

# Lenikus

ウィーン  
レニクス

## 首都ウィーンの山すそ ビオロジック栽培のゲミシュター・サッツ

都市でぶどうを栽培することは本当に可能ですか？

世界では、ぶどう畑が観光客向けのアトラクションとして植えられている場所があります。しかし、ウィーンは違います。

637haのぶどう畑は、経済的に重要な役割を担っており、街周辺を緑化し、高品質なワインの生産に使用されています。2013年以降、Wiener Gemischter Satz(ヴィーナー・ゲミシュター・サッツ)はオーストリアDACファミリーの一部となっており、ウィーンワインのアイデンティティをさらに高めています。

ゲミシュター・サッツとは、一つの畑に多種のブドウ品種が植えられ、さらに収穫もプレスもそして発酵も同時に行われてワインになります。つまり混植・混醸のワインです。トップ区画のヌースパークが再発見され、ウィーン全域の数多くの若くアイデアに富む生産者を惹きつけています。事実上すべてのウィーンのプロデューサーが伝統的“ゲミシュター・サッツ”の畑を耕作しています。

最近まで、オーストリアの首都・ウィーンのプロデューサーは、シンプルな“ホリガー(新酒)”として、あるいは居酒屋の酒として知られていましたが、今日ではウィーン産ワインはカルト・ステータスを享受し、グルメ・レストランにもオンリストされています。このパラダイム・シフトは、少数の斬新な考え方の生産者のおかげで起こり、彼らは先述した伝統的ウィーンのプロデューサーの混醸ワイン、“ヴィーナー・ゲミシュター・サッツ”を甦らせ、それは今では国際的に真のオーストリアワインとして知られるようになりました。ウィーンのプロデューサー関係者のショーピースとしてのヴィーナー・ゲミシュター・サッツの重要性や産地呼称を熱望する声が強かったことも相まり、ウィーンのプロデューサー委員会をDACステータス申請へと動かしました。これにより、ヴィーナー・ゲミシュター・サッツはオーストリアの9つめのDAC呼称ワインとなりました。

首都ウィーンの北郊外でプロデューサーに挑戦するWeingut Lenikus(ヴァイングート・レニクス)は2008年に設立されました。ヌースドーフ、ライゼンベルク、そこからドナウ川を渡ってさらに北へ行ったビーザンベルクに畑は点在し畑の総面積は約28haです。生産量の85%は白ワインで、特にゲミシュター・サッツとグリューナー・ヴェルトリーナーに力を注いでいます。

ウィーンとワインをこよなく愛す精神性、ウィーンワインの歴史の一端を担っているという自負をもってこの地で高いクオリティのワイン造りに励んでいます。

古代の生物をモチーフにした斬新なラベルは、かつて先史時代に海であったこの地で生きた先住人をデザインしており、時代の移り変わりや進化のインパクトをも表現しています。同時にウィーンのプロデューサーの長い歴史へのオマージュでもあります。



ワインは全てビオロジックとヴィーガン認証を得ており、そのために畑での重労働に多大な時間を注いでおり、収穫量も低く抑え高品質でモダンな味のスタイルを追求しています。

“オーガニックとサステナビリティ”、現代とナチュラルワインを象徴するキャッチフレーズですが彼らにとっては最もシンプルなイデオロギー。

サステナビリティを追求した先にあるゴールは、多様な植物や微生物にあふれた健康で豊かな土壌を未来に託すことであり、自然とより密接に付き合い助ける努力を都会の片隅でコツコツと続けています。

この首都ウィーンでワイナリーを維持する大いなる榮譽を楽しむ彼らは、その非常に大きな責任をもその手に抱いており、そんな彼らにとって、世界中のワインラヴァーが前のめりにLenikusレニクスを楽しむ姿こそが至上の喜びであります。

最後に彼らからのメッセージを。

『“どこで誰と飲むか”、ワインを楽しむ時にこれは非常に重要なキーワードですが、それ以上に“何を飲むのか”、飲み手に取ってより大切な課題ではないでしょうか。』

*Diony*

**[34240] Wiener Grüner Veltliner ヴィーナー グリューナー・ヴェルトリーナー 15**      **[34241] Wiener Gemischer Satz DAC ヴィーナー ゲミシュター・サッツ DAC15**

呼称	-		呼称	-												
参考小売	¥2,400	<b>SOLD OUT</b>	参考小売	¥2,400	<b>SOLD OUT</b>											
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口												
栽培/認証	ビオロジック / LACON Bio Certificate		栽培/認証	ビオロジック / LACON Bio Certificate												
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>黄土 砂岩</td> <td>300m・東</td> <td>2.5ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き		面積	黄土 砂岩	300m・東	2.5ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>黄土 砂岩</td> <td>250m・南東</td> <td>6ha・hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	黄土 砂岩	250m・南東	6ha・hl/ha
土壌	標高・向き		面積													
黄土 砂岩	300m・東	2.5ha														
土壌	標高・向き	面積・収量														
黄土 砂岩	250m・南東	6ha・hl/ha														
品種 (収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み/平均10年)	品種 (収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー ヴァイスブルグンダー ヴェルシュリースリング ノイブルガー シャルドネ (手摘み/15~25年)													
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母													
発酵	9月30日収穫 30hlのステンレスタンクで3時間醸し[15°C]後、 ステンレスタンクで1~2ヶ月発酵	発酵	9月30日収穫 20~40hlのステンレスタンクで6時間醸し[15°C]後、 ステンレスタンクで1~2ヶ月発酵													
熟成	そのまま6ヶ月間熟成 濾過有・清澄有 / 瓶詰め:2016年5月	熟成	そのまま6ヶ月間熟成 濾過有・清澄有 / 瓶詰め:2016年5月													
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:99mg/L	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:115mg/L													
アルコール度	13.5%	アルコール度	12.5%													
特徴	ウィーンの北郊外で伝統品種の栽培を重んじクオリティの高いピオワイン造りに挑戦するレクニスが力を注ぐグリューナー・ヴェルトリーナー 100%の白ワインで、ステンレスタンクで3時間醸し発酵、6ヶ月間熟成しました。クリームホワイトの外観から甘酸っぱいプラムやハーブの香りが拡がり、たっぷりミネラルを含んだアタック、塩気と酸味が交差する長いアフターが特徴です。	特徴	ウィーンの北郊外で伝統品種の栽培しピオワイン造りに挑戦するレクニス。2013年以降注目される複数品種を混植・混醸して造るDACワイン「ゲミシュター・サッツ」、5品種をステンレスタンクで6時間醸し発酵、6ヶ月間熟成し造りました。光沢あるクリームイエローの外観から、バナナや金木犀の香り、果実のボリューム感と程良い甘味と酸味、塩気のアフターが良い仕上がります。													

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)

