

Judith Beck

ノイジードラーゼ
ユーディット・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

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ベ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、娘のユーディットがフランス、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ィッ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ア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。

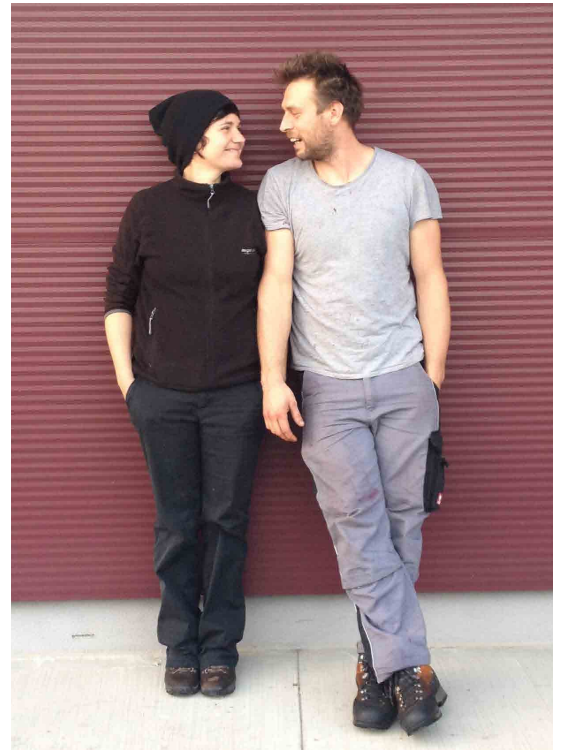
パルンドルフアー台地の土壌は極端に多様性があります。実際、あるシングルヴィンヤードは腐植土、砂利、ローム、石灰、鉬石からなり、理想的な複雑な土壌でありその土壌の多様性はワインによく表現されます。ナチュラルである事と独自の個性を持つ事、その両面を彼女は自分のワインに求めており、それゆえに彼女は2007年よりルドルフシュタイナーの考えに傾倒していきビオディナミ農法に畑を転換していきました。

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、ユーディット・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

[37066]Pet-Nat Bambule M ペットナット バンブルM24

呼称	-		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	135m・全方位	1ha
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	除梗後、空気圧式圧搾		
熟成	50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め		
SO ₂	無濾過・無清澄 / デゴルジュマン: 2025年7月31日		
	無添加 トータル: 16mg/L		
気圧	3.5気圧		
アルコール度	11%		
特徴	砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルを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スフルで瓶詰めしました。緑色調の強いグリーンイエロー色、クリーミーな泡立ち、グレープフルーツやライム、マスカットの香りを感じます。上品な口あたりでクリーミーな泡が心地よく、スッキリとした青りんごの酸がシャープさを生むバランスの良い仕上がりです。		

新着



新着

[37069]Mish Mash ミッシュ マッシュ 24

呼称	-		
参考小売	¥ 3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培／認証	バイオディナミ／respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	2ha
品種 (収穫/樹齢)	グリュ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(手摘み／22～32年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 熟成	除梗後、4日間ステンレスタンクで醸し	
		空気圧式圧搾	
		10～20hlのフードル・50%ステンレスタンク50%で発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2025年6月3日	
SO ₂	瓶詰め時:12mg/L トータル:0mg/L		
アルコール度	12%		
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と呼ばれていた畑を16年に借り、バイオディナミで育てた5品種を除梗し醸し後プレス、10～20hlのフードルとステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアな淡いイエロー、二十世紀梨や夏みかん、スタチ、ディル、ミントのアロマを感じます。ジュシーなアタックで、スッキリとした酸が心地よくスムーズです。		

新着





新着

[37070]Traminer トラミネーナー 24

呼称	-		
参考小売	¥ 3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	0.8ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルツトラミネール		
	ゲルバー・トラミネーナー (手摘み / 22 ~ 32年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 熟成	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	
	SO ₂	225 ~ 500Lの古樽50%・ステンレスタンク50%で発酵・熟成	
無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年4月2日			
アルコール度	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 17mg/L		
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、バイオディナミの砂利土壌で育つゲヴェルツトラミネールとゲルバー・トラミネーナーを除梗し醸し後プレス、古樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある淡い黄金色、アプリコットや黄桃、メロン、花の蜜やフワリな香りを感じます。瑞々しいアタック、トロピカルな香りが広がるたっぷりの果実味、レモンピールのほろ苦さがアクセントになっています。		

新着





新着

[37071]Muscat Bambule ミスカ バンブル23

呼称	-		
参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培／認証	バイオディナミ／ respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質 ローム 砂利	130m・西	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカオットネル100% (手摘み / 35 ～ 45年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、蓋の無いタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのタンクで発酵	
	熟成	10hlのアンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年11月6日	
	SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L	
アルコール度	11%		
特徴	ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスし蓋の無いタンクで発酵、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。輝きのある濃いイエローの外観、金木犀、カリン、メロン、白い花のアロマやエスニックな風味も感じます。ドライな口あたりでオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなった広がる果実味、上品な味わいで長めの余韻です。		

新着





新着

[37072]Welschriesing Bambuleヴェルシュリースリング バンブル23

呼称	-		
参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 ローム 赤砂利 石灰岩	170m・西	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、蓋の無い10hlのタンクで10日間醸し	
		空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのタンクで発酵	
	熟成	10hlのアンフォラで熟成	
無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年11月6日			
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、蓋の無いタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。輝きのある濃いグリーンイエロー色、ライムやミント、洋梨、完熟みかん、柚子ジャムのアロマを感じます。優しいアタック、高めの綺麗な柑橘の酸と旨味が広がり、アフターまでバランスよく続きます。		

新着





新着

[37073]Weissburgunder Bambuleヴァイスブルグンダー バンブル21

呼称	-		
参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ/ respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、蓋の無い10hlのタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾/蓋の無い10hlのタンクで発酵	
		熟成	10hlのアンフォラで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年11月7日
	SO ₂		無添加 トータル:16mg/L
アルコール度	12%		
特徴	ノイジードラーゼ湖の近くで平地の水はけの良い砂利土壌で育つ ヴァイスブルグンダーを除梗し醸し後プレス、蓋の無いタンクで発 酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いイエロー の外観、洋梨やアップルパイのような火入れた果物、ハチミツ、貴 腐の香りを感じます。リッチで丸みのある上品なアタック、じわりと 口中で広がる完熟した果実味に溶け込んだ酸、長い余韻です。		

新着



新着

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)

[36244]Furmint Bambule フルミント バンブル22				[37074]Zweigelt ツヴァイゲルト23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
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 ローム 赤砂利 石灰岩	170m・全方位	0.25ha		砂利	130m・全方位	1.8ha
品種 (収穫/樹齢)	フルミント100% (手摘み / 平均6年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み / 24 ~ 34年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫 / 除梗後、蓋の無い10hlのタンクで5日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのタンクで発酵			発酵	除梗後、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8月29日			熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年8月20日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	フルミントを8月に収穫し除梗し醸し後プレス、蓋のないタンクで発酵後、500Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。粘性と濁りのあるホワイトイエローの外観、晚白柚、柚子ジャム、アスパラガス、トマトの葉、青竹のアロマを感じます。まろやかで上品なアタック、じわりと味わいが滲み出て、豊かなミネラルと厚みのある果実味が上品な仕上がりです。			特徴	ノイジードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、バイオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかで明るい紫ガーネット色、レッドプラムやカシス、フランボワーズ、リコリス、杉のアロマを感じます。柔らかくバランスの良いアタック、タンニンと酸のバランスが整ったコスパの良い良質な赤ワインです。		
[37075]Hunny Bunny ハニー バニー 23				[37076]Pannobile パノービレ22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 3,900			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
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 砂利 石灰	170m・南西	1.5ha		砂 ローム 石灰岩	170m・南西	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 平均21年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ 50% (手摘み / 32 ~ 42年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 全房で、蓋のないタンクで4日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 10 ~ 20hlのフードルで発酵			発酵	除梗後、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	35hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月17日			熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2024年7月19日		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:13mg/L			SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	ノイジードラーゼ湖北岸の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。淡い赤色調のルビー色、クランベリーやフルーツマト、芝、若葉のアロマを感じます。完熟したベリーの甘みあるアタック、やさしいタンニンと白イチゴの甘酸っぱい酸味、ほのかな苦みがアクセントとなった良質な仕上がりです。			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%は通常発酵し木樽で熟成しました。紫色調の濃いガーネット色、カシスやブルー、ザクロ、火打石、湿った土のアロマを感じます。口中にしっかりとベリーの香りが広がるアタック、しっかりとしたタンニンと溶け込んだ酸、熟成度も高く複雑味がしっかり感じられる逸品です。		
[37077]Blaufränkisch Bambule ブラウフレンキッシュ バンブル21				[37078]Pinot Noir Bambule ピノノワール バンブル23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオディナミ / respekt-BIODYN		
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
	砂質 石灰岩	130 ~ 170m・全方位	1.2ha		砂 粘土 砂利 石灰岩	170m・全方位	1.2ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 20 ~ 25年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100.% (手摘み / 平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	70%除梗・30%全房 10hlのタンクでスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 10hlのタンクで発酵			発酵	50%は全房・50%は除梗 ステンレスタンクで8日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 25hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	10hlのアンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月2日			熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年8月20日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	砂質・石灰岩土壌で育つブラウフレンキッシュを70%除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、タンクで発酵しアンフォラで熟成、サンズフルで仕上げました。透明感のある濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、ブラックプラムのアロマを感じます。丸みがありじわりと広がるエキシ感、柔らかいが厚みのあるタンニン、コクと複雑味が増す余韻の長い逸品です。			特徴	砂・粘土・砂利・石灰岩土壌に植わるピノノワールを50%全房・50%除梗し8日間スミ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、225Lの木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、スミレ、いちご、フローラルのアロマを感じます。上品で心地の良いアタック、柔らかく品のあるタンニン、エレガントさとピュアさが特徴です。		