





**Weingut Veyder-Malberg**  
ヴァイングート・ヴァイダー＝マルベルク



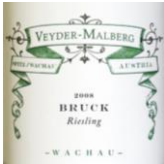



オーナー醸造家のペーター・マルベルクは異色の経歴を持つ。青年時代はリトグラフ印刷技術を学んだあとビジネススクール卒業し、ウィーンの広告代理店で営業部長を務めていたが、その頃の交流関係でワインへの情熱に目覚めた。1991年に会社を辞めて2年間ナバヴァレーとスイスで醸造学校に通い、1993年にはヴァインフィアテルのグラーフ・ハーデック醸造所に就職しているが、その間にもナバヴァレー、トスカーナ、スイス、ドイツ、ニュージーランドと世界各地のワイナリーで研修した。やがて2008年にフリーランスの葡萄栽培・マーケティングコンサルタントとして独立してペーター・ヴェイダー＝マルベルク醸造所を設立することになるが、それまでの14年間グラーフ・ハーデック醸造所の経営責任者として辣腕をふるい、オーストリアでは前例のないヴィオニエやシラーで見事なワインを醸造して注目を集めた。

ヴァッハワでは伝統とことごとくこだわっている。トラクターの入れない急斜面の石垣に囲まれた、テラス状のぶどう畑に育つグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングの古木は、樹齢30～70年。それをバイオダイナミ農法を採り入れて栽培。Laconの有機栽培認証を2008年に受けている。「手作業だけの栽培には、トラクターを使った場合の5倍の手間暇がかかる。だから最高のブドウに仕上げなければ意味はない」と言う。生理的な完熟と適切なpH値で、ポトリティスの繁殖していない、健全な状態で手作業で収穫。「収穫が遅すぎると、確かに印象的なワインは出来るが、フィネスと、テロワールと品種の表現を妨げ、本来の持ち味を失わせてしまう」と言う。ステンレスタンクと伝統的な木樽で野生酵母で発酵し、酵素も培養酵母も清澄剤も使わず、醸造中の不必要な介入も避けて、テロワールの個性を最大限に引き出している。設立当時は元肉屋の地下室を改装して醸造していたが、2014年に急斜面を利用して重力で果汁を移動出来るセラーを新築。4haのぶどう畑から妥協というものを全く感じさせない高品質なワインを醸造している。

○Liebedich Grüner Veltliner リーベディッヒ・グリュナー・ヴェルトリーナー				
	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 畑 植樹：1980年頃、古木もあり 位置：標高250～350m、南向き 土壌：小片のシスト、片麻岩	醸造	ステンレスタンクで醸酵。 ステンレスタンクで約5か月間熟成。	備考 ヴァッハワの複数の畑のブドウのブレンド。それぞれの畑が、最高の品質のワインになるポテンシャルはあるが、畑が小さいためブレンドにしている。畑の大部分は原生岩土壌。その中のレス土壌の葡萄畑にはトラクターで耕作しており、ボトルの首に「手仕事Handarbeit」と書いてある帯をつけていない。ちなみに「リーベディッヒ」は英語で「I love You」。
○Hochrain Grüner Veltliner ホーホライン・グリュナー・ヴェルトリーナー				
	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 畑 植樹：1985年頃 位置：標高280m、南東向き 土壌：レス質（黄土）土壌	醸造	木樽で醸酵。 木樽で熟成。	備考 ヴェーゼンドルフにあるホーホラインの畑の石垣の上には、レス土の厚い層の上にグリュナー・ヴェルトリーナーが育つ。ワインはナッツやスパイスのヒントに黄色い果実のアロマが出ている。原生岩のヴェルトリーナーに比べると、ホーホラインは土壌がワインの個性にいかにか大きな影響をおよぼすかという良い例になる。
○Alter-Native Grüner Veltliner オルタネイティヴ グリュナー・ヴェルトリーナー				
	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 畑 植樹：1997～2002年 位置：標高290-320m 土壌：片岩（Buschenbergの畑）、片麻岩（グナイス / Gneis）（Loibenbergの畑）and 黄土質（Hochrainの畑）	醸造	オーク樽で25日間マセレーション 300Lの樽で12か月間熟成	備考 グリュナー・ヴェルトリーナーをプレスするとき、澱の強いアロマをいつも感じていた。通常この澱は堆肥として利用されるのだが、多くの可能性を無駄にしていると思っていた。そこで、グリュナー・ヴェルトリーナーも赤ワインのように醸してみることにした。赤ワインと白ワインの大きな違いは色だ。黒ブドウの果皮が、白ブドウのそれより香り高いわけではない。アロマが異なる。白ブドウであるグリュナー・ヴェルトリーナーで、長期マセレーションを経て「赤ワイン」を作ると、赤色でない「赤ワイン」になった。私が赤ワイン造りにおいて大変熟練しているだけでなく（1991～2007）、このプロセスが心から好きなのだ。このワインによって、フィルターをはずし、亜硫酸塩無添加の、いわゆるオレンジワインを造ろうとしたわけではない。もう一つの可能性（オルタネイティヴ）として造られるグリュナー・ヴェルトリーナーの、一例であるべきものだ。それはこの固有の品種の、隠れた可能性を示す。グリュナー・ヴェルトリーナーがスパイスやフルーティーなニュアンスで有名だからといって、この品種から、それ以外の要素が出てこないわけではない。  VT2016以降造っていない。
○Weitenberg Grüner Veltliner ヴァイテンベルク・グリュナー・ヴェルトリーナー				
	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 畑 植樹：1950年頃 位置：標高300m、南西向き	醸造	木樽で1日間マセレーション。 木樽で5か月間熟成。	備考 ヴァイセンキルヒェンWeißenkirchenの村の北西の上半分位置する畑。葡萄畑には樹齢60歳以上の最古参の葡萄が植えられている。葡萄の房も粒も小さく、自然に収穫量は低くなる。グリュナー・ヴェルトリーナーに典型的な、胡椒のようなスパイスの味の代わりに、こちらの葡萄はメロンやセイヨウスイモモの黄色い果実の味がする。ワインは木樽で醸酵。  クローンではないため、房は小さく、開花もよくなく結実はまばら。ワインは長時間、澱と共に攪拌しながらマロラクティック醸酵される。しっかりとしたミディアムボディで、長期熟成能力を持つ。畑作業は全て手作業で、トラクターも使えない。だからボトルのネックのラベルに「Handarbeit」（ハンドアルバイト、手仕事の意）と記している。

**Weingut Veyder-Malberg**  
ヴァイングート・ヴァイダー＝マルベルク



○Bruck Riesling ブルック・リースリング						
	畑	品種：リースリング 植樹：1990年代 位置：標高380～400m、南向き 土壌：雲母を含むシスト（粘板岩の変成したもの）土壌	醸造	ステンレスタックで約1.5日間マセレーション。 ステンレスタックで5か月間熟成。	備考	フィースリングViessling村にある畑の中で最も温暖で一番良い区画として知られているが、フィースリング村自体はヴァッハウで一番標高が高く冷涼な場所にある。ヴァッハウを全体的な視点から見ると、ヴァッハウ東側の温暖なテロワールとは対照的な場所であるといえる。このワインはスパイシーなニュアンスを含んだ果実の風味と、精緻なミネラル感の独特の個性。
○Buschenberg Riesling ブッシュンベルク・リースリング						
	畑	品種：リースリング 植樹：1975年頃 位置：標高250m、南東向き 土壌：小片のシスト・片麻岩	醸造	アカシアの木樽で約1.5日間マセレーション。 アカシアの木樽で5か月間熟成。	備考	テラス状の畑はクラウスの畑の東隣りにある。ブッシュンベルクは比較的知られていないが、それは多数の生産者が小さな区画を耕作しているからで、これまでは畑名のワインとしてはほとんどリリースされなかった。偉大な原生岩のリースリング向き土壌で樹勢は弱く、還元的なミネラル感のある、力強く熟成能力の高いリースリング。植樹は1979年以降。機械による耕作は不可能で、純粋な手仕事（Handarbeitハンドアルバイト）のみが可能。
○Schöner Riesling süß シェーナー リースリング ズース						
	畑	品種：リースリング 植樹：1975年～2000年頃 位置：標高250～400m南向き 土壌：小片のシスト、片麻岩	醸造	ステンレスタックで醸造。 ステンレスタックで4か月間熟成。	備考	この、ヴァッハウの典型ではないワインは、例外的な年にしか造られない。アルコール濃度が控えめの甘口で、フルーティな甘味と品の良い酸味があり、とてもみずみずしいワインになる。
○Brandstatt Riesling ブランドシュタット リースリング						
	畑	品種：リースリング 植樹：1980年代半ば、2010年 位置：標高450m、南向き 土壌：雲母を含むシスト	醸造	12時間のマセレーションあり。 アカシアの木樽で1年間熟成。	備考	シュピッツ村のグラーベンの畑の再生プロジェクト。海拔約450mの、ヴァッハウで最も寒いところにある畑。もともと荒れ果てていた、珩質粘板岩土壌の畑だった。擁壁を修理して、少しづつリースリングを植樹していった。この、本来あるべき姿のテラス状の畑から、妥協のないリースリングを造ろうとしたのだが、その際、品種の個性よりもテロワールと伝統的な醸造を表現したかった。その中にはマセレーションと、地元産のアカシアの樽による長期間の醸造も含まれている。