

German Wine Society Japan-Study Trip 2023

2023年 9月3日 ~ 9月9日



WSET Diploma 宮崎まり

スケジュール

1日目 フランクフルト国際空港集合

2日目 **ラインヘッセン**

Deutsche Weininstitut (DWI) 本部にてセミナー

キューリング・ジロー醸造所、グロール醸造所

3日目 **ラインガウ**

バロン・クニプハウゼン醸造所、シュロス・ヨハニスベルク醸造所

4日目 **モーゼル**

シュロスリーザー醸造所、マーカスモリートル醸造所

5日目 **ナーエ**

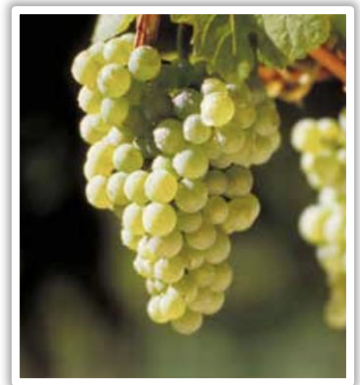
グートヘルマンスベルク醸造所、デンホーフ醸造所

6日目 **ファルツ**

レープホルツ醸造所、フリードリッヒ・ベッカー醸造所

フォン・ウィニング醸造所

7日目 現地解散



Riesling



Spätburgunder
(*Pinot Noir*)

2023年9月3日～9日、日本ドイツワイン協会連合会主催、DWI後援の「German Wine Society Japan-Study Trip 2023」に参加させていただきました。

参加15名、7日間で11か所のワイナリーを訪問し、現地の気候、地形、土壌、ブドウ畑、醸造設備等を実際に目で見て、学びを深めることができました。秋に入り涼しくなっているかと思われたドイツですが、夏の暑さが戻っていた週だったようで日中は30度近くもあり非常に暑かったです。



・PIWIはカビ耐性品種で、栽培にあたり薬剤の使用を抑えることができ、扱いやすく、土壌に影響を及ぼさず散布の機械も使用しなくて済みます。

PIWIはまだ生産量が少なく、日本市場に輸出するのは難しく、知名度が低く、手が伸びていません。GG（VDPのグローセス・ゲヴェックス）もなく、今後もGGにPIWI品種が認められるのは無理だと思われるとのことでした。理由は、VDPが各地域でGGへの使用品種を決めているのですが、イメージや生産者の希望がないことでリストされないからです。



KÜHLING-GILLOT

美しく開放的なテイスティングルームとテラス。

2日目 ラインハッセン

DWI本部にて、海外セミナー責任者のMoritz Volke(モリッツ・フォルケ)氏のセミナーがあり、ドイツのワイン産地やブドウ栽培について、2時間ほど講義いただきました。温暖化によるワイン生産への影響とPIWI品種についての内容が非常に興味深かったです。

温暖化の影響により、早く収穫しないとブドウが熟しアルコール度が高くなってしまいうため、収穫日が早まっています。昔は寒く服を4枚着て収穫していたそうですが、今はTシャツとのことです。以前は潜在アルコール度の高いブドウを収穫していましたが、現在はそこまで高くないように注意しています。現在ブドウ栽培は北緯51度付近まで可能ですが、平均気温の上昇により今後更に北でも栽培可能になり、面積も劇的に増加しているそうです。増加しているのはドイツを代表するリースリングではなく、ソラリスを始めとするPIWI品種とのことでした。

ドイツはワイン生産においては温暖化で得をしてよい影響を受けており、今までよりも幅広いワインのスタイルを作れるようになり、気温が上昇しても対応できているとのこと。裏付けるように、今回訪問したワイナリーの多くが、温暖化は自分達にとってメリットであると話されていました。



キューリング・ジローは、200年以上の歴史を持つ歴代女性が当主の家族経営ワイナリーで、ビオダイナミを取り入れた有機栽培を行っています。ボーデンハイムの畑では、リースリング75%、シャルドネ15%、他にグラウブルグンダーやシュペートブルグンダーを栽培しています。自然に従ったワイン造りをしており収穫は手摘み、天然酵母を使用し、補糖もしません。

バッテンフェルト・シュパーニアとも合わせ、リースリングを8種、シヨイレベとシュペートブルグンダーを1種ずつテイスティングしました。



GRÖHL

シュペートブルグンダーのロゼのゼクトで迎えていただきました。テイスティングルームはセラーをイメージした洞窟のようでした。

3日目 ラインガウ

バロン・クニプハウゼンは、かつてクロスターエバーバッハが所有していたシトープのワイナリーです。畑は来年より 100%ビオディナミになるそうです。川に近く洪水のリスクがあるため、地下にセラーはありません。

トラミナーとホインツシュを使用したオレンジワインが印象的で、ワイナリーの内装も木の温もりがあり、動物達ともにナチュラルさが溢れていました。



SCHLOSS JOHANNISBERG

1775 年の遅摘み(シュペートレーゼ)発祥の伝令の像と地下 9 mにある最長 250m の圧巻のセラー。

グロールは 1625 年創業、家族経営 12 代目の歴史あるワイナリーです。2022 年にオーガニック転換し、2025 年に認証予定です。訪問のちょうど 2 日前に収穫が始まっていました。収穫は手摘み、一部機械を使用し、6～8 週間かけて行われます。

10 種テイスティングしたうち、おすすめはヴァイスブルグンダー。落ち着いたリッチな味わいはフードペアリングに良く、鶏肉や軽めのお肉料理とマッシュルームに合うそうです。30%の樽使用でクリーミーさも加わっています。

Niersteiner Weisser Burgunder “Kalkstein” 2021

BARON KNYPHAUSEN



羊が飼われており、ブドウ畑の余計な草を食べてくれるので、草は刈らないそうです。羊ラベルのワインあり。

シュロス・ヨハニスベルクは、1200 年以上の歴史を誇るドイツ有数の銘醸地で、ベネディクト派修道院の建設、ラインガウ初のリースリングの植樹、シュペートレーゼの発見と、ドイツワイン史に名を残しています。

50 ヘクタールの畑はすべてリースリングで、東西南北の区画で土壌構成が異なり、平面を除きライン川を臨む南向き斜面はすべて特級区画(グロッセ・ラーゲ)です。

25000 本貯蔵の地下セラーは世界的なコレクションですが、コルクの老朽化の問題を抱えているそうです。1 番古いヴァインテージは 1748 年で、リースリングの長熟成についてガイゼンハイム大学とともに研究されています。

4日目 モーゼル



SCHLOSS LIESER

モーゼル川の曲がりくねった道の途中、突如現れた壮麗なリーザー城に歓声が上がりました。

急斜面の棒仕立ての畑は、25人で5週間かけて手摘みされます。

マーカス モリートルは8代続く家族経営ワイナリーで、現当主マーカスが3ヘクタールの畑を120ヘクタールまで拡大、40年間で急増し築き上げました。

気候変動でモーゼルでも赤ワインが作りやすくなり、グラッハー・ヒンメルライヒの畑は通常リースリングだったものが、上部はシュペートブルグンダーが植えられるようになりました。モーゼルでのシュペートブルグンダーのパイオニア的存在です。

モーゼルの白ワインの強みは辛口で造ってもアルコール度が低く抑えられ、軽やかなものが可能であることと話されていました。

5日目 ナーエ



Gut Hermannsberg

7つの畑、35ヘクタールがすべてグローセ・ラーゲ。

“畑をボトルの中に再現する”

シュロスリーザーは1904年設立、ドイツの代表的な5つの評価誌すべてで最高評価を獲得するトップワイナリーです。17代目当主のトーマス・ハーク氏自ら出迎え、ご説明してくださいました。輸出が90%で45か国にしており、イギリスを除き各国1インポーターとのことでした。(日本は稲葉)

テイスティングで最も印象的だったのが、

Wehlener Sonnenuhr Riesling GG 2017

5年は熟成すべき“晴れの日のワイン”、複雑でミネラル感に溢れています。30~40分前にデカンターージュすると、ワインのポテンシャルをより引き出せるとのことでした。



MARKUS MOLITOR

パーカーポイント100点獲得のドイツワインの4割を占めます

グートヘルマンズベルクは1902年からこの地で土壌調査を開始し、1907年に国営ワイナリーとして創業しました。1998年に民営化され、2010年に現在の名前となりました。120年の歴史がありますが、現在最新の設備が整っています。

畑ではすべて手作業で、1ヘクタール当たり1人1000時間かかっているそうです。グローセ・ラーゲは片岩、火山岩、青色粘板岩等、隣の畑でもすべて土壌が違い、ドイツワインのユニークさにつながっています。畑の土壌や標高の違い、マイクロ気候を感じる「テロワールフリークスのためのワイン」です。

DÖNNHOFF



お土産にはソムリエナイフやペンをいただき、ホスピタリティーが溢れていました。

6日目 ファルツ

レープホルツの歴史は16世紀まで遡り、現在は27ヘクタールを所有しビオディナミでリースリングを始め9種類のブドウ品種を栽培しています。ちょうどスパークリングワイン用のシャルドネの収穫が始まっていましたが、今年は難しいヴィンテージとの事でした。すべて手作業で、3週間かかるそうです。

13種類のワイン(6品種)もテイastingさせていただき、特に1990年より認可されたシャルドネは、新樽50%使用し複雑で力強いものでした。



FRIEDRICH BECKER

きつねのラベルでお馴染み、ドイツとフランスの国境をまたぐ畑を所有しています。

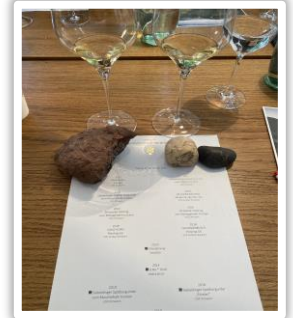
デンホーフは300年の歴史を持ち、世界各国から高評価を受けているドイツを代表する生産者です。ナーエは300種とも言われる非常に多様な土壌を持ち、リースリングは自分達にとってそのテロワールを表現するのに最適な品種とし、様々なタイプのワインを生み出しています。

リースリング80%、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、シャルドネが20%、環境に配慮したサステナブルな栽培を实践し、収穫はすべて手摘みです。

テイastingはリースリングを9種類、貴重なアイスワインは残糖200gあり100年のもつそうです。高い酸味と甘みのバランス、ハチミツのような凝縮感が素晴らしかったです。

REBHOLZ

スタッフ全員が1人1人を握手で迎えてくださりました。



フリードリヒ・ベッカーは300年以上ワイン造りを行ってききましたが、世界一エレガントなピノ・ノワールを目指しファルツの協同組合を脱退し、努力の末ドイツのシュペートブルグンダーのトップ生産者に昇り詰めました。

テイastingはワインリストから自分達で選ぶスタイルでした。(制約は色々ありGGは1種類のみ可) 果皮浸漬が長く、薄いオレンジ色が特徴的なグラウブルグンダーの他、7種類をテイastingしました。

この日は当時の当主、フリードリヒ・ベッカー・シニアさんもいらしており、皆との記念撮影にも応じてくださいました。

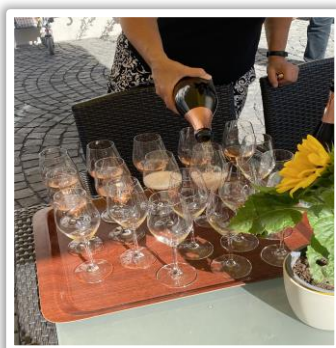


VON WINNING

数十種類のワイン別の美しいカラフルなラベルが特徴です。当日ワイナリーではイベントが開催され、多くの人が集まっています。

3日目にはライン川下りの船に乗り、アスマンスハウゼンやリュースハイムのブドウ畑を眺めることができ、川沿いの南向き斜面ということがよくわかりました。行程を通しお天気にも恵まれました。

今回の研修旅行では、実際に産地を目で見て今までの知識と結び付け、確認することができたことに加え、生産者の方々に直接お話を伺い、新たな知識、より詳細で裏付けされた知識を得ることができ、大変貴重な経験でした。大切な収穫時期に訪問のお時間をくださったワイナリーの皆さま、研修を手配いただいた関係者の皆さま、ご一緒していただきました参加者の皆さまに御礼を申し上げます。

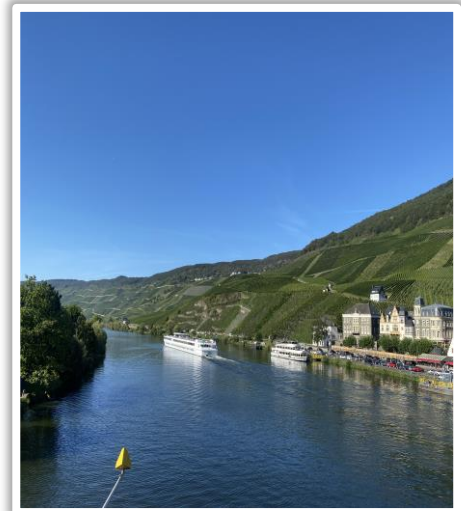


Vielen Dank !!

フォン・ウィニングの歴史は19世紀初頭に遡ります。複雑な分割や相続、売却を経て、現在は最新設備と技術が供えられ、低収量でテロワールを反映した高品質ワインを生み出し、ドイツでも注目を集めています。

栽培の95%が白品種、5%が黒品種です。ここ5年で輸出向けのシャルドネの栽培を増やしているそうです。気候変動について、リースリングはフレッシュでクリスピーな特徴を残しクリーミーにはしたくない、バーデンでは暖か過ぎてリースリングが栽培できなくなるかもと懸念されていました。

醸造所では直接樽からのテイスティングもさせていただきました。今年はビッグヴィンテージであり、非常に期待ができることです。



宮崎まり

日本航空株式会社

WSET Diploma

JSA ソムリエ・エクセレンス

ドイツワイン上級ケナー

第1回ドイツワインブラインドテイスティングコンテスト第4位

第2回ドイツワインブラインドテイスティングコンテスト第3位