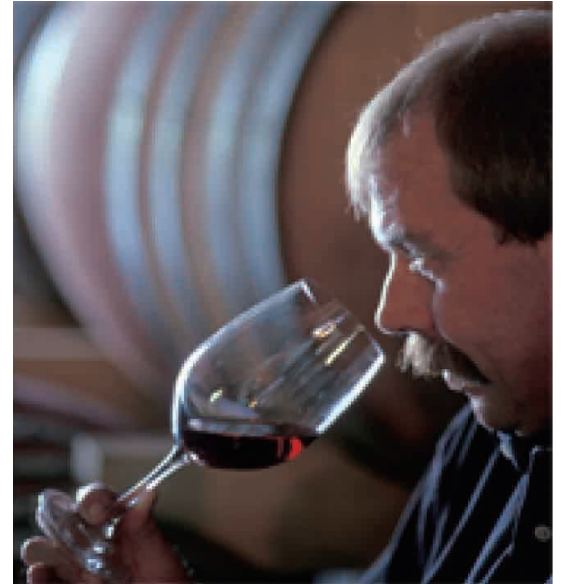


Meyer-Näkel ドイツ マイヤー・ナーケル

シュペートブルグンダーの革命児、優美かつ輝くテイストは造り手を映す

1953年生まれのヴェルナー・ナーケルはベッカー、フーバー、フルストと並び当時のドイツ赤ワイン造りに革命を起こした造り手です。体育と数学教師であったナーケル兄弟の長男ヴェルナーは教職を辞し1982年に200年続く家族経営のワイナリーを引き継ぎました。当時ヴェルナー 29歳の時でした。引き継いだ1.5haの畑は、現在は妻のクラウディア、2人の娘マイケとドルテ、他ナーケル・チームメンバーと共に18haの畑を守るまでに成長しています。

ワイン造りの北限といわれる北緯50度のアール地方は、ドイツ西部でワイン生産地域最北に位置し、最も小さい栽培地の一つです。このエリアは1000年以上前からブドウ栽培が行われており、シュペートブルグンダーの栽培に力を入れ出したのは18世紀からです。西南西から東北東に流れるライン川の支流アール川の谷間には、南向きの険しい斜面に沿ってブドウが栽培されています。土壌はスレート、グラウヴァッケ(硬砂岩)、レス、ローム、小石、火山岩などの独特のテロワールが特徴でスレートやグラウヴァッケ(硬砂岩)などは昼間に蓄積した太陽熱を夜間に放出しブドウの生育を手助けしてくれます。またアイフェル渓谷の山々に保護された狭い谷間では、熱が溜まりやすくブドウ樹の生育に理想的な微気候とも言われています。



しかし、1980年代初頭頃までのアール地方のワイン造りは、最大限の収量獲得のため房を沢山ブドウ樹にならせ、タンクで発酵と醸造を行い、マロラクティック発酵せずに無菌のフィルターにかけて瓶詰め前に補糖して甘みを加える造り方でした。これが、ヴェルナーがワイン造りを始めるまでのアール地方の赤ワインでした。甘い赤ワインは当時とても重要な客層であったオランダ人の好みだったそうです。

ヴェルナーはまずは祖父が行っていた栽培に倣いました。標高100 ~ 120mの南側斜面に広がる畑では骨の折れる作業ばかりですが、できるだけ人為的な介入を避けブドウを完熟した状態で手摘み収穫するなど慎重に管理していきました。

そしてアール地域の中で初めてシュペートブルグンダーにブルゴーニュの造り方を取り入れました(コルドン剪定、マロラクティック発酵、樽熟成、辛口テイストetc)。現在のブルゴーニュにも引けを取らないドイツ・シュペートブルグンダー品種の基盤を造った人です。

彼の造る辛口で重心がある高品質のシュペートブルグンダーは、それまで甘くシンプルな赤ワインを飲んできたかつての人々には受け入れがたく、特に同業者からは厳しく批判されたそうです。当時ドイツでは珍しかった樅樽を醸造に取り入れる事などは、周囲からは異質な目で見られたこともあったほどです。

しかし1989年にドイツ赤ワイン最優秀賞を受賞するなど常識を覆し成果を見せてきました。その後、数々のワインガイドや雑誌でナーケル家のシュペートブルグンダーは高評価を獲得、様々な賞を受賞します。代表的な賞では2001年のファイン・シュメッカー、2004年ゴーミオにヴェルナー・ナーケルがWinzer des Jahres ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー。

テロワール由来のエlegantなタンニンを伴った繊細な果実味とミネラリーなワイン造りを掲げ、現在もお家族で情熱を注ぎ続けています。



Diony

ヴェルナー・ネーケルは良く笑う明るい人で、いつもテーブルの中心にいるムードメーカーです。食べる事、飲むことが大好きで、彼の周りには自然に人が集まりワインのテイスティングやイベントのディナーの席で彼がワインについて話すのをお客様は本当に楽しんで聞いているそうです。親戚と友達がいる地元を愛し、ドイツで伝統的なカーニバルのお祭りには仲の良い当時のケルン市長と休みを取って数日間お祭り騒ぎするために毎年嬉しそうにケルンに向かっていました。

若い頃から苦勞してドイツの赤ワインのトップの造り手になり、アール地方のシュペートブルグンダーを国際的に有名にしたヴェルナー・ネーケルはいつも誰に対しても「受け入れてくれる」人です。

2007年に初めて日本人の研修生を受け入れる際も、たどたどしいドイツ語で届いた履歴書をおくった本人の携帯に突然ヴェルナーが直接TELを入れ、デルナウ村の醸造所に見学に誘ったそうです。白いブラウスと黒の革靴で訪問した彼女はガチガチに緊張していたそうですが、ポロシャツにジーンズ、ビルケンサンダルで立ちの彼は、彼女とコーヒーを飲みながら身の上話や世間話などの雑談をただけ。そして、畑と一緒に見に行き、結果受け入れが決まったそうなのですが、ヴェルナーは醸造所に彼女を招待した時点ですでに研修生として彼女の面倒を見ると決めていたそうです。

2007年にはガイゼンハイム醸造大学を卒業して跡取りとしてヴェルナー家の長女マイケが醸造所に戻ってきました。ドイツの高校ギムナジウムでは大学の医学部に進学出来るほど成績優秀だったマイケと妹のドルテには、ヴェルナーも妻クラウディアも一度も「ワイナリーを継いで欲しい」とは言わなかったそうです。

マイケ曰く、『小さい頃から常に周りにワインがあった。収穫期は学校が終わった放課後や土日には親戚と友達総出で長靴を履いてブドウをハサミでバケツに切っ入れるのが当たり前だった。十代後半までは醸造所で働く事は想像できなかったけど、やはり父の創り上げたワイングート・マイヤー・ネーケルの存在は大きかったし意識はしていた』。

取りあえずワイン栽培・醸造者という仕事を知らうとギムナジウム終了後、バーデンのヘーガー、フランケン・ヒュルスト(どちらもネーケルと共にドイツ赤ワインの名家)で職業訓練生として修行を始めて早い段階で『自分にとってこれが正しい道だ』と確信し、ガイゼンハイム大学に入学。常にゼメスターの首席を取っていたそうです。

真面目で責任感の強いマイケは父と同じく優しく普段は柔らかい魅力的な女性です。畑と醸造所の中ではやはり父似でこだわりを持ちより高品質なワインを目指す造りに全てを捧げています。2年後にはプファルツのクニプサーで職業訓練を行い、同じくガイゼンハイム大学を卒業した次女ドルテ・ネーケルも醸造所に戻ってきます。今はマイケとドルテの二人三脚で畑、醸造所、販売を引き継ぎヴァイングート・マイヤー・ネーケルの中心にいます。二人とも明るく芯が強く、本当に仕事熱心です。いつも醸造所か販売所にいます。

マイヤー・ネーケル醸造所の従業員全員が地元出身で、ヴェルナーの学生時代のサッカークラブの友達やマイケとドルテの幼馴染です。現在のチームはもう全員が10年以上同じ釜の飯を食べてきたメンバーで構成されており、スタッフが長く心地よく働ける労働環境がマイヤー・ネーケルにはありません。当主のヴェルナーは十代の研修生でも彼に対して敬語を使うのを嫌います。ですので醸造所の中は全部タメ口です。家族やチームの中ではタメ口での冗談も小さな喧嘩も日常生活の一部なのです。

急傾斜なアールの畑は機械作業が難しく、平地が多く機械化が進んでいるラインハッセンやプファルツ地方と違い殆どが手作業です。登山靴での急傾斜の畑作業は体力的に厳しいものばかりです。

毎日汗だくで畑を登り降りしながらブドウ畑を守り、コミュニケーションは全てため口、10年以上支えあってきたメンバー構成、それがネーケルのチームです。

<2021年7月の洪水被害について>

7月14日に起こった8mを超えるアール川洪水に、アール川沿いに位置した醸造所はあっという間に飲み込まれました。ネーケル家の19年、20年のヴィンテージが入った大事な300個のフレンチオーク樽は全て流されました。樽熟成が終わりステンレスタンクの中で8月前半に瓶詰め予定だったワインも汚水と混ざり全てダメになりました。重量何トンもするワインプレスも醸造所の数キロ先から発見されました。高価なプレスだけではなく浸水したフォークリフト、農作業に必要な農機やトラクターの損害。村の中心にあったビノテークと事務所も4mの洪水に覆われました。

パソコン、デスク、、、もう何も残っていません。貯蔵庫のボトルは流され、被災後2週間以上何十人ものボランティアが手作業で回収し、その後また数週間キツイ匂いがする泥水がついたボトルの洗浄作業が行われました。

もちろんそれに並行して畑作業もしなければなりません。車両が流されたので畑に向かう手段さえ最初の数週間はありませんでした。被災した地域は広範囲に及び慢性的な物質不足が続いています。

ドルテとマイケが被災後に初めて心配するネーケルファンに向けて投稿したSNSの文章で「Jetzt stehen wir mit leeren Händen da 今、私たちは空っぽです」の一行が彼らの状況を表していました。

マイヤー・ネーケルは被災後まだ復興作業が進まず生活基盤も整っていない中なのにも関わらず2ヶ月休まず、今から数週間後に迫った21年のヴィンテージを確保する為に格闘しています。デルナウ村に住んでいたチームも家や財産を失いました。全員自分の家の復興作業を後回しにして毎日醸造所で働いています。

[34271] Spätburgunder シュペートブルグンダー 17

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>青い粘板岩 硬砂岩(グレーワッケ)</td> <td>120m・南西</td> <td>60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	青い粘板岩 硬砂岩(グレーワッケ)	120m・南西	60hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
青い粘板岩 硬砂岩(グレーワッケ)	120m・南西	60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均10年)						
醸造 発酵	40hlのステンレスタンクで12日間醸し 30hlのフーデルで発酵(マロラクティック発酵あり)						
熟成	30hlのフーデルで9ヶ月熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:89mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで 12 日間醸し、フーデルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッティなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。						



[34564] Hand in Hand Spätburgunder Baden/ハンドインハンドシュペートブルグンダー パーデン17

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>黄土 ローム</td> <td>200m・南</td> <td>53hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	黄土 ローム	200m・南	53hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
黄土 ローム	200m・南	53hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均27年)						
醸造 発酵	10月上旬収穫 / ステンレスタンクで14日間[13℃]醸し 30hlのステンレスタンクで14日間発酵 (228Lの木樽でマロラクティック発酵あり)						
熟成	228Lの木樽で10ヶ月熟成 濾過有・無清澄 / 瓶詰め:2018年8月17日						
SO ₂	瓶詰め時:少量						
アルコール度	13%						
特徴	パーデン地方で娘マイクの夫 Markus Klumpp 氏が育てるシュペートブルグンダーをネーケルファミリーが醸造しました。ステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵と熟成を 10ヶ月行いました。綺麗なルビーージュの外観から白檀や熟したベリー、ピュアな果実味のアタック、しなやかなボディをもつ穏やかな液体に上品なタンニンと硬質なミネラルが馴染みます。						



[34272] Grauwacke Spätburgunder グラウヴァッケシュペートブルグンダー 16

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥4,400						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>硬砂岩(グラウヴァッケ)</td> <td>150m・南</td> <td>45hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	硬砂岩(グラウヴァッケ)	150m・南	45hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
硬砂岩(グラウヴァッケ)	150m・南	45hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均18年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]						
醸造 発酵	30hlのステンレスタンクで18日間醸し 228Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵あり)						
熟成	228Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:110mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度に位置するドイツ・アール地方、グラウヴァッケと呼ばれる硬砂岩で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで 18 日間醸し、228Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある綺麗な紫ルビー色、クランベリーやラズベリー香、上品で優しいアタック、綺麗な酸味とほんのり柔らかな味わいが続き、クランベリー香がアフターで開きます。						



[34080] Frühburgunder フリュールブルグンダー 16

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥4,900						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘板岩(スレート)</td> <td>150m・南</td> <td>38hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	粘板岩(スレート)	150m・南	38hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
粘板岩(スレート)	150m・南	38hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	フリュールブルグンダー 100% (手摘み / 10 ~ 30年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]						
醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、300Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)						
熟成	300Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量 トータル:89mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	赤ワイン産地北限と言われる北緯 50 度のアール地方の太陽熱を蓄える粘板岩で育つフリュールブルグンダー (シュペートブルグンダーの突然変異種で早熟) を醸し後、300Lの木樽で発酵・熟成しました。明るいパープルガーネット色、カシスやブラックベリー、ブドウ皮の香り、ガスを含むアタックに綺麗な上品な酸、ピールのほろ苦さに、じわりと広がる力強いニュアンスが印象的です。						



[34565] S Spätburgunder S シュペートブルグンダー 17

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥7,500						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘板岩(スレート)</td> <td>150m・南</td> <td>35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	粘板岩(スレート)	150m・南	35hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
粘板岩(スレート)	150m・南	35hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 30 ~ 40年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]						
醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、228Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)						
熟成	228Lの木樽で18ヶ月熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量 トータル:110mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のアール地方、粘板岩(スレート) 土壌の中でも上質な区画で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで醸し、228Lの木樽で発酵・熟成しました。鮮やかに綺麗な紫ルビー色、クランベリーやブルー、スモークな香り、エレガントな味わいが心地よく広がり、後半は骨太なボディと長いアフターを楽しめます。						



[33793] Sonnenberg GG ゾンネンベルク GG14

呼称	Q.b.A クーベアー						
参考小売	¥9,000						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>硬砂岩(グラウヴァッケ) 粘板岩(スレート)</td> <td>130m・南</td> <td>25hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	硬砂岩(グラウヴァッケ) 粘板岩(スレート)	130m・南	25hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
硬砂岩(グラウヴァッケ) 粘板岩(スレート)	130m・南	25hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均40年) [Großes Gewächsグロースゲヴェックス]						
醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、228Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)						
熟成	228Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量						
アルコール度	13.5%						
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のアール地方、急斜面のおかげで太陽光の恩恵を十分に受ける黄土率の高い硬砂岩と粘板岩のシュペートブルグンダーを醸し後、228Lの木樽で 11 ヶ月発酵熟成しました。ガーネットの外観からブランデー入りチェリーソースや白胡椒の香りを感じます。涼やかな果実味に甘やかな樽のニュアンス、テロワール由来の石の苦味が複雑味を増す味わいです。						



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)

* ゾンネンベルク (Sonnenberg)・・・
パート・ノイエンアール (Bad Neuenahr) 村にある畑名です。

