

Meinklang

ブルゲンラント地方
マインクラング

これぞデメテル！ 生物多様性・自然循環型農業の極み

オーストリアワインのみならず、ナチュラルワインのエントリーレベルとしてうってつけのワインのご紹介です。彼らに出会ったのは、フランス・アンジェでのルネッサンス・デ・アペラシオン。オーストリアコーナーでSuper Star達のワインから名前も知らない生産者のワインまで順番に試飲していた際、“んんん…!!”となぜか引かなかったのがこの生産者。全種類試飲して“美味しいじゃん!”という思いは膨らんでいき、フィロソフィーや価格も聞いて俄然前のめりとなってしまう、その年の夏に訪問してきました。

シュタイヤーマルクから北東へ上がっていくコース取りをとった為、一度ハンガリー国内へ入ったのオーストリア再入国。オーストリアと旧東側国ハンガリーとのあまりの雰囲気の違いと物々しい国境跡に驚いたのもつかの間、国境から車で5分10分足らずの村にお目当てのヴァインゲートがあります。

ヴァインゲート・マインクラングは世界遺産ノイジードラーゼ湖の南東岸、ハンガリー国境すぐそばのバムハーゲン村に位置しています。ヴァインゲートを開設する2001年まではミヒリッツ・ファミリーが代々営む複合農家で、小麦などの穀物栽培、リンゴなどの果樹栽培、牛、豚、馬、羊等の牧畜業が中心でした。歴史は非常に古く数百年も以前から農業を生業としてきております。現在は、これらワイン以外の農業が、バイオダイナミで育てるブドウ畑に多大な恩恵をもたらす密接な関係性を保っております。

ヴェルナー、ハンネス、ルーカスのミヒリッツ3兄弟で複合農園を両親から引継ぎ、ブドウ栽培・ワイン造りとはいうとヴェルナーと妻のアンジェラが担当しております。30年前は40haだった農園も現在は2500haにまで広がり、その90%以上はハンガリーに所有しております。ブドウ栽培の中心はもちろんノイジードラーゼ湖南東岸で、ここは粘土砂質土壌。ハンガリーにもDO Somlóに火山性土壌のブドウ畑を2ha持っております。

ご存じの通り、オーストリアはバイオダイナミの提唱者ルドルフ・シュタイナーの出身国です。この国は、ヨーロッパで最もバイオダイナミ、ビオロジック農業が浸透しているのはもちろん、ブドウ栽培とワイン造りを自身の複合農業と密接に絡ませて生物多様性・循環性を実現させているワイン生産者が非常に多い国です。ミヒリッツ家も1980年代よりビオロジックに取り組み始めていましたが、この頃ワイン造りは本業ではありませんでした。

ヴェルナー & アンジェラ夫妻がドイツでワイン造りを学んだことがきっかけとなり、ブドウ栽培・ワイン造りの道を歩み始めます。

2001年にヴァインゲート・マインクラングを開設しました。かつてバイオダイナミ農業の経験がある妻アンジェラの知識と経験を取り入れバイオダイナミを実践していきます。

バイオダイナミ農法の大きな特徴の一つであるブレパシオンも自家製です。例えば、自らの農園で育てたアンガス牛の角と牛たちが自農園で食べた牧草が糞となったものを500番調剤として使用しています。

このアンガス牛は彼らのワインラベルのモチーフとなっています。牛がブドウ・ワイン造りに関して彼らの重要なパートナーであることはもちろん、ミヒリッツ・ファミリーのDNAに刻まれている生物多様性・自然循環型農業を継続するうえで、牛が非常に重要な役割を担っているからです。

デメテル認証をもつ彼らはいくまでもなく農薬、化学肥料、除草剤など科学的物質は畑に一切とりいれません。

畑はいくつかの池、ソラマメ、スウィートクローバーやレッドクローバー、薬草等なんと300種類近くの自然植物に囲まれ覆われており、それらは昆虫のすみかとなり、土中の有機物を活性化させています。植物の根が地中深くに伸びることで土壌をふくよかに柔らかく保っております。同時にこれら植物はブドウ樹にとっては競争者でもあり、お互いが土中の水分と養分の吸収を競い合うことで、ブドウのフェノールとアロマの好生成に深く結びついております。

マルメロ、アーモンド、プラムなどの果樹も畑の中に植わっており、62種類を超える野鳥の餌場となっています。さらに、これら木々の周りにはネズミ、ハリネズミ、テン、ヤマメなどの活動の場、すみかでもあります。

飼っている牛、羊、馬を畑に開放し餌場とさせることで除草剤を使う必要はないですし、彼らの糞尿が畑にとって有益な肥料となり、土壌をより生き生きとした生命力で満たしております。見事というほかない自然生物とエネルギーの多様性と循環型農業が実現された畑はそれは美しく力強く、僕ら人間ですら肌で感じ取れている気がします。

畑の中で、ブドウと野草や果樹などの植物、昆虫や野生小動物の自然で穏やかな住みかを創り出し、共存させていくことが大地のエネルギーに満ちたブドウ栽培につながるかと彼らは考えています。

リーズナブルな価格でも味わいにエネルギーが満ちているのは彼らの畑仕事はもちろん、フィロソフィーから来ていることは言うまでもありません。

そんなブドウを使っただけのワイン醸造はもちろん皆さんよくご存じのザ・ナチュラルワイン醸造法です。シンプルな造りです。

人為的な介入は極力避け、瓶詰前の亜硫酸塩をごく少量添加する以外に添加物は一切なし。天然酵母での自然発酵、ろ過も清澄作業も極力しない、とお馴染みのワードが並びます。

アンガス牛ラベルの通常キュヴェだけでは飽き足らず、彼らは2018ヴィンテージよりさらに冒険・挑戦をつづけます。グリュナー・ヴェルトリーナー、ザンクトラウレント、ピノワールの3品種でさらに低収量を実践、900Lの卵型セメントタンクを採用、熟成期間も長くとり、これぞ生粋のヴァンナチュールというキュヴェをも造り出しました。そのレアなキュヴェをいくつか数多く日本に輸入できるようディオニーのオーストリアワインへの挑戦も続きます。



Diony

【35749】Morgen Edition3 モルゲン エディション3NV				【35751】Abend Edition3 アーベント エディション3NV			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
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 砂質	120m・南	1ha・40hl/ha		粘土 砂質	120m・南	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ザンクト・ラウレント 自社農園のプラム (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	レースラー (Roesler) 80% ブラウフレンキッシュ 20% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	8月初旬収穫/除梗後、ステンレスタンクで4時間醸し 空気圧式圧搾 400Lの木製解放桶で発酵後、 糖が残った状態でプラムジュースをアッサンプラージュし瓶詰め 濾過あり・無清澄			発酵	8月下旬収穫/全房で木製桶で10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 (ピジャージュ 1日2回・ルモンタージュ 1日4回)		
	SO ₂ 瓶詰め時:15mg/L トータル:10mg/L未満			熟成	900Lの卵型セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	9.5%			アルコール度	12%		
特徴	「デイトタイムワイン」シリーズの1つで、Morgen=朝を意味します。ザンクト・ラウレントを4時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態でプラムジュースをアッサンプラージュし瓶詰めしたベティアンでしたが泡が溶け込みスティールワインに落ち着きました。レンガ色に入った淡いルビー色、さくらんぼやイチゴ、ミント、トマトのアロマに少し焦ばしい香りを感じます。高めで冷涼な酸を感じるアタック、ややおとなしいイメージのドライな味わいです。			特徴	「デイトタイムワイン」シリーズの1つで、「日中」にちなんだ名前が付けられておりAbend=夕方を意味します。2品種を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、卵型セメントタンクで熟成しました。紫ガーネット色、ザクロやイチヂク、ブラックチェリー、ブラックプラムのアロマを感じます。しっかりとしたボリューム、熟した果実味と詰まったエキス感、厚みのあるタンニンで上質な逸品です。		

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)

