

ワインと食とSakeと

ヴァイノテーク



2008 no.345

The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake Vinothèque

永遠のシャブリ

熱いオーストリアワインと
一歩先行くロゼワイン

ワイン・バイイング・ガイド

崎真也セレクション⑤

シントンワイン3種がベスト・ワイン

本酒バイイング・ガイド

田永介&君嶋哲至セレクション④

広島&長野県自慢の酒」

Chablis

Austrian Wine & Advanced Rosé



9784903094441



1929402010006

ISBN978-4-903094-44-1 C9402 ¥1000E



Austrian Wine

Vie Vinum2008

熱気渦巻くオーストリアワイン

女性醸造家団体 「11人の女たちと 彼女のワイン」の メンバー



シルヴィア・プリーラーさん
(プリーラー醸造所)。



シルヴィア・ベックさん
(ベック醸造所)。



ハイディ・シュレックさん
(ハイディ・シュレック醸造所)。



シルヴィア・ハインリッヒ
さん (J. ハインリッヒ醸
造所)。



ビルギット・ブラウンシュ
タインさん(ビルギット・ブ
ラウンシュタイン醸造所)。



ペトラ・ウンガーさん (ウ
ンガー醸造所)。



ビルギット・アイヒンガー
さん(アイヒンガー醸造所)。

2007年11月号に関連記事あり)。「国際品種を栽培したのは、伝統品種の実力を知るためだった」とミッテルブルゲンラントのアルベルト・ゲゼルマン(Gesellmann)も言う。カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのキュヴェ・ベラ・レックスを1992年に初リリースして評判となったアルベルトが、ブラウフレンキッシュとザンクト・ラウレントのキュヴェGを世に問うたのは2000年のことだ。ヴィーヴィナムで試飲に供されていた2004のGは壮麗な深みに満ちていた。

バンノービレに続き、ハンスは2006年にもう一つ産地の独自性追求を打ち出した醸造家団体「ライターベルクLeithaberg」を立ち上げた。ライターベルクはノイジードラーゼー北西からノイジードラーゼー・ヒューゲルラントにかけて35kmにわたって延びる標高400m余りの小高い丘陵で、南東向きの斜面に約2000haの葡萄畑が広がる。ここに畑をもつライターベルクに加盟している14醸造所が目指すスタイルは、やはり国際品種を用いた高アルコール濃度のパワフルなワインとは違う、エレガントでミネラルの深みが表現されたワインだ。団体名を冠したワインに許されるのは、赤はブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレントとピノ・ノワール。メンバーにはハンスのほか、シルヴィア・プリーラー(Prieler)、ビルギット・ブラウンシュタイン(Braunstein)ら著名女性醸造家の存在が光る。とりわけシルヴィアのライターベルクはフィネスに満ちており、ブラックチェリーにスパイス、エレガントなタンニンと果実味のバランスも見事。

この生産地域にはほかにも「ブルゲンラント著名醸造所連盟Renommierete Weingüter Burgenland」、「ヴィティカルトVitikult」、「セレクト・ゴルスSelect Gols」などの醸造所団体がある。ブルゲンラントはEUの最優先開発支援対象地域であり、ワイン産業振興の一環として団体活動が支援されている背景もあるが、定期的集まっては議論を重ね経験を交換し合うことが、ワインの品質向上に確実に寄与するとともに、

醸造家たちの産地のアイデンティティに関する意識を明確にしているように思われる。

また、生産地域を越えた醸造家団体として注目に値するのは、女性醸造家団体「11人の女たちと彼女のワイン11 Frauen & ihre Weine」だ。前出のユディットとシルヴィアとともに、シルヴィア・ハインリッヒ(Johann Heinrich/ Mittelburgenland)、ビルギット・アイヒンガー(Eichinger/ Kamptal)、イルゼ・マイヤー(Geyerhof/ Kremstal)、ハイディ・シュレック(Heidi Schrock/ Neusiedler-Hügelland)をはじめ、彼女たちのワインの質は極めて高い。とりわけシルヴィア・ハインリッヒが造るドイチュクロイツの砂質土壌で栽培する葡萄がもたらす、しなやかで美しい果実味は本当に素晴らしいものであった。

ノイジードラーゼーを離れライターベルクの稜線をたどって南西へ向かうと、丘のふもとの小都市アイゼンシュタットに至る。ブルゲンラント州の州都で、人口は12360人余り。約700年の伝統をもつ名門貴族エスターハーギー侯爵家由縁の地でもある。侯爵家のワイン造りの歴史は1758年にさかのぼり、1761年から1790年までここに仕えていた作曲家ハイドンも、報酬の一部を領地のワインで受け取っていたという。

2006年秋、アイゼンシュタット近郊のトラウスドルフにエスターハーギー侯爵家の親せきにあたるシュテファン・オットルバイの指揮の下、最新鋭の醸造施設をもつワイナリーが落成した。それまで醸造していたアイゼンシュタット市内のシュロス・エスターハーギーの地下倉が手狭になったため、700万€(約11億2000万円)を投じて新築したのだ。厚さ1.8mに達するコンクリートの土台の上に建てられたスタイリッシュな醸造所は、外気温の変動を遮断し完璧に空調することができる。醸造施設には炭酸ガスを満たした状態で果汁の酸化を防ぎつつ、低温下(5~8℃)でマセレーションを行い、最大限に葡萄の香味を引き出すことが可能なタンクがあり、セニエやマイクロオキシデーションも中央制御のコンピュータで思いのままだ。醸