

Eva Fricke  
エファ・フリッケ



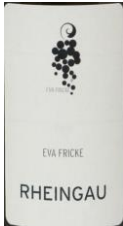



自社畑面積：2012年は4ha。2013年には新しく畑をロルヒ(0.24ha)に購入し、クローネ(0.25ha)で新しく苗木を植えました。2013年からは所有している6.2haの内5haから収穫。2017年にキートリッヒに2.5haのブドウ畑を購入（うち0.5haはピノ・ノワール）。2018年末に名門醸造所シュロス・エルトツが所有していたエルトヴィラー・ラングシュトゥック2haを購入し、所有ブドウ畑は13haに達した。2017年産から100%オーガニックで栽培。2018年産からピオ認証取得。






土壌：風化したスレート粘板岩及び珪岩からなる土壌



醸造：低圧でプレス。一晩かけてデブルバージュを行ないステンレスタンクに移し発酵。発酵には野生酵母と香り付けの少ないシャンパーニュ酵母を使用。両酵母の比率や種類は収穫年によって異なる。

醸造所解説：北ドイツのブレーメン出身。両親は医師で醸造とは縁のない家庭の出身だったが、ガイゼンハイム大学で栽培醸造を学び、南アフリカ、フランス、イタリア、スペイン、オーストラリアで研修。2004年からラインガウの大手醸造所で働く傍ら、自分のワインを造るという夢を持っていた。2006年にロルヒ村の老人から0.25haのリースリングの古木が育つ急斜面の畑を貸したいとの申し出を受け、友人のセラーを借りて自分のワインを造り始めた。やがて2011年に大手醸造所の醸造責任者の職を辞して、キートリッヒ村にかつて修道院だった建物のセラーを借りて独立。2015年にエルトヴィレ村に移転し、セラーの規模を拡大して試飲所も併設した。主要品種はリースリングだがシルヴァナー、ヴァイスブルグンダー、ピノ・ノワール（シュベートブルグンダー）も少しある。ロルヒ村の急斜面の畑の土壌は粘板岩と珪岩。醸造はステンレスタンクを使って野生酵母で発酵するが、タンクの表面にハートのマークをチョークで描いたりして、ワインと対話しながら育てているような赴きがある。

ワイン：ロルヒの古くからある急斜面でリースリングだけを栽培しており、中には樹齢50年になる古木も所有。ワインは主に風化したスレート粘板岩と珪岩からなる、非常にミネラル豊富な土壌に特徴づけられる。

		○Rheingau Riesling ラインガウ リースリング		
	畑	品種：リースリング 土壌：砂質のレスローム土壌、粘土、スレート粘板岩	醸造	<p>ステンレスタンクで醸酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>備考</p> <p>グーツリースリング。ロルヒ、リュエデスハイム、ヴァルルフとキートリッヒの葡萄畑からのラインガウ・キュベ。砂質のレスローム土壌、粘土、スレート粘板岩、珪岩のラインガウにある全ての土壌タイプに育つ葡萄が用いられている。リンゴ、桃のアロマ、みずみずしくフルーティなリースリング、辛口の余韻。</p> <p>VT2018はAlc. 12.39%, 残糖度 7.6g/L, 総酸度7.8g/L, Total SO2 96mg/L.</p>
	畑	品種：リースリング 土壌：スレート粘板岩及び珪岩土壌	醸造	<p>ステンレスタンクで醸酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>備考</p> <p>オルツ（村名）リースリング。ロルヒの葡萄畑のキュベ。スレート粘板岩及び珪岩土壌。かんきつ類のアロマ、みずみずしい味わい、ミネラルの余韻。</p> <p>VT2018はAlc. 12.77%, 残糖度 7.5g/L, 総酸度7.7g/L, total SO2 109mg/L.</p>
	畑	品種：リースリング 土壌：砂質のレス土、ローム質、粘土	醸造	<p>ステンレスタンクで醸酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>備考</p> <p>オルツ（村名）リースリング。キートリッヒの葡萄畑のキュベ。スレート粘板岩及び珪岩土壌。</p> <p>VT2018はAlc. 12.93%, 残糖度 8.8g/L, 総酸度7.6g/L, total SO2 105 mg/L.</p>
	畑	品種：リースリング 植樹：1965年より前 土壌：珪岩土壌混じりのスレート粘板岩	醸造	<p>ステンレスタンクで醸酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>備考</p> <p>Seligmacherには「救世主」の意味がある。ところにより珪岩が多く混じるスレート粘板岩土壌の単一畑。桃とパッションフルーツの繊細な香り。ほのかな甘味。生き生きとした酸。塩気のようなミネラルの余韻。</p> <p>VT2018はAlc. 11.32%, 残糖度 12.5g/L, 総酸度7.8g/L, total SO2 114mg/L.</p>

		<b>○Lorcher Schlossberg Riesling</b> ロルヒャー シュロスベルク リースリング		備考	VT2018はAlc. 11.55%, 残糖度 18.0g/L, 総酸度7.3g/L, total SO2 157mg/L.
		畑 品種：リースリング 位置：南西向きの急斜面の上方で、ライン川沿いからやや離れている。 土壌：灰色粘板岩、石灰質を含むレス土	醸造		
		<b>○Rheingau - Silvercrown Riesling</b> ラインガウ シルバークラウン リースリング ※クローネの畑のブドウ使用		備考	エファ初めての試み。クローネの畑のブドウ使用。SO2非使用醸造。日本限定のワイン。
		畑 品種：リースリング 植樹：1955年頃 土壌：粘板岩土壌の下に石灰質を含む地層	醸造		
		<b>○Lorcher Krone Riesling trocken (旧Krone Riesling trocken QbA)</b> ロルヒャー クローネ リースリング トロッケン		備考	Lorchはラインガウの村名、Kroneは畑名。品揃えの中で最も高品質な辛口ワイン。単一畑。スレート粘板岩土壌の下に石灰質を含む地層。黄色い果実とハーブのアロマ。複雑かつエレガントな構造。  VT2018はAlc. 12.68%, 残糖度 6.9g/L, 総酸度7.4g/L, total SO2 114mg/L.
		畑 品種：リースリング 植樹：1955年頃 土壌：粘板岩土壌の下に石灰質を含む地層	醸造		
		<b>●Rheingau Pinot Noir Rosé trocken</b> ラインガウ ピノ・ノワール ロゼ トロッケン		備考	ロルヒャー・パッフェンヴィースとキートリッヒ村にある畑の二つの葡萄畑の収穫を用いて醸造したロゼ。  意識して色を薄くした。フィネスとテクスチャーにとても気を付けて、強すぎる抽出を避けたから。シャンパーニュの原酒のように醸造した。とても軽やかでエレガントなロゼを造ることが目標で、土壌をテクスチャーとフルーツ感で表現して、「ピンクの商業的なロゼ」を避けたかった。
		畑 品種：ピノ・ノワール 植樹： 位置： 土壌：粘板岩と珪岩、斜面の上部は表土が浅く、下部はレス土が厚く堆積（Lorcher Pfaffenwies）。	醸造		
		<b>●Pinot Noir Rosé Brut natur</b> ピノ・ノワール ロゼ ブリュット ナトゥア		備考	2016年にピノ・ノワールの畑0.5haを購入。もともと州営醸造所が所有していた畑で成長力が高くフルーティなワインが出来るクローンで、赤ワインの醸造には向いていないと思ったのでロゼとゼクトにしている。
		畑 品種：ピノ・ノワール 植樹： 位置：キートリッヒとエルトヴィレの格付け畑（キートリッヒャー・ザントグループとエルトヴィラー・ザントグループ） 土壌：砂質のレス土、ローム質、粘土、珪岩。粘土に小石が多く混じるので保水性が高く水はけが良い。	醸造		

		○Mellifluous Rheingau Riesling (旧Mellifluous Elements Riesling) メリフルオス ラインガウ リースリング			
	畑	<p>品種：リースリング            土壌：黄土、粘土、スレート、珪岩。エルトヴィレ、キートリッヒ、オーバーヴァルルフの自社畑と、ピオ認証された生産者のブドウを混ぜている。</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで醗酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p>	<p>備考</p> <p>2017年産から「エレメンツ」が抜けて単に「メリフルオス」という名前に変更された。「エレメンツ」はコドルニュー社が各国で商標登録しているのので、ワイン名として使用不可なため。</p> <p>ラベルのデザインは「生命の花」がモチーフ。ピオの契約栽培農家の葡萄を使っている。</p> <p>VT2018はAlc. 11.75%, 残糖度 14.7g/L, 総酸度8.5g/L, total SO2 122mg/L.</p>
		○Verde Riesling off dry ヴェルデ リースリング オフドライ			
	畑	<p>品種：リースリング            位置：ラインガウ各地の畑            土壌：砂質のレス土、ローム質、粘土、珪岩、粘板岩。</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで醗酵。必要に応じてピオワインに使用を認められた培養酵母（シャンパーニュ酵母）を利用。ステンレスタンクで熟成。</p>	<p>備考</p> <p>2017年、収穫開始の3週間前に降った雹で完熟を待たずに収穫しなければならなかったので醸造したが、低アルコールで軽い仕上がりが健康志向にマッチし、意外に評判が良かった。軽い料理にあわせやすい。Verdeはフランス語の緑だが、未熟な果実の緑にちなんで名付けた。</p> <p>VT2018はAlc. 11.30%, 残糖度 16.6g/L, 総酸度8.6g/L, total SO2 117mg/L.</p>