纏ういわゆる“気、”のようなものは、まさに求道者のそれであり、相対する者の背筋は自然とピンと伸びます。とても真っ直ぐでクレーパーでアーティスティックな彼の真のナチュラルワイン、日本には2019年が初輸入でした。

Diony

| [36389]Hopfel ホプフェル23 | | | | [36305]Blanc de Noirs FrizzanteブランドノワールフリッツァンテNV | | | |
|-------------------------------------|---|--------|-------------|--|--|--------|-------------|
| 呼称 | - | | | 呼称 | - | | |
| 参考小売 | ¥2,500 | | | 参考小売 | ¥5,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×6×2 / 白泡・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口 | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | | 栽培/認証 | ピオディナミ / LACON Bio Certificate | | |
| 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 |
| | 砂質・粘土 | 400m・東 | 1ha | | 砂質粘土、砂利、石灰岩 | 540m・南 | 3ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | 数種の土着品種のリンゴ100% (手摘み/平均120年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み / 7~9年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 10月中旬果実の日に収穫 ステンレスタンクで4種類のホップと共に4日間醸し 空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵 アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰め 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月 | | | 発酵 熟成 | 9月中旬収穫 / 除梗後、直接圧搾し / 300L・225L・600Lの木樽で 発酵した17年と19年のワインをアッサンブラージュ 12g/Lの糖のドウジュースやワインや酵母を添加し テイラージュ:2022年9月3日 瓶内二次発酵・熟成 / ドザージュなし / デゴルジュマンなし 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:極少量 トータル:10mg/L未満 | | | SO ₂ | 無添加 トータル:28mg/L | | |
| アルコール度 | 7% | | | アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | 数種の土着品種のリンゴをピオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ピワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。 | | | 特徴 | 濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミゼージュをブレンドしました。ピノノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。 | | |
| [36304]Burgundercuvée ブルグンダーキュヴェ 17 | | | | [36303]Chardonnay M シャルドネM12 | | | |
| 呼称 | - | | | 呼称 | - | | |
| 参考小売 | ¥6,800 | | | 参考小売 | ¥8,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×6×2 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 500ml×6×2 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ピオディナミ / LACON Bio Certificate | | | 栽培/認証 | ピオディナミ / LACON Bio Certificate | | |
| 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 |
| | 砂利、砂、粘土 | 550m・南 | 3ha・50hl/ha | | 砂利、砂、粘土 | 550m・南 | 3ha・50hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | シャルドネ80% ピノブラン20% (手摘み/平均9年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | シャルドネ100% (手摘み/平均4年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 9月中旬収穫 ステンレスタンクで4時間~4日間醸し、プレス 500L・600L・15hlの木樽で47ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年8月17日 | | | 発酵 熟成 | 9月中旬収穫 除梗後ステンレスタンクで12ヶ月間醸し 空気圧式圧搾 500L・600Lの木樽で68ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月30日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:22mg/L | | | SO ₂ | 無添加 トータル:10mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで4時間~4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がります。 | | | 特徴 | シャルドネを除梗しステンレスタンクで12ヶ月間醸し後、500Lと600Lの木樽で68ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。琥珀色を思わせる濃いオレンジカラーの外観、ブラッドオレンジや黄桃、ネクタリン、ラムレーズンのアロマを感じます。ボリュームがありしっかりと骨格で、コクのある味わいと強めのタンニンに複雑味のある余韻の長い逸品です。 | | |
| [35634]Blanc de Noirs ブランドノワールNV | | | | [37054]Pinot Noir ピノノワール21 | | | |
| 呼称 | - | | | 呼称 | - | | |
| 参考小売 | ¥5,800 | | | 参考小売 | ¥6,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×6×2 / ロゼ・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | ピオディナミ / LACON Bio Certificate | | | 栽培/認証 | ピオディナミ / LACON Bio Certificate | | |
| 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 |
| | 砂 粘土 石灰 | 550m・南 | 3ha | | 砂 粘土 石灰 | 450m・南 | 3ha・33hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み/平均9年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み/平均13年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 直接圧搾後、 2017年のピノノワールは5年間古樽で発酵・熟成 2019年のピノノワールは3年間古樽で発酵・熟成 アッサンブラージュし瓶詰め / 無濾過・無清澄 | | | 発酵 熟成 | 9月中旬収穫 / 除梗後、600Lの古樽で21日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 600Lの古樽で発酵(ビジャージュ1日2~3回) 10hlの(陶器)アンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年4月2日 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:15mg/L未満 | | | SO ₂ | 無添加 トータル:10mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 11.5% | | |
| 特徴 | 砂・粘土石灰土壌で育つピノノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンスフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりと詰まり、たっぷりのエキシ感とジューシーさ、良質で上品な美味しさです。 | | | 特徴 | 21年は開花期は風が強く乾燥し、夏の間は穏やかな気候が続く理想的な年でした。ピノノワールをスミマセラシオンカルボニック後プレスし木樽で発酵、アンフォラで熟成しました。淡い色調の輝きあるルビー色、フランボワーズやレッドチェリー、スモモ、プラムやバラのアロマを感じます。アタックから旨味がしっかりと詰まり、たっぷりのエキシ感とジューシーさ、良質で上品な美味しさです。 | | |