

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真実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

【35881】Hopfel ホプフェル21				【34233】Kärntner Speckbirnenschaumwein ケルトナー シュベックビルネンシャウムヴァインNV			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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	500m・東	10ha		石灰を全く含まない褐色土壌	500m・南西	2ha・24hl/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)	洋梨100% (手摘み/100~150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後、空気圧式圧搾ステンレスタンクでCascadeHopsと共に4日間醸し10hlのステンレスタンクで3週間発酵(1/4は古樫樽、3/4はステンレスタンクで3~4週間マロラクティック発酵)、10ヶ月間熟成無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月			発酵	10月16日から収穫後、500Lの木製タンクで1日醸し/空気圧搾500Lの木製タンクと10hlのステンレスタンクで42日間[18℃]発酵洋梨ジュース(16g/L)を加えステンレスタンクで6週間[12℃]二次発酵2016年5月27日瓶詰めし、24ヶ月間瓶内熟成無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:極少量			SO ₂	瓶詰め時:少量添加 トータル:32mg/L		
アルコール度	4%			アルコール度	8%		
特徴	数種の土着品種のリンゴをバイオダイナミカルデンダーに基づき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3週間発酵、マロラクティック発酵を経て10ヶ月間熟成しました。キュヴェ名はホップとアップルをミックスしました。黄金色のオレンジカラー、完熟リンゴや甘い香り、ベルギービールホップに生姜のような美味しい味わい、バランスのよい旨味を感じます。			特徴	オーストリア南部のケルンテン州、洋梨を木製タンクで醸し後プレス、木製タンクとステンレスタンクで42日間発酵後、洋梨ジュースを加えてステンレスタンクで6週間2次発酵し瓶詰めして24ヶ月熟成しました。やや憂いのあるイエローの色調、スモーキーさの中にするおろしリンゴの爽やかな香り、やさしい泡が溶け込んだキレのある酸、アフターの苦みが心地よく杯が進む逸品です。		
【34950/35144】Pétillant Burgundercuvée ベティアンブルグンダーキュヴェ NV				【35635】Burgundercuvée ブルグンダーキュヴェ 13			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオダイナミ / 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
	砂化したローム粘土	540m・南	3ha・20hl/ha		砂質粘土	550m・南	3ha・28hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ ピノブラン ピノワール (手摘み / 5~7年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ80% ピノブラン20% (手摘み / 平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	14年と15年のワインを樽から選びアッサンブラージュ、ここに発酵前の15年のフレッシュブドウ果汁を添加して、2015年10月7日瓶詰め(一切の酵母添加/人工糖類添加なし) / 瓶内二次発酵ドザージュなし / デゴルジュマン:2020年12月 / 無濾過・無清澄(下弦の月)			発酵	10月第1週に収穫 除梗後、20~45hlの古樽で醸し、空気圧式圧搾500~600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年11月22日		
SO ₂	無添加 トータル:27mg/L			SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:27mg/L		
気圧	4.0気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	11%			特徴	ドライで暑かった2013年は少雨で、健康的に育ったシャルドネとピノブランを10月第1週に収穫し除梗後、木樽で醸しプレス、500~600Lの木樽で発酵・熟成しました。黄金イエロー色、ハニーバターや金柑コンポート、アプリコットの香り、味わいはドライでコクがあり、ほのかな苦みが少し強まり、アフターにはアプリコットジャムや酸化のニュアンスが感じられます。		
特徴	古樽で発酵・熟成させた14年&15年のワインに、15年のフレッシュブドウ果汁を添加して瓶詰め、60ヶ月以上瓶内二次発酵・熟成、ベトナムとシャンパーニュの製法を取り入れています。濁りのあるライトオレンジな黄金色、細かい泡、アプリコットやカリンの香り、ほのかな苦みと果実味のバランスがよく、ボリューム感にリンゴの酸が後味のアクセントとなっています。※緑瓶と透明瓶がございます。						
【35634】Blanc de Noirs ブランドノワールNV				【35636】Pinot Noir ピノワール17			
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	バイオダイナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオダイナミ / 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
	砂粘土石灰	550m・南	3ha		砂粘土石灰	550m・南	3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 平均9年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 平均9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年のピノワールは5年間古樽で発酵・熟成 2019年のピノワールは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	10月第1週に収穫 除梗後、古樽で21日間醸し、空気圧式圧搾600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年8月16日		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未滿			SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:28mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	砂・粘土石灰土壌で育つピ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した旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。			特徴	2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育つピノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある綺麗なレンガルビー色、クランベリーやラズベリー、の香り、エキス感たっぷり旨味がしっかりあるアタック、丸みのある味わいでタンニンも豊かな逸品です。		