

新しいスタイルの ブラウフレンキッシュを探して

オーストリアといえば、ミネフリーな辛口、あるいは貴腐ワインなど白の産地という印象が強いかもしれないが、じつは今、赤品種が質量ともに進化中。「なかでもブラウフレンキッシュは、白のグリューナー・ヴェルトリーナーに相当するスペシャルな品種。国際的にアピールしていきたい」と語るのは、オーストリア・ワインマーケティング協会のヴェリ・クリンガー会長。そんなブラウフレンキッシュの新しい魅力を探った。

Text & Photo: Junko Nakahama

ブラウフレンキッシュはオーストリアを代表する赤品種である。「生産量を赤の首位であるツヴァイゲルト(ブラウフレンキッシュとザンクト・ラウレンツの交配品種)の約半分(ブラウフレンキッシュの栽培面積3225ヘクタールに対し、ツヴァイゲルトは6476ヘクタール)だが、ツヴァイゲルトがブレンドの補助品種として使われてきたのに対し、単一品種の高品質なワインは、ずっとブラウフレンキッシュで造られてきた」とクリンガー会長は語る。主要産地は、ブラウフレンキッシュ・ラント(地)の異名をもつミッテル(中部)ブルゲンラント。ハンガリーと国境を接する温暖なこの地域は、肥沃な土壌と十分な日照が必要で、晩熟かつ病気にも弱いこの品種の適地とされてきた。しかし最近では、栽培技術の向上や古い畑の復興などにより、徐々に周辺地域にも栽培分布が広がっている。

世界的に成功を収める造り手も登場しており、最先端を走るのは、なんとといってもモリッツ当主のローラント・フェリッヒである(135ページにて紹介)。「ネッケンマルクト・アルテ・レベン(古木)2006」は「ワイン・アドヴォケート」で95点を獲得。そのスタイル

はブルゴーニュのピノ・ノワールのフィネス、北ローヌのシラーのスパイス、ピエモンテのネッビオーロのタンニンを併せもつ」と評され、オーストリア固有の赤品種の個性を世に示した。

ブラウフレンキッシュのワインは、モリッツ前とモリッツ後、大きく変わった。それまでは、オーストリアワインに詳しいワインジャーナリストのフィリップ・プロムが、著書『The Wines of Austria』のなかで書いているように、「90年代後半、ブラウフレンキッシュの高級ワインを目指す造り手の中には、力強さをこそと新樽のバリックを多く使う手法がよく見られた。だがモリッツにより、当時主流だった、こうしたブドウ本来の果実味がマスクされたワインの流れが、ガフリと変化したのだ。

ミューア・ファン・デア・ニーポルト当主のドーリ・ミューア(133ページ)は、「モリッツのワインに出会い、ブラウフレンキッシュの本来の姿を見直すきっかけとなった」と話す。またミヒャエル・ヴェンツェル(134ページ)やクラウス・プライジンガー(133ページ)などの若い世代は、モリッツが先導した透明感とミ



ノイゼードラー湖の東側のライタ丘陵地は、アルプスの最東端にあたる、標高400mの斜面。



ワインPR会社の社長、ワイナリー当主、7歳の娘の母と3役をこなす。

Weingut Muhr-Van der Niepoort ヴァインゲート・ミュア・ファン・デア・ニーポート

生産地域: Carnuntum / カルヌントウム
おもな畑の所在地: Spitzerberg / シュピッツァベーク

ニーポートの名にピンときた人も多いだろう。当主、ドーリ・ミューアの元夫は、ホルトガルのポートの名門の5代目、ディルク・ニーポート。ワインのPR会社を営んでいたドーリは、2002年、長年の夢だったワイナリーを立ち上げた。アドバイザーに迎えたのは、離婚はしたが醸造家としては大尊敬しているディルク。だがディルクが醸造に関わったのは最初の年だけで、翌年はドーリが助言を受けながら自力で造ったというからスゴイ。04年からは社長業との二足のわらじはムリと、南アフリカの信頼する醸造家クレイク・ホーキンスに、仕込みを依頼している。

ドーリは、ワインを造りたいと思い始めた20数年前から土地を探し始め、トスカーナに土地を購入済みだった。しかしディルクと結婚してホルトガルに住むうちに、自分の求めるワインは暖かい産地のものではないと気付き、思い出したのが、祖母が残したシュピッツァベークの畑だった。

スロヴァキアとの国境近く、カルパチア山脈の西端にあたるシュピッツァベークは、オーストリアではほかに類を見ないほど純度の高い石灰岩土壌をもつ。ドーリの求める果実味あふれる軽やかなワインには最適。

畑は荒れ放題だったがブドウ樹の樹齢は高かった。そこで、最初の年、18の区画を別々に醸造し、翌年ボトリリングする段階でディルクにブラインドテイステイングしてもらったとこ

Tribute to Blaufränkisch



「ブラウフレンキッシュは、繊細に見てじつはタフな品種。たとえばプリマドンナかしら」。

ろ、樹齢の高い(11年の時点で35年、55年)3つの区画の品質がダントツだったそう。以来、それらを高級レンジの「シュピッツァベーク」に、残りはジェネリックの「カルヌントウム」として醸造している。「シュピッツァベーク07」は、淡く透明感に満ち、キレイな酸みとうま味がどこかガメイを思わせる。「シュピッツァベークは50年ほど前には赤ワインの産地として高く評価されていた。今は生産者が減ったけど、エレガントなブラウフレンキッシュの可能性は充分。徐々に世界にプロモートしていきたい」。



ブルゲンラント最南部、シュタイヤーマルクトと境を接するアイゼンベークのドイツ・シュツェン村。



1980年生まれ、31歳のクラウス・プライジンガーは、まさにライジングスターである。トップ・キュヴェ(ブラウフレンキッシュとほかの赤品種のブレンド)の「パラダイグマ」は、初リリースの01年にオーストリアの権威あるワインガイド「フォルスタツ」のトップに輝き、自身は03年にノイゼードラーゼーの伝統的な生産者グループ、パノビレに最年少で迎えられた。昨年シンガポールで、マスタートオワインなど専門家をパネリスとして行なわれた「オーストリアvs世界のピノ・ノワール」のブライントテイステイング(100点満点)では、「ピノ・ノワール04」が90.7点で、ブルゴーニュのコント・ジュールジュ・ド・ヴォキエ、ジヨルジュ・ルミエらに次ぐ5位に。見た目はジーンズ腰ばきの今どきの若者だが、ビジョンは確かなようだ。

醸造学校を卒業後、「外に出て初めて、自分の内部畑、ブドウが見える」と、カリフォルニアに1年、ノイゼードラーゼーのトップ生産者ハンズ・ニットナウスで3年修業。師匠たちから学んだことは、ピオディナミによる自然なワイン造りと、自分を信じること。父から受け継い



「ワイン生産者とは、農夫、醸造家、販売、自分自身のサイコロジスト(1)を兼ねる仕事。大変だがやめられない」。

だ3ヘクタールの畑は、10年の間に20ヘクタールに拡大。なかでも大事にしているビュールの畑は、ブラウフレンキッシュの単一畑。175メートルとノイゼードラーゼーでもっとも標高が高く、南向きの急傾斜面にある。あふれるほどの日照と、夜間に背後の森から吹く冷たい風の温度差で、ブドウに特別のアロマが生まれる。また、レス・イズ・モアをポリシーとする醸造面では、グラヴィティ・フロー・システムの醸造所を完成。ブドウに余計な負担をかけずに仕込みを行なっている。「ビュール07」は、たっぷりした果実味と、緻密なタンニン、シルキーな舌ざわりがネッビオーロのよう。ベストマッチな料理は、「ビッグステーキ」と即答。学生時代はシェフになったかったとか。「でも年にワンチャンス、の醸造家のほうがチャレンジング」。



オーストリアで2年に1度、奇数年に行なわれる「ワインサミット」は、世界中から集まったジャーナリストらが、産地を回り生産者たちと交流をもつイベント。期間中にはセミナーやワークショップも行なわれ、赤ワインのブライントテイステイングでは、オーストリアのピノ・ノワール、フランスのクロ・ド・ヴージュ(メオ・カミュゼ)、オーストリアのブラウフレンキッシュ2種が出た。中央はクリンガー会長。

ネラリテイ、ソリッドなストラクチャーを、彼らのスタンダードとして追求している。さらに、ブリーラー(134ページ)、シューンベルガー、ヴェニンガー(135ページ)のように、単一畑の個性を明確に打ち出す造り手も増えてきた。テロワールでキーンとなるのは、ノイゼードラーゼー湖の湿気と、ライタ丘陵からの夜間の冷たい風で、ローム土壌であるミッテルブルゲンラントではすっかりしたボディに、ブルゲンラントの他地域とカルヌントウムでは、石灰岩の含有量の多さから軽やかなタイプに仕上がる。これらも押さえておきたいところだ。オーストリアの赤ワインの新しい可能性を示すブラウフレンキッシュ。そこで、今知っておきたい8生産者を紹介しよう。

Weingut Wenigner

ヴァインゲート・ヴェニガー

生産地域: Mittelburgenland / ミッテルブルゲンラント
おもな畑の所在地: Horitschon / ホリチオン



7 フランツ・ヴェニガーは、伝統と革新がうまく融合した造り手だ。代々続くワイナリーを受け継いだ1980年代初め、それまで地酒というにふさわしいラフな造りだったブラウフレンキッシュを、単一畑の高品質なワインとしてリリース。90年代にはハンガリーのパンフに畑を取得。こちらはカリフォルニア修業から戻った息子のフランツJr.が担当し、イキイキとミネラリーなブラウフレンキッシュを世に送り出した。有機栽培の波が訪れた06年には、仲間たちと独自のバイオダイナミクスのグループ、リスペクトを立ち上げた。デメターは、締めつけが多くてカトリック教会のよつに教義的」というのが理由。ワイ



南部のアイゼンベックでもワイン造りを始め、親子の挑戦はまだ続く。

Weingut Schönberger

ヴァインゲート・シューンベルガー

生産地域: Neusiedlersee-Hügelland / ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント
おもな畑の所在地: Mörbisch / ミュービッシェ



6 白髪ロン毛、カリスマ的な風貌のギュンター・シューンベルガー。元有名ロックバンドのサクセス奏者だ。修業経験のない彼に、「なぜワイン造りをしようと思ったのか」と聞くと、「好きなワイン(DRRC)は高く飲めないから、好みのワインを自分で造ることにした。ワインと音楽は使う道具が違うだけ。自然にまかせればよい」とのこと。1992年の初ヴィンテージからバイオダイナミクを採用したのは、「ブドウの可能性を生かす唯一の方法」だからだ。

石炭、スレートなど軽い土壌の「クレフアン08」は、チェリーの果実味が爆発しそつに詰まっている。どちらもはつらつとした酸み特徴だ。09年から、息子のヤコブが仕事に加わった。ノーマルな風貌、穏やかな話ぶりが父と対照的だが、互いを尊重し合う様子が好ましい。



ヤコブはドイツとウィーンの大学で栽培を学び、15年来、父の畑仕事を手伝う。

Weingut Familie Prieler

ヴァインゲート・ファミール・プリーラー

生産地域: Neusiedlersee-Hügelland / ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント
おもな畑の所在地: Schützen / シュツェン



3 家族で営む造り手、プリーラーの栽培・醸造を指揮するのは、長女のシルヴィア。微生物学の博士号をもつ科学者の目と、2児の母になって肝が据わり、年々人間的に大きくなる彼女のブラウフレンキッシュは、どれをとっても凛としたストラクチャーとおおらかなさがある。

ジエネリックな村名ワインの「シュツェン・シユタイン」は、ブレンドしたメルロがブラウフレンキッシュのベストパートナーであることを示す好例だ。「完璧でなくていい。どれだけ人の記憶に残るか。目指すのはそんなワイン」と自信の笑顔をみせた。



ゴールドベックは作柄のよい年だけ造られる。最近では00、02、03、05、06、07年。



Tribute to Blaufränkisch

Weingut Moric

ヴァインゲート・モリッツ

生産地域: Mittelburgenland / ミッテルブルゲンラント
おもな畑の所在地: Neckenmarkt / ネッケンマルクト

8 モリッツ当主のローラント・フェリツヒは、オーストリアでもっともエキサイティングな赤ワインの造り手だ。「ワイン・アドヴォカイト」では90点をキープ。コペンハーゲン「ノーマ」をはじめとする最先端のレストランでもひびきだ。F・X・ピヒラーやブリュンデルマイヤーなど、この国の偉大な造り手が白ワインの世界で築いた地位を、赤ワインの造り始めて10年足らずで手に入れた。

故郷ノイジードラーゼーのアペルトロで兄とともに造ったシャルドネで高い評価を得たローラントは、01年、次なる目標をブラウフレンキッシュに定めた。「90年代に主流だった、過剰な樽使用のブラウフレンキッシュは決して品種本来の個性を表現してはいなかった」と言うローラントは、それを自然な姿に戻し、かつグリュナー・ヴェルトリーナーが世界で得た唯一無二の位置を獲得するべく、ワイン造りを開始。ヨーロッパ各地の正統派生産者を訪ね歩いた結果、その土地の固有品種の本質を表現するには、昔ながらのワイン造りに戻ることが大切と気づいた。そこで、アンブラグド・プロジェクトと名づけた自然な栽培・醸造を始めた。凝縮感のあるブドウは樹齢の高い木から生まれると、探し当てたのは、ミッテルブルゲンラント北部のネッケンマルクト村と南部のルツマンズブルク村の畑。樹齢は40〜110年で、1本の樹になる実は5房ほど。前者はシス



ワインのレンジはジエネリックの「ブラウフレンキッシュ」、スタンダードな「モリッツ」、プレミアムクラスの「ルツマンズブルク」「ネッケンマルクト」(ともにアルテ・レベン)など。



トやロームに海洋性の堆積物が交じり、夜間の森からの冷たい風がアロマティックな香りを生む。後者は保水性と保温性を併せもち、シルキーなトーンが出る。

村名ワインのアルテ・レベン(古木の収量はわずか25hl/ha。野生酵母による主発酵+マロラクティック発酵は1年以上に及ぶこともある。約2年熟成させてからリリースすることで、深みのある味わい、緻密なタンニン、凛とした骨格が生まれる。オーストリアのブラウフレンキッシュのブレックスルとなったモリッツ。ぜひ一度体験してほしい。

Weinhal Wenzel

ヴァインハル・ヴェンツェル

生産地域: Neusiedlersee-Hügelland / ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント
おもな畑の所在地: Rust / ルスト



5 商業都市ルストでワイン造りを行なうヴェンツェル家のミヒャエル。展示会には出展せず、バイオダイナミクを実践しながらも認証は取らない。一見孤高の人だが、理論的なワイン造りで若手をリードする。

ルストの土壌は石灰岩主体。ここで育つブラウフレンキッシュとピノ・ノワールに共通点を見つけた彼は、ブルゴーニュやニュージージョンドの有名生産者のもとで修業した。

オーバーヴァルトの畑。土壌は石灰岩。エレガントなブラウフレンキッシュが採れる。

Gut Oggau

グート・オガウ

生産地域: Neusiedlersee-Hügelland / ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント
おもな畑の所在地: Oggau / オガウ



印象的な顔のラベル。それがそのままワインの個性を表現する。「チェリーやベリーなどの味わいより、人格にたとえたほうが、ワインが身近に感じられるだろう」と当主のエデュアルド・チェツペ。

エデュアルドは07年、17世紀のワイナリーを入手してオガウでワイン造りを始めた。畑は農業を使用し、ところがなく、バイオダイナミクを指向する彼には好都合だった。「ブラウフレンキッシュはもっともテロワールを表現する。大事に育てれば自然に自分の物語を語ってくれる。」



ちなみに妻の実家は隣村のミシュラン二つ星のレストラン、タウベン・コッグル。