

Weingut Wörner ドイツ／ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

ラインヘッセン地方のマルティン・ヴェルナー氏は1993年生まれ。ヴェルナー家は代々ブドウ造りを生業にしており、祖父の代まではスパークリングワイン用に全てのブドウを売っておりました。

マルティンの父の代から自社ブドウを使った醸造を開始。

男3人兄弟の次男坊のマルティンの父親は寡黙で厳格な昔気質、幼少の頃から厳しく育てられました。

在学中の10代は、ギターやドラム、ペインティングなど音楽やアートが大好きで、さらに数学も得意だった彼は自由な発想を形にしたいと建築家になる思いをもっていたそうです。

ところが卒業前に、父親から知人のワイナリーの収穫の手伝いに派遣され、大きく人生と考えを方向転換します。

自らの『ヴィニユロンのDNAが宿っている』ことに気付いた彼は、卒業後は様々なワイナリーで研修生として働きワイン造りの勉強を開始、2015年にはオーストリアのナチュラルワインの造り手グートオッガウ、2016年はフランスのマッサで学びます。

そんな折、父親が病気で倒れてしまい、2016年秋、マッサでの収穫終了後、彼は実家に戻ります。そして父の持つ7haの畑のうち3haを自分のタイミングで収穫し、2016VTGより初めて自らのワイン造りを開始。
(マルトワインシリーズの誕生です。マルトとは彼のニックネームです)

これを契機に実家の畑の一部を正式に譲り受け、自らの修行で得た知識を元にブドウ造り・ワイン造りを開始。

彼が目指すのは無農薬の畑でのブドウ造りと自然酵母での発酵と酸化防止剤無添加のナチュラルワイン。

ナチュラルで透明感ある味わいをベースに、軽やかさと複雑さを兼ね備えたワインが彼の目指す基本スタイルです。ゆくゆくはクラシカルなスタイルのリースリングを造ることを視野に入れながらも、まだまだ若いので今は自由な発想でリスクに挑戦していきたいと語ります。

2016年の初VTGに父から譲りうけた畑は、現在計4.5haまで引き継いでおります。譲り受けた区画は、標高300mの小高い丘まるごと360度をぐるりと囲むようにブドウが植えられており、

北側の斜面はWURZER(ビュルツァー)、FABER(ファーバー)、BACCHUS(バッカス)、MULLER-THURGAU(ミュラートゥルガウ)、SYLVANER(シルヴァナー)、SCHEUREBE(ショイレーベ)が混色で植えられており、土壌は小石混じりの砂岩土壌です。

南側の斜面がRIESLING(リースリング)の単一畑となっています。

現在、父と三男が実家でマルティンを手伝っており、長男の兄は別のワイナリーで研修中。

将来は兄も実家にS戻る予定で、男4人で実家すべての畑を無農薬に変え、ますますナチュラルワインに傾倒していくと夢を語るマルティン。

協力を惜しまず自由に畑・ワイン造りに挑戦させてくれる父に感謝してもしきれないと語るマルティン、ワイン造りで自らの発想を具現化する若い芸術家の今後に期待が高まります。



Diony



『Vin de Lagamba Frauen Powerについて』

Alanna LagambaはMartinの彼女、スレンダーな見た目とは裏腹にエネルギーがあふれ出まくっておりかなりパンチある女性なんです！

そして見た目通り、とてもオシャレな美人さん。

カナダ出身でベルリンのレストランで働いている時にMartinのワインの虜になり、ラインヘッセンの小さな街にあるweingutへ一人突撃訪問したらしい。

で、結局付き合うことになり、もう既に数年一緒にMartoの実家に住みつき笑、畑と一緒に働きセラーでもMartinと共にタクトを振っている。

ナチュラルワインの世界では、昔から”攻めたワイン”なんて言葉があるけど、Alannaは”攻めた女性”です笑

英語はもちろんスラング全快、むっちゃ早くてむっちゃ nativeすぎて僕ごときではスピードについていくのも言葉を理解するのも至難で…笑

テンション上がると止まらない、更にスピードあがる。。。

もうちょっとゆっくりしゃべって、……、笑

でも、ワインのセンスや審美眼は無茶苦茶いい！

Martoと一緒に新しく始めた『Vin de Lagamba Frauen power』というシリーズは、Martinのワインとは一味違い、なんだか女性的な味わいのシリーズ。

マルトの厳格さ&冷静さにAlannaの情熱が見事に溶け合ったシリーズで、遊び心ありながらもいいところを程よく攻めていてそれでいて全くチャラくない、そんなワイン達。

Martinの父が一步步引退に近づいている状況で、Alannaという有能でアクティブ、情熱たっぷりなパートナーも得た事で彼らが父から家族から引き継ぐカバーする、

彼らが手をかける畑が増えていっている。

でことで、新しいキュベ達も仕込んでいこう、と。

それがこの新しいシリーズ。

さらに年に1種類、全てを彼女だけで手掛ける仕込むワインもつくっている。

その素晴らしいピノワールも実は既に入荷済みでそのストーリーも興味深いけど、

それはまだまだ倉庫で寝かせるのでお披露目までお待ちくださいませ。

2022年夏の終わりにMartinとAlannaが造ったこのシリーズが弊社倉庫にはいり、

いつも通りゆっく3ヶ月落ち着かせた上、新着ワインvol.12用として試飲、状態をチェックしてのリリース！

この時、フランスは、AuvergneのVincent TricotやJuraのMarnes Blanches、LoireからはSebastien RiffailtやGrapperieなど

うちの錚々たる大ベテラン達の至極のワイン達と試飲したが、それらと比べても個人的には1番輝いてたのが彼らのワイン。

まだ29歳のMartin (Marto)ともう少し若い？ Alanna(すみません、年齢きいてません！)。

ガイゼンハイム出身の仲間達の中でも最も若く最もストイック、そして頭脳も明晰で厳しいVisionと審美眼をもつMartoに、

Alannaという最高のパートナーが加わった。

これから彼らはどこまで行ってしまうのか。

毎年毎年の彼らとワインとの出会いが楽しみでなりまへん。

[36364] Marto Crazy Crazy マルト クレイジー クレイジー 23

参考小売	¥3,800						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>ComingSoon</td> <td>1ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	ComingSoon	1ha・50hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	ComingSoon	1ha・50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	バッカス50% フクセルレーベ50% (手摘み / 平均65年)						
酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月2日収穫 全房でステンレスタンクで2週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2023年10月30日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	10%						



パリのワイナリー Chambre Noire で働くディランが 18 年ヴィンテージを飲んだ際に「WOW THIS SHIT IS CRAZY CRAZY」と言ったことに由来するキュヴェ名です。2 品種をステンレスタンクで醸し・発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。濁るイエローゴールド色、アップコットやパッションフルーツ香、フルーティなアタックに酸がアクセントとなる爽快な味わいです。

[36365] Alanna Lagamba Cuvée Royale アランナ・ラガンバキュヴェ ロイヤル19

参考小売	¥7,800						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 石灰</td> <td>ComingSoon</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon					
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン50% リースリング50% (手摘み / 30 ~ 50年)						
酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月10日収穫 / 空気圧式圧搾 10hlのフードルでそれぞれ発酵後、アッサンブラージュし瓶詰め 28ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年1月 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L						
ガス圧	5.53気圧						
アルコール度	11%						



ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰め、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにブルとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。

[35956] Vin de Lagamba Frauen Power Rose ヴァンドラガンバ フラウエンパワー ロゼ22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>300m・北、南南~西</td> <td>5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	300m・北、南南~西	5ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	300m・北、南南~西	5ha・60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 80% シルヴァーナ 20% (手摘み / 平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月22日収穫 ドルンフェルダーは2/3は全房で醸し空気圧式圧搾、1/3は直接圧搾 シルヴァーナは全房で醸し空気圧式圧搾し、フードルで発酵 糖が残った状態で2023年10月22日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9.5%						



Frauen は女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの 2/3 は全房で醸しプレス、1/3 は直接圧搾、シルヴァーナは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態で SO₂ 無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。

[35957] Vin de Lagamba Frauen Power ヴァンドラガンバ フラウエンパワー 22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
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>砂岩 石灰</td> <td>200m・南西、南東</td> <td>50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター (手摘み / 5 ~ 20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月28日収穫 ミュラートウルガウは除梗後、1週間醸し空気圧式圧搾 他は全房で1~2週間スミマセレーションカルボニックし空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で2022年10月28日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9%						



フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセレーションカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクザクやフランポワーズ、クローゼイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。

[35505] Vin de Lagamba Frauen Power ヴァンドラガンバ フラウエンパワー 21

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,400						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
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>砂岩 粘土石灰</td> <td>200m・南西、南東</td> <td>70hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 粘土石灰	200m・南西、南東	70hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 粘土石灰	200m・南西、南東	70hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 100% (手摘み / 平均15年・30年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月15日収穫 / 全房で1週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 フードルで数週間デブルバージュし落ち着かせ、 糖が残った状態で2022年11月8日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加						
アルコール度	9%						



初めて造る赤のメトードアンセストラルで、「フラウエンパワー」とはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ドルンフェルダーを全房で1週間醸しステンレスタンクで発酵後、数週間フードルでデブルバージュして落ち着かせ無添加で瓶詰めしました。淡いパープルローズ色、スミレやアメリカンチェリーの香り、ブルーベリーやレッドカラントの果実とミネラル感に瑞々しさを感じます。

[36366] Marto Weiss マルト ヴァイス22				[36367] Marto Pinot Blanc マルト ピノブラン22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥5,000		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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 石灰	ComingSoon	5ha・30 ~ 50hl/ha		石灰	ComingSoon	5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	バックス25% ショイレーベ25% リースリング25% ミュラートウルガウ25% (手摘み / 5 ~ 65年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン100% (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	9月上旬収穫 / 全房 直接压榨したジュースは木樽で発酵 14日間醸しプレスしたジュースはステンレスタンクで発酵			発酵 熟成	9月中旬収穫 / 全房で空気圧式压榨 24hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月30日		
熟成	12 ~ 60hlのフードルで熟成し、瓶詰め前にアッサンブラージュ 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年9月6日			SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L未満		
SO ₂	無添加 トータル: 21mg/L			アルコール度	11.5%		
アルコール度	10.5%			特徴	ラインヘッセン地方、代々ブドウ造りを生業にしていたヴェルナー家の次男坊マルティンが譲り受けた石灰土壌の畑で育つピノブランをプレスし 24hl のフードルで 11ヶ月発酵・熟成しました。ライトイエロー色、カリンやワイルドハーブのアロマを感じます。カボスのようなしっかりとした酸が溶け込んだエッセンスからは塩味が感じられ、ボリューム感のある逸品です。		
特徴	粘土土壌と石灰土壌で育つ 4 品種を全房でステンレスタンクで 2週間醸したものはステンレスタンクで、直接压榨のものは木樽でそれぞれ発酵し、フードルで熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。イエローゴールド色、カリンや杏のアロマを感じます。少しクリスピーなタッチにアプリコットやパイナップルの果実味、きつちりとした酸味と瑞々しい味わいが印象的です。						
[36370] Marto Pinot Gris マルト ピノグリ22							
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥5,000						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高	面積・収量				
	石灰	ComingSoon	5ha・35hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み / 平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月30日収穫 / 全房で空気圧式压榨						
熟成	30hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月30日						
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	「辛口であると想定して瓶詰めしましたが開栓後振って二酸化炭素を放出すると最高の味になります」と生産者マルティンからのメッセージです。全房のピノグリをプレス、30hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅうりやライムのアロマ、少しクリスピーなタッチにレモンやハーブの風味に中程度の酸味が溶け込んだボリューム感のある逸品です。						



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)

【35804】Marto Manna マルト マンナ21				【36369】Marto Manna マルト マンナ22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon		粘土石灰	200m	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ポルトギーザー、レгент、ショイレーベ (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ポルトギーザー 25% ショイレーベ 25% レгент 25% ドルンフェルダー 25% (手摘み / 平均25年・75年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	ポルトギーザーとショイレーベは醸し レгентは直接圧搾 それぞれ木樽で発酵・熟成 瓶詰め前にアッサンプラージュ 無濾過・無清澄		発酵・熟成	9月1日収穫 / ショイレーベはステンレスタンクで2週間醸し ポルトギーザーはステンレスタンクで5日間醸し レгентとドルンフェルダーは直接圧搾 それぞれ12hlのフードルで発酵・熟成後、アッサンプラージュ 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年9月5日		
	SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L		SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L未滿		
アルコール度	10%			アルコール度	10%		
	旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。マルト自慢の最も優れた区画で育つポルトギーザーとショイレーベは醸し、レгентは直接圧搾後、それぞれ木樽で発酵・熟成しアッサンプラージュしました。ブラッドオレンジ色、スモモやリンゴの香り、酸味が高く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。				旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。ショイレーベはステンレスタンクで2週間醸し、ポルトギーザーは5日間醸し、他2品種は直接圧搾し、フードルで発酵・熟成後アッサンプラージュしました。鮮やかなルージュ色、ザクロやスイカ、グロゼイユのアロマ、ベリーのエキスにベジータな味わいは飲み進めると広がる旨味を感じます。		
【35803】Marto Pinot Noir マルト ピノノワール21				【36368】Marto Pinot Noir マルト ピノノワール22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰岩	ComingSoon	0.5ha		ローム	250m	0.75ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均7年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月25日収穫 全房でステンレスタンクで3週間スミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年9月26日		発酵	2/3は全房・1/3は除梗 ステンレスタンクで20日間スミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ 1回)		
	SO ₂	無添加 トータル: 27mg/L		熟成	12hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月29日		
アルコール度	11.5%			SO ₂	無添加 トータル: 29mg/L		
	21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後～収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミセラシオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うっすら濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランボワーズやザクロのアロマ、クリスピーなタッチにトマトをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みを感じられます。				ピノノワールを 2/3 は全房・1/3 は除梗し、ステンレスタンでスミセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキス感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。		

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)