

Report of German Wine Academy (in Baden)

2019.4.11 ~ 4.14

Kaito Fujiwara
藤原 海人



Staatsweingut Freiburg (Ihringen)

このたび、私は一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会のご推薦をいただき、Wines of Germany (THE GERMAN WINE INSTITUTE) 主催のGerman Wine Academyに参加しました。

Academyは2019年4月11日~14日の4日間、ドイツ13か所のワイン生産地域のうち最も南に位置し、太陽の恵み豊かな「Baden (バーデン)」の地で開催されました。

写真のとおり薄曇りで雨とのお付き合いが続く4日間でしたが、とても充実したAcademyの日々を過ごしてまいりました。

この報告では、私が初めて目にした現地の大自然や、美しいブドウ畑、愛するドイツワイン、出会った人々の声に写真を織り交ぜながら、Baden (ドイツ) ワインを今をご紹介します。



皆さんはどここの国のワインが好きですか？

ドイツやフランス、イタリア、スペインなど旧世界と呼ばれる国々のワインも、アメリカやオーストラリア、南アフリカなど新世界と呼ばれるワインも、いずれの国でも魅力的なワインが造られています。私は全て大好きです。

この世界のワインの大きなトレンドは、かつての濃厚で力強さを強調したもののから、フレッシュで繊細、複雑なワインに移っています。正にドイツワインは地の利を生かし、トレンドをけん引するトップランナーの1人と言えます。

かつて第2次世界大戦後、日本の輸入ワイン市場ではドイツがトップであった時代がありましたが、現在のドイツワインは当時の魅力的な部分を上手く引き継ぎつつ新たなトレンドも実践し、私たちが心から楽しませてくれます。

さて、バーデンは上写真のモーゼルやラインガウ、フランケンと比較するとネームバリューは控えめな一方、ブルゴーニュのスタイルを学び発展させたワイン造りが行われるとともに、モーゼルなどと比較し控えめな酸が特徴であることから、私は日本人が馴染み、楽しみやすいワインであると確信しています。

本報告は客観的に、ワインに興味をお持ちの全ての皆様に理解いただけるよう心掛け作成しましたが、至らない記述もあろうかと存じます。ご一読されご意見・ご感想などがありましたら、私まで直接ご連絡を頂戴できれば幸いです。

I German Wine Academy 2019

II German Wine Now

III Characteristics of Baden

IV Summary

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

本報告は大きく4章で構成しています。

まず第I章のGerman Wine Academy 2019では、アカデミーの概要をご紹介します。

第II章のGerman Wine Nowでは、ドイツワインの近況をご紹介します。ただし、全情報を掲載することもできないため、私が関心を持った4点のみに限定し掲載します。

第III章のCharacteristics of Badenでは、Badenに9か所あるベライヒ（生産地区）のうち、訪問した地区を中心にご紹介します。

第IV章のSummaryでは、Academyで私が感じ、考えた事項を簡単にまとめたいと思います。



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

Academyの主催者はドイツ・ワインインスティトゥート（以下、DWIという）です。本国と日本を含む世界の15のオフィスを拠点に、ドイツワインの振興を図っています。

15回目を迎えたAcademyには、ドイツワインの輸出先として上位となるアメリカやオランダ、ノルウェー、イギリス、カナダをはじめ、中国や台湾、日本など15か国から28人が参加しました。日本は第9位の輸出先（金額ベース）であり、ドイツにとって重要な存在の一つです（2017年現在）。

参加者はワインスクールの先生を中心に、経営者やライターなどです。バス移動時の私の隣席はポーランドから来たアダムでした。彼はポーランド唯一のマスターソムリエで、ワインスクールを経営し、パートナーは飲食関係の雑誌編集者。華々しい限りです。

サラリーマンの私にとって、こうした方々とドイツワインを通し交流できたことはとても貴重な体験となりました。

Vineyard Acreage Worldwide 2017.*

Country	in ha	Country	in ha
Spain	967 000	Portugal	194 000
China*	870 000	Romania	191 000
France	786 000	Australia	145 000
Italy	699 000	Uzbekistan	142 000
Turkey*	448 000	Moldova	140 000
USA	441 000	India	131 000
Iran*	223 000	South Africa	125 000
Argentina	222 000	Greece	106 000
Chile	215 000	Germany	103 000

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ドイツのブドウ栽培面積は約103,000ha。

1990年と比較し、世界で約10%、EU全体で約20%減少する中、ドイツでは若干増えています（95,000ha→103,000ha）。

栽培されるブドウ品種について「ドイツは白」というイメージが強いかもしれませんが、実際は1980年に白品種88.6%、黒品種11.4%であったものが、2018年には大きく変化し、白品種66.5%、黒品種33.5%となっています。赤ワインが増加した主な理由としては、世界的な赤ワインブームや地球温暖化による品質の向上などが挙げられます。

また、こうしたブドウから造られるワインの味筋についても、trocken（辛口）とhalbtrocken（中辛口）を加えた割合が1985年に35.9%であったものが、2018年には69.2%（trocken 48.1%・halbtrocken 21.1%）と大きく変化しています。

Academyでは非常に多くの（1日で約50銘柄程度）ワインをテイスティングしましたが、ほぼ全てがドライな味わいのものでした。デザートワインが甘口という点ではフランスなど他国と同じ。これがDWIが見せてくれた現在のドイツワインの姿でした。



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

移動は全て貸切バスです。

バーデンは観光都市を含め自然と共存しており、渋滞とは無縁の移動となりました。信号も少なかった印象です。

水色の地域が目的地のバーデンです。中部から南部にかけて、楕円のエリアのワイナリーや施設を中心に移動しました。

バーデンの西には北に向かってライン川があります。バーデンの北部の対岸はドイツのワイン生産地域のファルツです。

バーデンの南部の対岸にはフランスのアルザスがすぐそこに迫っています。

ドイツは9か国もの国々と隣接していますが、カイザーシュトゥールのWeingutでは「車で15分も走ればアルザス。」と聞きました。バーデンの南はスイスです。

バーデンの東に広がる大きな森（山）が雨や風を防ぎ、地中海からフランスを抜けてもたらされる暖かい風がブドウ栽培に適した温和な気候をもたらしています。バーデン北部の東にはオーデンの森、中部から南部の東には黒い森が広がります。森というより山々が連なる景観です。

午前



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

主な日程です。午前中は講義とテイスティングをとことん行いました（写真は3日目、イーリンゲンのStaatsweingut Freiburg）。

- ◆ **1日目**
フランクフルト集合、日中:ファルツのダイデスハイムでファルツのワインの女王と会食、夜:バーデンの女王と会食
- ◆ **2日目**
日中:講義&テイスティング（州立ブドウ栽培研究所・フライブルク）、Weingut 2か所訪問（ブライスガウ、マルクグレーフララント）、夜:ジェネレーションピノとの会食
- ◆ **3日目**
日中:講義&テイスティング（カイザーシュトゥールにてロマーナMWを迎えて）、畑散歩、夜:会食（2生産者を迎えて）
- **4日目**
日中:テイスティング（ブライスガウ、オルテナウのWeingut）、フランクフルト空港解散、帰国

※ 会食=全てテイスティングあり（ペアリング）



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

午後はWeingutを訪問しての施設見学とテイスティングです。

写真は2日目に全日程のうち最初の訪問先の、WEINGUT WOLFGANG LOEFFER。ベライヒブライスガウのStaufenにある家族経営のWeingutです。

1994年創業。23haの畑では、グートエーデルやグラウブルグンダー、シュペートブルグンダーなどを栽培しています。

施設は近代的で衛生的な醸造設備を備え、地下には複数サイズの木樽がいくつも保管されていました。食事もできる広いテイスティングルームとワインショップも備えています。

テイスティングは10種類、2018年ヴィンテージのフレッシュで若々しい印象の白ワインが中心でした。

特にグートエーデルのカビネットトロッケンはフルーティで率直な印象、味わいはドライで軽め、酸と残糖のバランスが良く、6.5ユーロ（1ユーロ約120円）とリーズナブルで驚きました。

生産者が「ミュラートウルガウは好きだが売るには安すぎる」と苦笑いしていたのでショップで探しましたが見つからず、結局お土産で購入したのはグートエーデルの甘口、T B A（トロッケンベーレンアウスレーゼ）でした。

午後



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

午後はWeingut訪問が中心でした。ただ、本当に1度だけですが、ベライヒ・カイザーシュトゥールのWeingut ABRILの畑（ビッショッフインゲン）を散歩できました（3日目、上写真）。

時折小雨混じりの冷たい風が吹きつける中での見学でしたが、その景色は正に写真のとおり「広大」かつ「壮観」でした。

こうした所々にある緩やかな丘陵群が様々な方角を生み出し、多くの南向き斜面にはブドウが栽培されていました。右手の丘陵のように頂上には木々が生い茂っており、風や寒さを防いでいます。

カイザーシュトゥールと言えば火山性の土壌で有名ですが、我々参加者が立つ場所の土壌はレス（黄土）が中心。右前方に見える丘陵は黒い火山性の石が混じる土壌とのことでした。

私が見た限り、ブドウ樹の仕立ては全て垣根仕立て、長梢1本と短梢のギヨー・サンプルで、たくさんの発芽が見られました。

畑の畝の間には背丈の高い（10cm～30cm）下草が青々と茂る草生栽培が行われています。草生栽培にはブドウの単一栽培を避けて多様な生態系をもたらす効果があるほか、土壌の流出防止や水の供給調整、生存競争によりブドウの根が地下に向かって伸びていくなど、様々な効果があります。

夕食



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

夜は生産者や醸造所スタッフとの会食です。

写真は3日目、カイザーシュトゥールのビショッフインゲンのレストラン。乾杯前に、Weingut JohnerとWeingut ABRILのスタッフによる説明を聞く様子です。

説明を行っているWeingut Johnerはブルゴーニュのワインを手本に、近代的な醸造設備を兼ね備えた、1991年創業の比較的新しい家族経営のWeingutです。

シュペートブルグンダー（ピノノワール）をはじめ、ヴァイスブルグンダー（ピノブラン）やグラウブルグンダー（ピノグリ）、シャルドネなどを中心に生産しています。

バリックで熟成させたシュペートブルグンダーは華やかで複雑な印象、よく熟したカシスやブラックベリーにヴァニラやクローブなど複雑な香り、高い酸とこなれたタンニンで余韻も長く、参加者にも大好評でした。

夕食



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

夕食のメイン。

4月はちょうどドイツでシュパーゲル（白アスパラガス）が楽しめる季節です。ドイツでは春の訪れをシュパーゲルで実感するそうです。

ドイツ以外の国で生産されるものも日本で美味しくいただきましたが、ドイツで楽しんだシュパーゲルは格別でした。

私も左の写真の柔らかいシュパーゲルにたっぷりと濃厚なオランダーズソース（バター、卵黄など）をかけ、一皿7本を美味しくいただきました。

シュパーゲルには白ワインのジルヴァナーを合わせるのが定番とも言われますが、この夜はメインディッシュでステーキと組み合わせて供され、シュペートブルグンダーとのマリアージュを楽しみました。

1 世界との競争 ～ 畑の集約・大規模生産者の増加 ～

The World's Biggest Vineyard Owners 2014.

company	hectares
1. Concha y Toro	10 750
(Chile	9 133)
(Argentina	1 154)
(USA	463)
2. Treasury	10 670
3. E & J Gallo	8 200

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

第Ⅱ章では、ドイツワインの近況を4つのポイントに絞りご紹介します。
まず第1のテーマは世界のワインとの競争です。

世界の大規模なワインメーカーと言えば、コンチャイトロ（チリ）やイエローテイル（オーストラリア）などが思い浮かびますが、ベスト10にドイツはありません。上図のコンチャイトロとトレジャリー（オーストラリア）、E&Jガロ（アメリカ）だけで、ドイツの栽培面積103,000haの約3割に相当する規模を誇ります。

DWIのマーケティングスタッフは「国際競争は非常に厳しい。投資も広報も全く違う。」とし、ドイツが安いワインをたくさん輸入している点や、栽培面積1位のスペインではワイン消費が低下する一方でドイツへの輸出が増加している点などに触れました。

1 世界との競争 ～ 畑の集約・大規模生産者の増加 ～

Acreage in ha	1997	2007	2016
0-2 ha	6 051	2 780	1 500
2-5 ha	1 012	590	386
5-10 ha	1 060	716	496
10-20 ha	561	671	612
20-30 ha	46	122	174
> 30 ha	18	47	102
total	8 748	4 926	3 270

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

上表はファルツにおけるブドウ畑の面積規模の推移です。

ファルツはドイツの13か所ある生産地域のうち、ブドウ栽培面積第2位であるとともに、世界最大のリースリング生産地でもあります。

1997年には8,748あったものが、2016年には3,270まで減少（▲5,478）する一方、30ha以上の畑は18から102まで増加（+84）しています。

DWIスタッフからは「大規模化は世界と渡り合うための投資などを考えれば必要だ。」と力強いコメントがありました。

ドイツでは、平地や緩やかな丘陵の多いラインヘッセンなどでは機械収穫が行われますが、モーゼル川沿いの畑のように傾斜があり機械が入ることができない場合は手収穫になります。機械収穫は人件費が軽減されるとともに、収穫を素早く行うことができるメリットがあります。

一方、ドイツでは高温な気候の新世界のように機械収穫でブドウを早摘みせずとも、ブドウにしっかり酸が残り、フレッシュでフルーティなワインを造ることができます。また、手摘みで丁寧な選果を行うことで、虫などの異物や良い状態のブドウを醸造に使用できるメリットもあります。

2 ビオ農法の重要性

Organic Wine Making World Wide.

Country (2015)	surface (ha)	% of total surface
Spain	95 591	10.1
Italy	83 643	11.9
France	68 579	8.7
China	14 156	1.8
USA	11 622	2.8
Germany	8 100	8.0
Greece	5 431	5.0
Austria	5 100	11.6
Moldova	4 641	3.3
Bulgaria	4 199	6.9
Total	332 905	

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

第2のテーマはビオ農法の重要性です。

表のオーガニックとは、化学合成農薬や化学肥料などを使用する通常農法でなく、それらを使用せず伝統農薬（ボルドー液等）で対応する「ビオ農法」や、プレパラートを使用し天体の動きを考慮した作業を行う「ビオディナミ農法」を指しています。

現在のオーガニックワインの需要について、ドイツの輸出先上位であるノルウェーは2年で1.5ポイント、フィンランドは1.2ポイント増加しています。同じく上位のスウェーデンでも2ポイント程度増加し、ワイン売上げの22%をオーガニックが占めています。さらに、イギリスではオーガニックワインの平均価格はそうでないものより38%ほど上昇率が高く、消費量も2017年には5年前より70%増加しています。

ドイツのブドウ栽培面積103,000haのうち8,100ha（8%）でビオ農法が行われており、その割合は着実に増加しています。

2 ビオ農法の重要性

year	wine estates	surface in ha
2006	182	990
2008	199	1 070
2010	212	1 068
2012	222	1 555
2014	246	2 083
2015	235	2 091
2017	233	2 356
2018	238	2 390



Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

2日目の講義とテイスティングでは「Organic & Biodynamic Winegrowing in Germany」に約1時間30分をかけました。

講座ではPiwi（カビ耐性品種）のプロナーの先祖を辿る家系図の説明や、交配品種のソーヴィニヨン・グリのテイスティングがあったりと「やはりドイツワインの強みとしてこれらを伝え、理解してほしいのだなあ。」としみじみ感じました。

ところで、ドイツのビオワイン団体の基準は、EUのビオ基準よりも厳しいと言われてます。そうした団体の一つであるエコヴィンは、ドイツで唯一ワインに特化したビオワイン認定団体で、最古のものと言われています。

2012年から適用されているEUビオの規定は、このエコヴィンの基準を採用しているとのこと。エコヴィンの会員醸造所数については、上表のとおり、栽培面積と同様、着実に増加しています。

ビオ農法はそうでないものよりも品質が高いのか？という問いは重く難しいテーマです。世界で消費者需要が伸びている点や、日本にも輸入されている少なからぬ有名生産者がビオディナミを採用していることから、大事なトレンドと取組として注視していきたいところです。

2 ビオ農法の重要性

Biodynamic Wine Making: demeter.



year	wine estates Germany	surface in ha Germany	wine estates world-wide	Surface in ha world-wide
2013	47	450	616	8 266
2014	50	493	612	9 869
2015	54	510	639	11 189
2016	57	519	689	12 378
2017	64	534	703	11 998

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

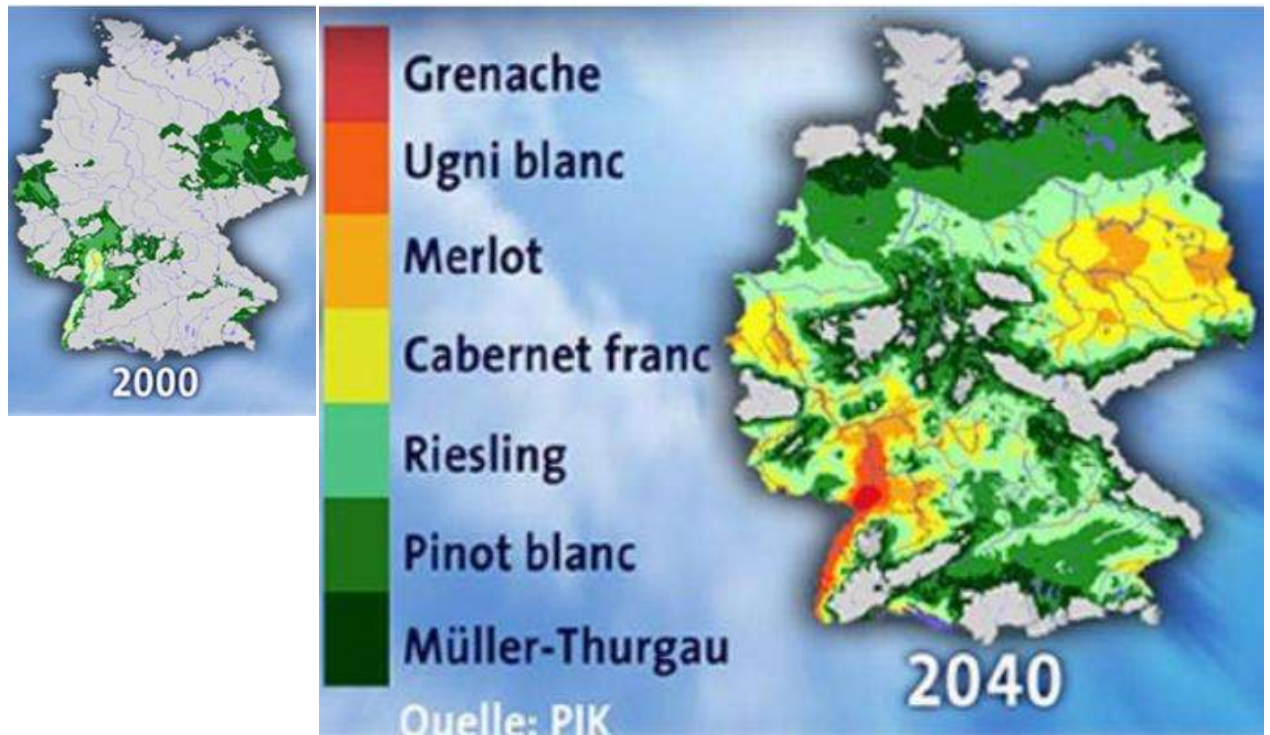
デメターは世界的規模のバイオダイナミ団体で、ドイツ国内における醸造所会員数も着実に増加しています。

Academyではバイオダイナミを採用した生産者のワインのテイスティングも行われましたので、一部を抜粋してご紹介します。

※ < >はブドウ品種、()は生産者

- 2015 Sprudeldicke Dirn <Johanniter> Sekt brut
(Teresa Deufel) Baden
- 2016 St.Nikolas <Riesling> GG
(Weingut Peter Jakob Kuehn) Rheingau
- 2017 Binger Scharlachberg <Riesling> trocken
(Weingut Riffel) Rheinhessen
- 2015 Stettener Moenchberg <Lemberger> GG
(Weingut Beurer) Wuerttemberg

3 温暖化の影響 ～ 未来予測 ～



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

第3のテーマは地球温暖化です。

ドイツは一般的に冷涼なブドウ栽培地に分類されます。一時はブドウ栽培の北限地とも言われていました。こうしたドイツで造られるワインは、どちらかと言えば地球温暖化の恩恵を受けていると言えるでしょう（天候不順やこれまでにない病虫害の発生など悪影響も生じています。）。

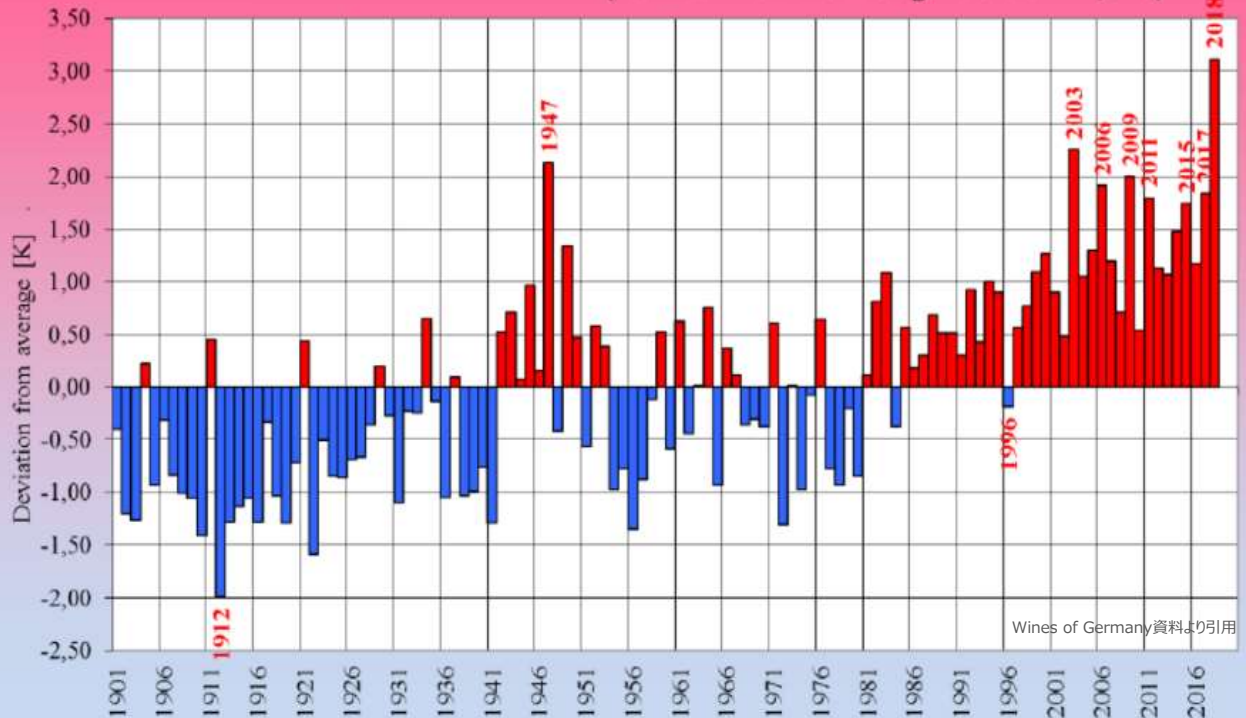
Academyに参加するに当たり、この点がどのように触れられるのか関心がありました。出国前、ワイン仲間からも是非聞いてきて！と言われていました。

上図（左）は、2000年のブドウ品種の栽培分布図、右はその2040年の予測です。2040年の地図ではライン川沿いのエリアが赤くなっていますが、南仏やスペインで生産されているグルナッシュに適したエリアになると予測されています。極端な予測ではないかとの声もありますが、リースリングやミュラートゥルガウに至ってはドイツ北部の広大なエリアに広がる見込みです。

スタッフからは「変化は速く、畑もどんどん高い場所に移っている。2040年に何が起きるかよく見ていなければいけない。」との説明がありました。

3 温暖化の影響

Average temperature 1 April - 31 October in Basel
(Deviation from the average 1961-90 = 14,5 °C)



Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

続く表は、ドイツ最南端、バーデンのベライヒ・マルクグレーフラーラントの都市「バーゼル」における平均気温の経年変化を表したものです。

一般的にドイツは冷涼な大陸性気候と言われていますが、13の生産地域それぞれ降雨量や気温は異なります。13生産地域の中でも、標高や周囲の山々、森、河川の有無などで変化します。

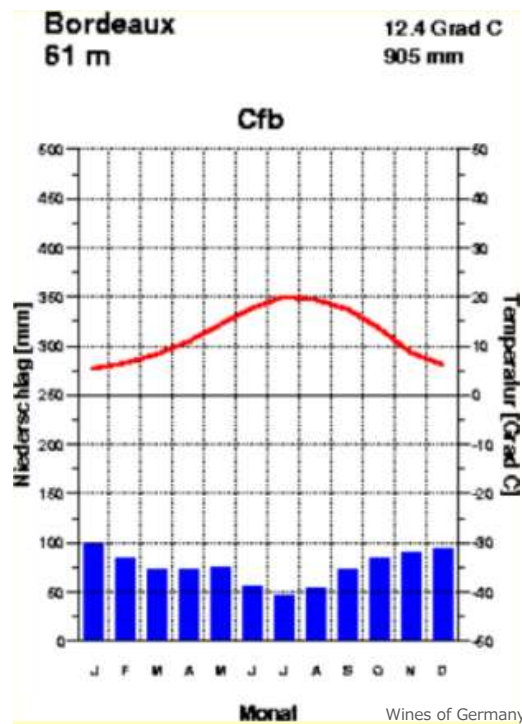
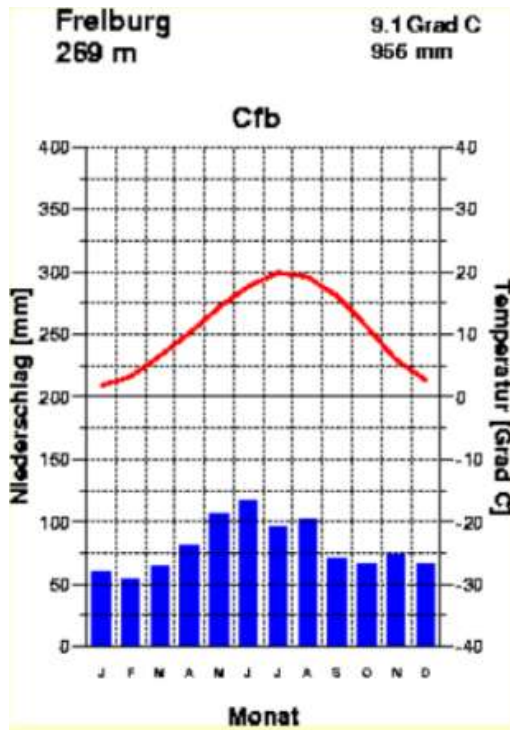
こうしたドイツの生産地域の中でもバーデンは最も温暖な地域で、太陽の恵みからフルボディのワインを造ることができます。

さて、グラフに戻ります。

1961年から1990年における4月1日～10月31日の平均気温は14,5℃だったそうです。その平均気温との差がマイナスであれば青色、プラスであれば赤色のグラフで示されています。

1980年ごろからプラスに転じ、1996年のマイナスを最後に14,5℃を毎年上回り、2018年はついにプラス3℃を上回っています。

3 温暖化の影響



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

上のグラフは、左がドイツのフライブルク（バーデンのベライヒ・ブライスガウ）と、右がフランスのボルドーの気温と降水量の比較です。

前ページで近年における平均気温の上昇を確認しましたが、こうした平均気温の上昇が見受けられるということは、いずれドイツ（フライブルク）も地中海性気候の要素が強まり、ボルドーのようになるのかということ、そういうことでもないようです。

いずれの地も年間降水量は似通っていますが、左のフライブルクは雨が多く降り、ブドウが結実してからは降雨量が減少していき、ゆっくりと熟することができます。

一方、温暖なメキシコ湾流の影響を受ける温和な海洋性気候のボルドーですが、夏に向かって雨量が減少するものの、8月頃から降雨量が増加していきます。やはり温暖化が進んでも、ドイツはドイツ、ボルドーはボルドー。地域の個性、テロワールは異なるということのようです。

4 ブドウ品種 ～ 2000年と最新2018年比較 ～

The Major White Grape Varieties in Germany (hectares).

Grape-variety	Acreage 2018	Acreage 2000	Change %
Riesling	23 960	22 117	+ 8.3
Müller-Thurgau	12 057	20 024	- 39.8
Grauburgunder	6 713	2 769	+142.4
Weißburgunder	5 540	2 593	+ 113.7
Silvaner	4 744	6 691	- 27.5
Kerner	2 463	6 543	- 60.4
Chardonnay	2 100	610	+226.4
Bacchus	1 667	3 209	- 47.1
Scheurebe	1 412	2 948	-52.4
Sauvignon Blanc	1 324		+ 1 063.5*
Gutedel	1 121	1 200	- 5.8
Gewürztraminer	1 057	854	+ 18.5
Total white	68 411	77 525	- 12.9

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

第4のテーマはブドウ品種です。

上表は2000年と2018年の白ブドウ品種の栽培面積の比較です。

世界第1位の栽培面積を誇るリースリングは近年も緩やかに増加しています。リースリングはシャルドネなどと並ぶ「高貴品種」と呼ばれ、世界的に人気のある、ドイツワインの花形品種です。

また、国際品種のグラウブルグンダー（ピノ・グリ）やヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）、シャルドネ、ソーヴィニヨンブランが急激に増加する一方、交配品種のミュラートウルガウやケルナー、バフースなどは減少しています。

しかし、上表の比較では分かりにくいのですが、近年は若者を中心にアロマティック品種のショイレーベやゲヴルツトラミネールなどの人気が高まっており、栽培面積も年々増加しているとのことでした。

4 ブドウ品種 ～ピノ天国～

Surface in hectares	1996	2006	2018
Spätburgunder	7 424	11 807	11 762
Grauburgunder	2 523	4 382	6 713
Weißburgunder	1 936	3 491	5 540
Chardonnay	334	1 087	2 100
Müllerrebe (Pinot Meunier)	2 152	2 424	1 910
St. Laurent	90	673	618
Auxerrois	56	167	267
Frühburgunder	56	243	241
Total and % of all vineyards	14 571 (13.9%)	24 274 (23.8%)	29 151 (28.3%)

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

「ドイツはますますピノの国になる。」GWIマーケティングスタッフはそう言いました。

上表はドイツで栽培されている主なブルグンダー（ブルゴーニュ品種）です。特に上から4種類目までの栽培面積の増加は著しいものがあります。

栽培面積の世界順位についても、ドイツは上位にあります。

・シュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）

1位 フランス 2位 アメリカ **3位 ドイツ**

・ヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）

1位 ドイツ 2位 イタリア 3位 オーストリア

・グラウブルグンダー（ピノ・グリ、ピノグリージョ）

1位 イタリア 2位 アメリカ **3位 ドイツ**

しっかり酸を残し、エレガントでリッチなシュペートブルグンダーは、世界からの評価も急上昇中です。

講座ではパワーポイント5ページにわたり、びっしりとメディアやコンテスト、有名評論家のコメントが紹介されました。

4 ブドウ品種 ～ Silvaner ～

Silvaner Surface in Germany Historically.

Year	Surface in ha
1964	18 781
1972	16 739
1979	10 210
1991	7 585
2000	6 691
2007	5 261

Year	Surface in ha
2008	5 236
2010	5 217
2012	5 122
2014	5 031
2016	4 926
2018	4 744

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ジルヴァーナーはドイツで最も重要なブドウ品種の一つです。講座での扱いも他品種より気持ちと力が入っていました。

「ジルヴァーナーのマリアージュと言えばホワイトアスパラガスだが、食の友として素晴らしいワイン。グレートだ。」と。

さて、近年、ジルヴァーナーの栽培面積は、ピノ系品種が勢いよく増加する一方で緩やかに減少しています。

しかし、そうは言ってもジルヴァーナー（白ブドウ）の国内栽培面積は、①リースリング、②ミュラートウルガウ、③グラウブルグンダー、④ヴァイスブルグンダーに続き第5位です。

実は、ジルヴァーナーは17世紀後半から1960年代中頃まで最も広く栽培された品種であり、長い歴史の中でドイツのテロワールを反映してきた重要な品種なのです。

4 ブドウ品種 ～ Silvaner ～

Silvaner Surface in Franken.

Year	Surface in ha
1964	1 216
1972	1 187
1979	1 136
1990	1 155
2000	1 249
2005	1 247

Year	Surface in ha
2010	1 331
2012	1 380
2015	1 435
2016	1 469
2017	1 493
2018	1 501

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ジルヴァーナーの主な生産地は「ラインヘッセン 2,228ha」と「フランケン 1,493ha」です（いずれも2017年）。世界最大のジルヴァーナーの生産地でもあります。

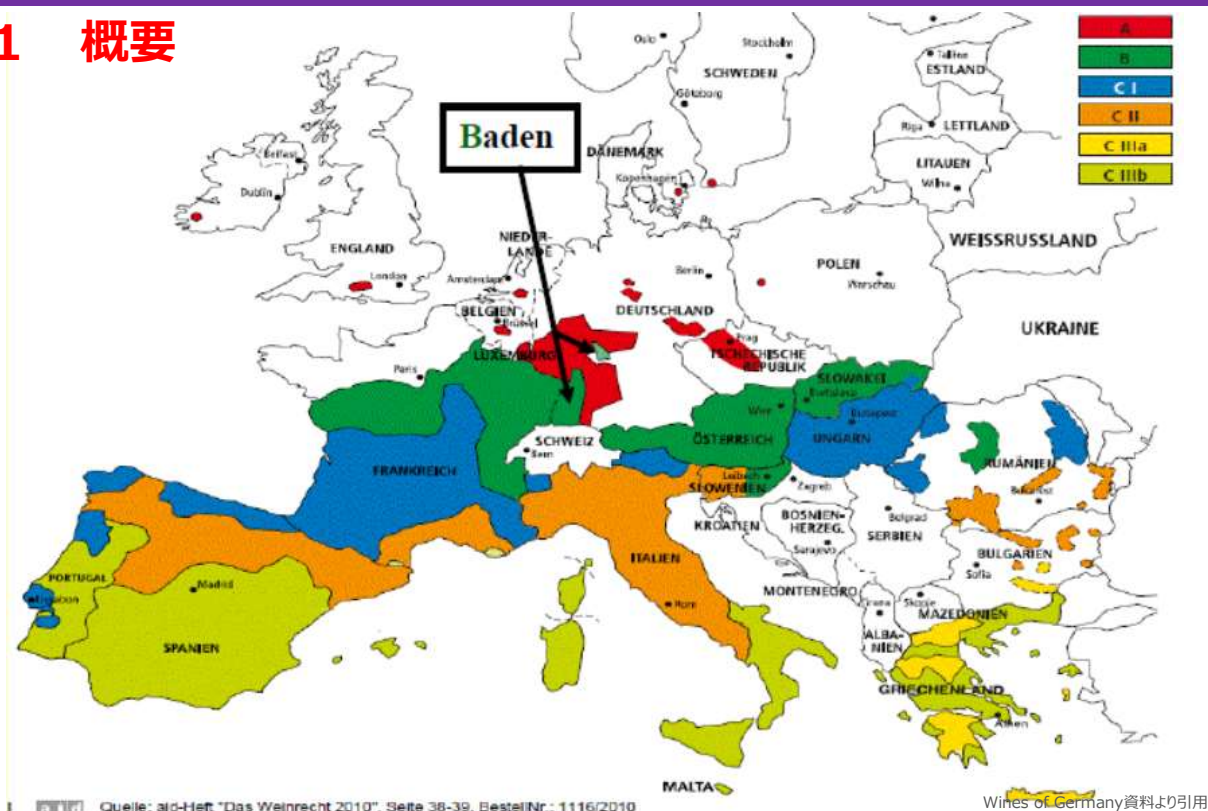
上表はフランケンにおけるジルヴァーナーの栽培面積ですが、1979年に1,136haまで減少しましたが、その後増加に転じ、2018年には1,501haとなりました。

講義では、アルザスのシルヴァネルとは別に、ヨーロッパの数か国でジルヴァーナーを生産しているとも言っていました。

ところで、ジルヴァーナーはリースリングよりも土壌を選ぶブドウだと言われています。テロワール、特に土壌に応じ香りと味わいを変化させるジルヴァーナーは、私たち（ドイツ）ワインを愛する者にとっても極めて重要な存在であり、今後もジルヴァーナーの動向から目が離せません。

日本でもラインヘッセンとフランケン両方のワインを購入できます。甲州やミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌといった品種がお好きな方にはもってこいです。是非、和食と併せてお楽しみください。

1 概要



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

第3章はバーデンの特徴についてご紹介します。

前半ではバーデンの概要を、後半では私が訪問したバーデンの醸造所とその所在地となる主なベライヒ（生産地区）の特徴をご紹介します。

さて、上図はEUが定めるワイン生産地6区分（A～CⅢ b）です。

太陽の恵み豊かなバーデンは年間日照時間が1,700時間以上、年間平均気温が11℃あります。そのため、他のドイツワイン生産地域（Aゾーン）と異なり、フランスのアルザスやロワールと同じBゾーンに区分されています。

ヴォージュ山脈とジュラ山地の間にある「ブルゴーニュの門」と呼ばれるエリアから流入する地中海性気候の暖風が、冷涼な大陸性気候と言われるドイツにあって、黒い森などに囲まれた最南端のバーデンを、ドイツで最も暖かい地域としています。

ブドウが育つには、一定の気温の範囲で、光合成に必要な「日照」が極めて重要となります（水や二酸化炭素、各種栄養素も必要）。この日照に恵まれたバーデンは、他の生産地域よりもボディの厚いワインを造ることが可能です。

1 概要

Vineyard area (ha)	Grape variety	Vineyard area (ha)	Vineyard area in per cent
15.812	Spätburgunder	5.461	34,5
	Müller-Thurgau	2.454	15,5
percentage	Grauburgunder	2.038	12,9
white : red	Weißburgunder	1.486	9,4
59 : 41	Gutedel	1.110	7,0
	Riesling	1.069	6,8

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

次にバーデンで栽培されるブドウ品種です。

上表は2016年のデータです。「太陽の恵み豊かな」とはバーデンを紹介する資料やWEBで必ずと言ってよいほど使われるフレーズです。バーデンはドイツで突出した「ピノ系品種の天国」です（ブルグンダーの国、ブルグンダー種の産地などとも呼ばれる）。

一方、ドイツ全体の栽培面積で白ブドウ品種第2位の「ミュラートゥルガウ」が2位（白品種では1位）であることは意外に思われるかもしれません。また、グートエーデルが7%を占める一方、リースリングが6%にとどまる点も特徴的で、いずれもある生産地区（ベライヒ）で多く栽培されています。

つまり、バーデンは実に多様なブドウ栽培とワインの生産が行われ、全体のイメージを一言でまとめるには難しい地域とも言われています。そこが面白い部分でもあります。

9 viticultural regions in Baden = Bereiche



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

連邦制を採用するドイツには全部で16の州があり、そのうち10州にワイン生産地域が存在します。バーデンはバーデン＝ヴュルテンベルク州に位置しています。

上図はバーデンの図です。右図は9つの生産地区（ベライヒ）をおおまかに示しています。9つというのは、ドイツの13生産地域で最も多い数です。

図の北から

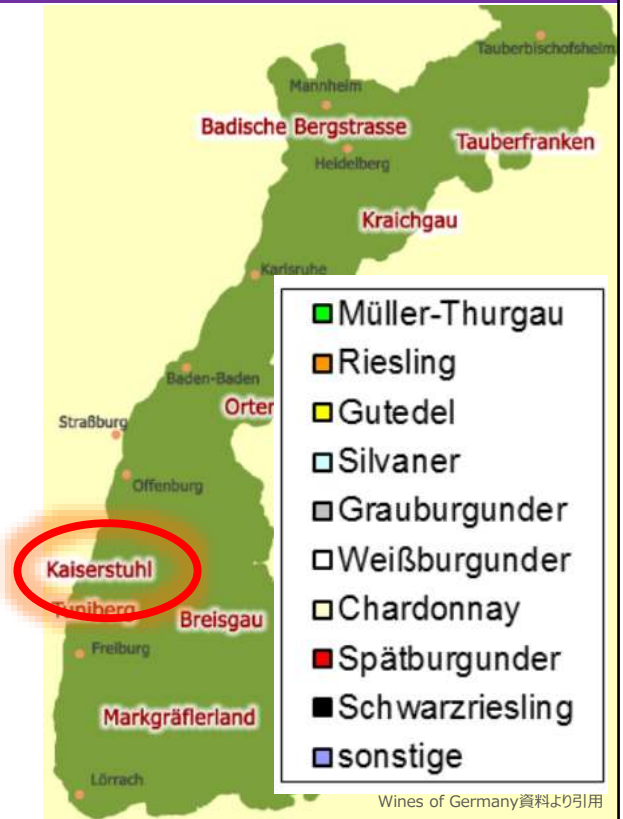
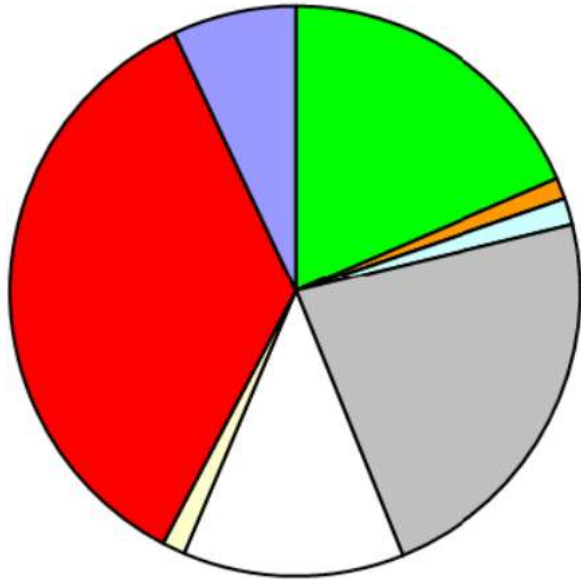
- ①バーディッシェ・ベルクシュトラーセ
- ②タウバーフランケン
- ③クライヒガウ
- ④オルテナウ
- ⑤カイザーシュトゥール
- ⑥トゥーニベルク
- ⑦ブライスガウ
- ⑧マルクグレーフラント
- ⑨ボーデンゼー

南北約400kmと広範囲にわたります。

2 カイザーシュトゥール

Kaiserstuhl

4143 ha (55 % white)



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

次は、ベライヒ（生産地区）別の特徴です。

まず、ご紹介したいのはカイザーシュトゥール（皇帝の椅子）です。

栽培面積約4,100ha。ブドウ品種ではシュペートブルグンダーが最も多く栽培されています。次にグラウブルグンダー、ミュラートウルガウ、ヴァイスブルグンダーと続きます。

標高560mほどの火山性台地の土壌が東西南北に広がっています。西側のヴォージュ山脈と東の黒い森で風雨が防がれ、バーデンの中でも最も暖かいエリアとなっています。

今回のAcademyで最も試飲したワインが多かったのがカイザーシュトゥールでした。世界に向けて、この地で造られるワインの素晴らしさを伝えたいという、DWIの意向を強く感じました。

日本にもカイザーシュトゥールの様々な生産者のシュペートブルグンダーのワインが輸入されています。醸造方法や使用するブドウ、ha当たりの収量など、生産者のスタイルにもよりますが、ミディアムボディからフルボディのワインを楽しむことができます。

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

写真はStaatsweingut Freiburg (州立) の畑 (イーリンゲン) です。東に数キロでライン川、20km程度でフランスのコルマルがある、カイザーシュトゥールの台地の南端、やや東よりの辺りです。

3日目に過ごしたこの地では、バーデンの各生産地区で造られた12種類のワインをテイスティングしました。

写真は丘陵の頂上にある醸造所から撮影したものです。遙かかなたに見えるのは黒い森だったかと思います。近隣の小高い丘陵には必ずと言ってよいほどブドウ畑がありました。

火山性の土壌ということで黒い石がゴツゴツあることを期待していましたが、畑の表土は草生栽培により青々としていました。

ほどよい傾斜と表土下にある火山性土壌のおかげで水はけが良く、適度な水分ストレスがブドウ栽培に好影響をもたらしています。

わずかに表土が見える場所も、黒い石はあってもまばらで小さく、黄土 (レス) に覆われているとのことでした。

2 カイザーシュトウール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

上の写真は前のページの場所から反対側に20~30mほど歩き、反対側に回って撮影したものです。

すぐそこに見える丘陵の向こうに見えるのはヴォージュ山脈のはずです。

こちらの写真では、傾斜の様子が分かりやすく伝わってきます。

傾斜については、モーゼルのブレム村カルモントの畑（65度の急傾斜）とは異なり、スニーカーで少し足に力を入れれば歩いて降りていける感じでした。

フランクフルトからバスでファルツを經由し、バーデンに移動した際は平野部を横切りましたが、その辺りは緩やかな場所でもあちらこちらにブドウ畑が見られました。

一方、カイザーシュトウールでの移動時には平らな場所にブドウ畑はほとんどなく、もっぱら傾斜地、しかも日照を得られる北向き以外の方角の畑を利用していました。

バーデンは温和な気候であり、温暖化が進んでいるとは言っても、ブドウの糖分の蓄積と色や香り、タンニンの成熟を得るためには、十分な時間をかけて日照量を得られる場所を選択することは欠かせないことを認識しました。

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

写真は3日目、イーリングゲンでのテイスティング講義の後、北へ約10kmほど移動した地にある「Weingut ABRIL」（ビショッフインゲン）の畑を散策した時の様子です。

小雨が降る中、ガイドから「今、我々が立っている畑は黄土が中心で、右斜め前の丘陵は火山性の土壌で黒い石がたくさんある。」といった話があった場所です。

写真中央にある煉瓦色の建築物は、Weingut ABRILの醸造所です。この日の夜はABRILのマーケティング担当者との会食でした。

（再掲）

私が見た限り、ブドウ樹の仕立ては全て垣根仕立て、長梢1本と短梢のギョー・サンプルで、たくさんの発芽が見られました。

畑の畝の間には背丈の高い（10cm～30cm）下草が茂っており、草生栽培が行われていました。草生栽培にはブドウの単一栽培を避けて多様な生態系をもたらす効果があるほか、土壌の流出防止や水の供給調整、生存競争によりブドウの根が地下に向かって伸びていくなど、様々な効果があります。

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

垣根仕立て（ギヨー・サンプル）のブドウ畑です。

畑を歩き始めたのは16時30分頃。

丘陵の中腹では浅くかぶった帽子が飛びそうなくらい強い風が吹き抜けていました。撮影した写真は全て髪がぐしゃぐしゃです。

こうした強い風が雨で濡れたブドウの葉や房の湿気を飛ばして乾燥させ、カビ病など有害な事象を防いでいることを感じさせてくれます。

1時間程度の散歩と聞き、ジャケットを羽織り気軽にバスから降りた私。

中盤以降は強風と曇りがちな天気、4月13日という季節のためでしょうか、急に寒くなり、マフラーを取り出し首にぐるぐる巻きにして歩きました。

2 カイザーシュトゥール

Bischoffingen



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

Weingut ABRILの畑を歩いた後、夕食のレストランに向かいながら、ビショッフインゲンの街を歩きました。

街の建物は上の写真（左）のように色彩が整うとともに、初春の花々が所々に咲き、歩くことが苦にならない景色が続きました。

また、ドイツは捨てられた空き缶やごみもありません。野良犬や野良猫を見ることもなく、本当に管理が行き届き、綺麗な街ばかりでした。

ところで、写真（右）と（下）は、散歩途中に偶然見つけたビショッフインゲン協同組合の建物です。

バーデンと言えは共同組合が有名です。

13生産地域の中で最も古い時期（1821年）に協同組合が作られ、現在は合併も進んでいるとのことですが、生産されるワインの約75%が大小の協同組合で生産販売されています。

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

バーデンと言えば、2012年に結成された若手醸造家団体「ジェネレーション・ピノ」が有名です。

2日目の夜は、メンバー5人のワイン（1人5種類程度）を順繰りにテイastingした後、楽しい会食の時間を用意していただきました。

現在のメンバーは54人で、海外経験を生かしたブドウ栽培とワイン造り、マーケティングなどを積極的に展開しています。

写真（上・中央）はカイザーシュトゥールの西部Oberrotweilで活躍する生産者ヨナス。

カイザーシュトゥールの標高557mをあしらった金色のラインと、赤いマグマが斜めに切り込んだ斬新なエチケット。

ヴァイスブルグンダーはフレッシュで若々しく、味わいもドライで生き生きとした酸が特徴のシンプルなスタイル。グラウブルグンダーはボディにほどよい厚みがある滑らかな味わい。ヨナスの来日が楽しみです。

2017 Weissburgunder Junge Winzer trocken

(Alc 13.0, Sugar 2.2/l, Acid 6.5g/l)

2017 Grauburgunder Riserva Spaetlese trocken

(Alc 13.7, Sugar 2.9/l, Acid 4.9g/l)

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

3日目に夕食を共にした Weingut Johner (Bischoffingen)。

1991年設立の家族経営のWeingutです。BischoffingenやOberrotweilに畑を持ち、バーデンらしいピノ系品種の他、オーセロワ（ピノ系）やシャルドネ、メルロ、カベルネソーヴィニヨンなど多種多様なブドウを育てています。

カール・ハインツ・ヨナーはパートナーと一緒に、ブルゴーニュのスタイルをモデルとした、エレガントな口当たりと力強く凝縮した果実味を兼ね備えたワイン造りをしています。エチケットの表記もシュペートブルグンダーでなく「ピノノワール」です。

この日、私たちはピノノワールの他、ヴァイスブルグンダーやゲヴルツトラミネール（アウスレーゼ）などをテイastingしましたが、特に力強くリッチでありながらエレガントで複雑なピノノワールに対しては、参加者からも喜びの声があがりました。

2 カイザーシュトゥール



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

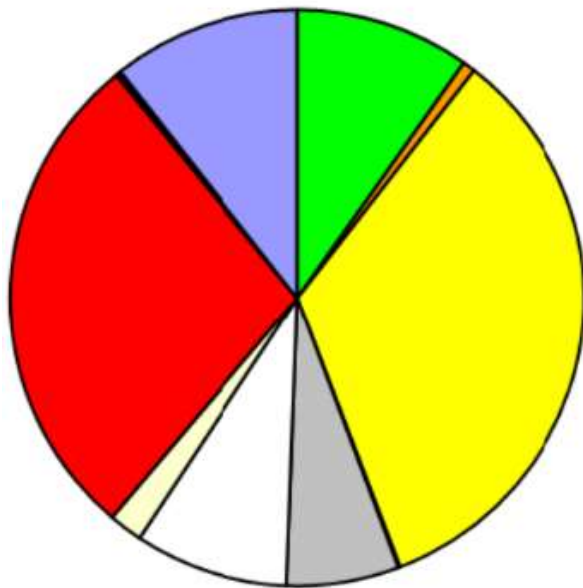
同じく夕食を共にしたWeingut ABRIL（Bischoffingen）。

日中に散歩させていただいたWeingutです。
マーケティングスタッフはとても雄弁でした。

エコヴィン会員で20haを有する、カイザーシュトゥール最大のオーガニックワインメーカーで、ヴァイスブルグンダーやシュペートブルグンダーなどをテイastingしました。

3 マルクグレーフラント

Markgräflerland
3180 ha (67 % white)



- Müller-Thurgau
- Riesling
- Gutedel
- Silvaner
- Grauburgunder
- Weißburgunder
- Chardonnay
- Spätburgunder
- Schwarzriesling
- sonstige



Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ベライヒ（生産地区）別の特徴、続いてはマルクグレーフ（伯爵の意）ラントです。

最も南に位置し、約3,200haのブドウ畑のうちグートエーデルが1,100ha（約1/3）を占めています。

グートエーデルはスイス（ヴォー州）ではシャスラと呼ばれ、1780年にバーデン辺境伯カール・フリードリヒがスイスから取り寄せて以来、この地で大事にされています。

その他、ブドウ品種としては、シュペートブルグンダー、ミュラートウルガウ、ヴァイスブルグンダーと続きます。

石灰岩土壌や黄土・ローム土壌が全域に広がり、後者はグートエーデルに適しているそうです。

グートエーデルは気軽にフレッシュさを味わうのが良いそうで、スパークリングワインとしても楽しまれています。

価格も10ユーロ以下とリーズナブル。Academyの夕食でも常連ワインとして扱われており、こういったワインを食事と合わせて気軽に楽しむ文化がうらやましく感じました。日本でもいくつかのインポーターが扱っています。

3 マルクグレーフラント



Schlossberg Staufen (Staufen)

Wines of Germany資料より引用

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

上の写真は2日目にマルクグレーフラントのWeingutへ向かう途中、バスの中から見えたグローセラゲ（特級畑）で、Schlossberg Staufenと呼ばれています。

残念ながら車内からは上手く撮影できず、GWIの資料から画像を借用させていただきました。

丘陵の頂上に城跡が残るブドウ畑が美しく、この直後に訪問したWeingut Fritz Wassmerのワインと併せて、とても印象に残った景色です。

傾斜の緩やかな丘陵が多いバーデンでは、こうしたテラス式のブドウ畑にはもう1か所ぐらいしか見ることができず、ほとんど記憶にありません。

テラス式のブドウ畑では、石壁が熱を吸収し夜に放出するなど、ブドウの成熟にプラスの効果をもたらします。

この Schlossberg Staufenでは、ヴァイスブルグンダーやシャルドネなどが栽培されています。

Fritz Wassmerの2015年ヴィンテージのSchlossberg Staufenヴァイスブルグンダーとシャルドネは48ユーロ、カベルネソーヴィニヨン78ユーロでした。

3 マルクグレーフララント



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

Schlossberg Staufenを見てバスで10分程度、カイザーシュトゥールから南へ約15km、フライブルクから南へ10km程のWeingut Fritz Wassmer (Bad Krozingen) を訪問しました。

ロマネコンティの影響を受けたFritz Wassmerが、1988年にブルゴーニュスタイルのワイン造りを始めた頃は、バーデンで非常に例外的なポジションだったそうです。

帰国してから、日本でも有名なバーデン（ブライスガウ）の生産者・故ベルンハルト・フーバー氏のワイン造りを始めた時期を調べたところ1987年とありました。いかに家族経営のワイナリーであるFritz Wassmerが先駆的な存在かが分かりました。

醸造所はマルクグレーフララントのBad Krozingenにありますが、この地の他、ブライスガウやカイザーシュトゥールにもグロセラーゲ（特級畑）をはじめとした畑を所有しています。

3 マルクグレーフラント



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

【テイスティングリスト】

- 2018 Weisser Burgunder
- 2018 Grauer Burgunder
- 2015 Grauer Burgunder R
- 2016 Chardonnay
- 2017 Spaetburgunder QbA
- 2014 Spaetburgunder Alte Reben
- 2015 Spaetburgunder Alte Reben
- 2015 Spaetburgunder CCL
- 2016 Syrah
- 2015 Schlossberg Staufen Chardonnay

Alte Rebenは「古木」の意。厳密に樹齢の年数の定めがある訳ではありませんが、一般的に樹齢が約40年以上のブドウから造られるワインです。

古木の根は地中深く伸び、少量のブドウの房を実らせませす。古木を使用したワインは抑制的で凝縮感のある味わいで、本当に美味しかったです。

他のWeingutでは購入しようとしなかったヨーロッパや北米の参加者がレジに行列をつくったことから、このWeingutの評価は明白です。

今回のAcademyで最も支持を得たWeingutとってよいでしょう。

3 マルクグレープラーラント



Weingut Fritz Wassmer
(Bad Krozingen)

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

テイastingルームは非常にスタイリッシュで洗練された雰囲気。黒い棚にワインが整然と並んだカウンターはとてもクールでした。

上級クラスのスュペートブルグンダーは、香りは黒系果実にスパイスのニュアンスや新樽からくるヴァニラやクローブのある、複雑で豊かなアロマ、味わいは力強いアタック、タンニンはなめらかでエレガント、心地よい酸が中盤から感じられ、リッチで長く余韻が楽しめる、繊細さも持ったフルボディの素晴らしいワインでした。

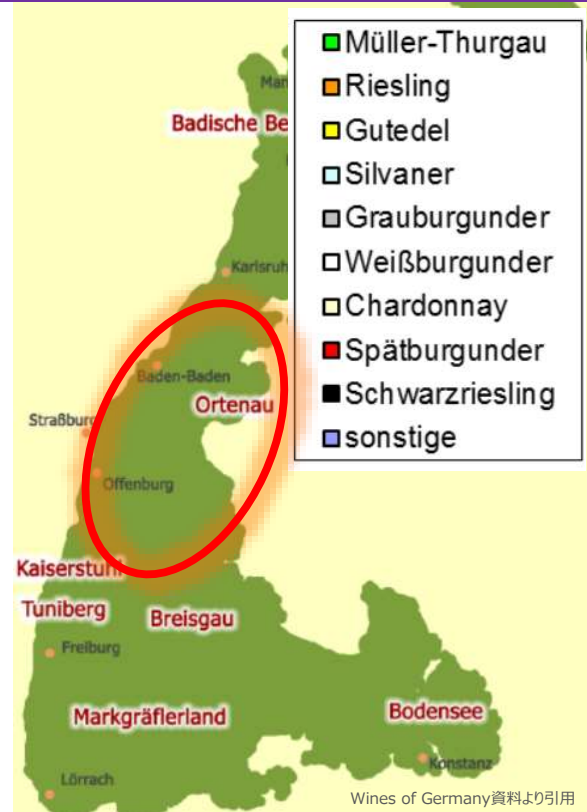
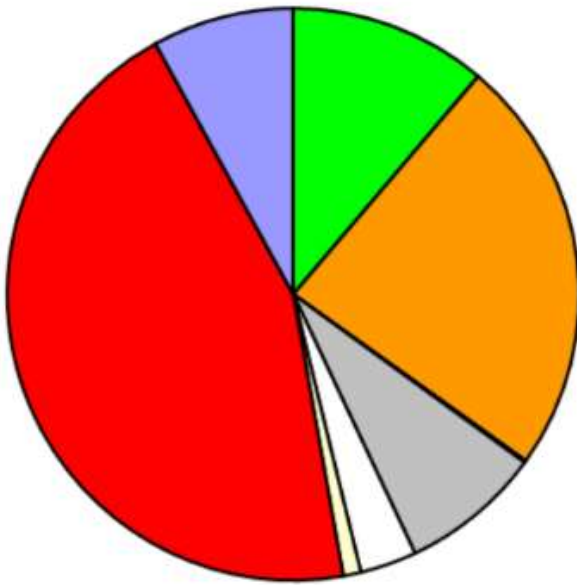
Weingut Fritz Wassmerは醸造所に至るまでの景色も楽しめますし、ワインもスタッフも施設も素晴らしい、超実力派のWeingutです。

日本への輸入はありません（他の生産者よりもやや割高感あり）が、是非訪ねていただきたいWeingutの一つです。

4 オルテナウ

Ortenau

2724 ha (51 % weiß)



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ベライヒ（生産地区）別の特徴、続いてはオルテナウです。

ローマ時代から知られた温泉保養地として有名なバーデンバーデンからオフエンベルクまでの約60kmに広がる2,700ha程度のエリアです。

シュペートブルグンダーが最も多く栽培されていますが、ドイツで最も南にある（少量生産という意味ではより南でも栽培されています）リースリングの生産地という点も重要です。

この地域ではリースリングは「クリンゲルベルガー」とも呼ばれています。日本のドイツワインを多く扱う酒販店（現地での買い付けも行っている）で、この表記のエチケットのボトルを見かけたことがあります。

風化した花崗岩と片麻岩の土壌は、部分的に砂岩や斑岩の一部を含みます。西にライン川を望み、黒い森の西側の丘陵に沿って南北に広がる、リースリング好きには見逃せない生産地区と言ってよいでしょう。

4 オルテナウ



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

4日目は、バーデンバーデンにあるWeingut Schloss Neuweierで施設や設備の見学とランチ、テイastingを行いました。

名称に「Schloss（城）」が含まれる目的地ということで、期待に胸が高鳴っての訪問でした。

Schloss Neuweierは12世紀から約750年かけてブドウを栽培してきた歴史あるWeingutで、2018年度版ゴーミヨで4房を取得するなど、数々の受賞歴を誇る名門です。

テクニカルデータによれば、年間平均気温は9.6~10.5℃、降水量は年約1,000mm、栽培するブドウ品種はリースリングが80%、ピノブラン4%、ピノワール12%、その他となっています。

優れた生産者（約200）で構成するVDP（ドイツ高品質ワイン生産者協会）に1999年から加盟しています。

4 オルテナウ



Weingut Schloss Neuweier
(Baden-Baden)

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

門を入り、右手に見えてきたのはSchloss。
バーデンで数少ない保存されている城の一つとのことでした。

ホテルやレストラン、ホールなども備えているとのことで、スタッフに「宿泊代金は高い？」と質問したところ「バーデンバーデンの他の高級ホテルよりは安いよ」と笑顔で答えてくれました。

WEBでチェックしたところ、口コミの満足度も高い、高級感も漂う素敵な内装でした。

4 オルテナウ



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

(写真中央)

城を右手に見ながら直進すると中にはテントがありました。

そこでウェルカムワインを楽しみました。一般観光客向けにグラスワインが売られているスペースで、きっとお土産も売っていたはずです。

「はずです」というのは、このAcademy、実はスケジュールがかなりタイトで、ゆっくりお土産を買ったり個人行動をするような時間は全くと言っていいほどありませんでした。

(写真右)

歴史ある地下セラーは現在も貯蔵庫や醸造所として利用されています。

(写真左)

古めかしい時代を感じさせる天井と、近代的で清潔感あるステンレスタンクのコントラストが秀逸。リースリングを中心に醸造されています。

4 オルテナウ



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

城の裏手にあるグローセラーゲ（特級畑）のMauerberg（マウアーベルク）です。

傾斜は約60度。実際に見ると、この写真の何倍も急な傾斜に見えました。

このように傾斜が急であることは、ドイツのように高緯度のワイン生産地にあっては太陽光線を垂直に受けるため、多くの日照を得ることができます。

マウアー（石の擁壁）は日中浴びた太陽の光で熱を蓄え、冷え込む夜に畑を温める効果があります。マウアーと言えば、ラインガウのクロスターエーベルバッハ・シュタインベルガーの畑が有名です。

区切られた狭いテラスには、1列若しくは2列のブドウの木しか植えられません。

写真の中央に白いパイプのようなものが見えますが、これはトロッコのようなもののラインとのことで、人が乗って山の上からブドウを載せて降りてくることのできるそうです。

4 オルテナウ



Weingut Schloss Neuweier (Baden-Baden)

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

グローセラーゲ（特級畑）のMauerberg（マウアーベルク）を見ていた位置で背後を見た景色です。珍しく平地のブドウ畑がありました。

黒い森（シュヴァルツバルト）がすぐそこに見えます。森ではなく、やはり山々です。

4 オルテナウ



Weingut Schloss Neuweier
(Baden-Baden)

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ホテルの名称はRoettele's Residenz。
併設のレストランはミシュランの一つ星、イタリアン。

時間があればホテルの中を覗きたかったし、さりげなくある大砲にも関心を寄せたかったところですが、そのような時間ありませんでした。

別の建物の地下のセラーや白の向こうに見える畑を短時間で見学した後、テイस्टینگとランチの時間となりました。

テイस्टینگの目玉はオルテナウのリースリングGGの比較。
GGとはVDPの格付けの最上級。特級畑で味わいを辛口（dry）で仕上げられたワインを言います。

高い酸ではありましたが、やはりモーゼルなどドイツの中でも冷涼なエリアのリースリングと比較すればやや穏やかで優しさを感じさせる酸が特徴のリースリングでした。

4 オルテナウ

Weingut Schloss Neuweier

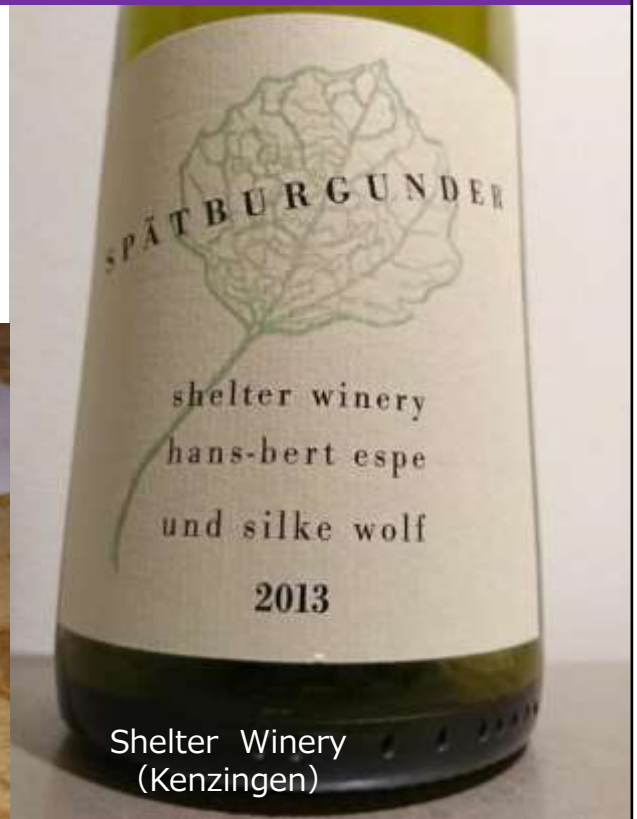


© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

【テイスティングワインリスト】

- Muskateller Sparkling wine – dry
(Methode Traditionelle) AI 12%
- **Riesling** Sparkling wine – Brut
(Methode Traditionelle) AI 12%
- 2017 Neuweier **Riesling** “Alte Reben” – dry
VDP.ORTSWEIN(AI 12.5%、RZ 2.0g /l、S 7.0g /l)
※ **ORTSWEIN**はいわゆる「村名ワイン」
- 2016 Neuweier Mauerberg **Riesling** – dry
VDP.ERSTE LAGE(AI 12.5%、RZ 5.4g /l、S 6.6g /l)
※ **ERSTE LAGE**はいわゆる「一級畑＝プルミエクリュ」
- 2016 GOLDENES LOCH **RIESLING** GG
VDP.GROSSE LAGE(AI 12%、RZ 7.6g /l、S 6.6g /l)
※ **GROSSE LAGE**はいわゆる「特級畑＝グランクリュ」
- 2016 MAUERWEIN **Riesling** GG
VDP.GROSSE LAGE(AI 12.5%、RZ 4.3g /l、S 6.6g /l)
- 2015 Neuweier Heiligenstein Pinot Noir dry
VDP. ERSTE LAGE(AI 13.0%、RZ 4.1g /l、S 5.4g /l)

5 ブライスガウ



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

ベライヒ（生産地区）別の特徴、次はブライスガウです。

オフエンベルクの少し南のルールからフライブルクまで、黒い森のふもとを中心とした約1,600haの畑で、シュペートブルグンダーを中心に、グラウブルグンダーやヴァイスブルグンダーなども栽培されています。

土壌は一般的には黄土粘土質ですが、貝殻石灰岩や雑色砂岩などが表土に見える場所もあります。

ところで、日本ではブライスガウの有名生産者、故ベルンハルトフーバー（現在は息子のジュリアンがオーナー）のワインを楽しむことができます。

また、今回Academyで訪問した、写真のShelter Winery (Kenzingen)のワインも日本に輸入されています。

日頃楽しんでいたワインのワイナリーを訪問できるため、出発前からとても楽しみにしていました。

5 ブライスガウ



Shelter Winery
(Kenzingen)



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

Shelter Wineryの当主はガイゼンハイム（ラインガウ）でワイン造りを学び、2003年に設立された家族経営のワイナリーです。

5 haの畑はケンティンゲンとマルターディンゲンにあります。

収穫は全て手摘み、徹底した収量制限を行うなど丁寧なブドウ栽培を行い、95%はシュペートブルグンダ（ピノノワール）、残りの5%はシャルドネを栽培しています。

テイastingは2010年に建築された大きなセラー内で行われました。

左の写真のように、中には熟成や発酵のための木樽が150程度、熟成中のワインが整然と並んでおり、当主は落ち着いた優しい笑顔で、予定していなかったワインを取り出しては（写真右）何度もサービスしてくれました。

奥様は私が個人的にいくつか質問した後、お疲れにも関わらず日本からの長いフライトや短期間での帰国を気遣われるなど、本当に心温まる造り手で、私はあっという間にファンになりました。

5 ブライスガウ



Shelter Winery
(Kenzingen)

© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

【テイスティングワインリスト】

- 2013 Sparkling brut (Al 12.5%、Acid 7.2g/l、RS 1.5g /l)
- 2018 Rose de Noir (Al 12.5%、Acid 6.9g /l、RS 1.1g /l)
- 2016 Chardonnay (Al 13.0%、Acid 5.5g /l、RS 0.6g /l)
- 2017 Lovely Lilly Pinot Noir
(Al 13.0%、Acid 5.6g /l、RS 0.9g /l)
※ 愛犬のリリーから名を冠したワイン。ずっと足元でボール投げをせがみ、持ち帰ってはせがむことを繰り返していました。
- 2016 Spaetburgunder (Al 13.0%、Acid 5.2g /l、RS 0.4g /l)
- 2016 Pinot Noir (Al 13.0%、Acid 5.1g /l、RS 0.2g /l)
- 2007 Pinot Noir (Al 13.0%、Acid 5.1g /l、RS 0.3g /l)

- **多くの日本人にとって、ドイツワイン（特にBaden）のポテンシャルは他地域と比較し、相当高いのではないか。**
- **参加者に大好評だったブルゴーニュスタイルのシュペートブルグンダーや、エレガントなグラウブルグンダーのコスパ・クオリティは格別！**
- **Baden（ドイツ）には、日本国内では見えにくい、多様なワインの楽しみ方がある！**



© 2019 日本ドイツワイン協会連合会

最後に全体を通した所感を簡単にまとめたいと思います。

1点目。日本に輸入され出回っているドイツワインは、現地で数ユーロから十数ユーロのリーズナブルな価格帯のものが多く、村名クラスや1級畑のものが少ない印象です。

歴史あるモーゼルやラインガウであれば上級レンジのワインを多少は見かけますが、品質向上が著しいバーデンはどうでしょうか。現地では余韻が長く、エレガントなワインを比較的リーズナブルに楽しむことが可能です。

2点目。Fritz Wassmerのブルゴーニュスタイルのワインは、世界から参加した受講生の心を動かし、購入という行動を喚起しました。

また、単一畑やGGクラスのグラウブルグンダーでエレガントに熟成させたものは、コスト面を含めドイツの他地域、伝統国と比較しても格別でした。

3点目。現地にはフレッシュなグートエーデルもあればトロツケンベーレンアウスレーゼ（貴腐ワイン、極甘口）もありました。日本では見つけられない逸品です。まだまだたくさん、私の知らないドイツワインがあるはずです。

機会がありましたら、皆さんにもドイツ・バーデンに足を運んでいただきたいと思います。そして素敵なドイツワインに出会い、その後のワインライフが益々豊かなものとなりますことを祈念し報告を終えさせていただきます。