

Geyrerhof

ガイヤーホフ



高台にあるガイヤーホフの名が最初に史料に登場するのは1135年のこと。16世紀には農業と煉瓦製造業を営み、17世紀にはハンガリーまでの航行特権を認められ栄えた名家が、現オーナーのイルゼ・マイヤーさんの一族である。ウィーンの大学で有機農法と生態学を学び、1986年に実家の醸造所を継ぎ、その2年後にはビオロジックに転換した。最初は一筋縄ではいかず、様々な失敗と経験を重ねて学んで来たという。姉はニコライホフのクリスティーネ・サースさんで、1970年代からビオディナミを実践してきたパイオニアとして知られるが、マイヤーさんはシュタイナーの人智学を秘教的として一歩距離をおいている。一方で「ビオワイン農業の手引き」Praxisbuch Bioweinbau (2005年)という本を書くほど、ビオロジックには徹底して取り組んできた。ぶどうは全て手作業で収穫し、全房圧搾を行い、静置してしっかりと清澄した後ステンレスタンクで、なるべく野生酵母で発酵する。白ワインでは乳酸発酵は行わない。ごく一部のワインは伝統的な大樽で熟成する。セラーは14世紀の初めから1700年代にかけて建築された煉瓦造り。品種は70%がグリューナー・ヴェルトリーナー、20%がリースリング。マイヤーさんが醸造所を継いだ当時は5haだった畑は現在約23haに広がった。土壌は原成岩（白斑岩）、礫、砂、厚いローム質土壌など畑によって様々だ。葡萄栽培の他にも約30haの農地で穀物の栽培、牧畜、養蜂を行っている。近年息子さんのヨーゼフと妻のマリアがワイン造りに参加して、次世代への引き継ぎが始まっている。

○Grüner Veltliner - Landwein (1000ml)

グリューナー・ヴェルトリーナー ラントヴァイン



畑

品種：グリューナー・ヴェルトリーナー
植樹：2010年頃
位置：標高230m、北東向き
土壌：岩石、砂質土壌

醸造

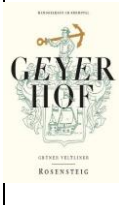
手作業で収穫。全房圧搾。酵素・培養酵母・清澄剤などは一切使わない。ステンレスタンクで醗酵。澱引きせずに翌年2月まで熟成。

備考

1ℓボトル入りだが、中身は750ml入りと変わらない品質の高さが魅力。抜群のコストパフォーマンス。

○Grüner Veltliner - Rosensteig

グリューナー・ヴェルトリーナー ローゼンシュタイク



畑

品種：グリューナー・ヴェルトリーナー
植樹：1995年頃
位置：標高200m、北向きの冷涼な畑。
土壌：砂質土壌、礫岩、レス。ドナウ川沿いにあり、礫が多い。

醸造

手作業で収穫。全房圧搾。酵素・培養酵母・清澄剤などは一切使わない。ステンレスタンクで醗酵。澱引きせずに翌年2月まで熟成。

備考

ワイン名の由来：畑の名前から。畑はホレンブルクHollenburg村に位置する。畑名の"Rosen"はドイツ語で「バラ」、"Steig"は「小道」の意味。ブドウ畑の周りにはバラの茂みが多数あり、この地区の特徴となっている。

○Grüner Veltliner - Hoher Rain

グリューナー・ヴェルトリーナー ホーハー・ライン



畑

品種：グリューナー・ヴェルトリーナー
植樹：1990年頃
位置：標高248m、南西向き
土壌：砂質ローム土壌。表土が深い。

醸造

手作業で収穫。全房圧搾。酵素・培養酵母・清澄剤などは一切使わない。ステンレスタンクで醗酵。澱引きせずに翌年2月まで熟成。

備考

100年前、ホーハー・ラインの地下は炭鉱で、採掘が盛んにおこなわれていた。"Hoher"は「高い」、"Rain"は「畔」の意味。

○Grüner Veltliner - StockWerk

グリューナー・ヴェルトリーナー シュトックヴェルク



畑

品種：グリューナー・ヴェルトリーナー
位置：標高200m
土壌：風化したグラニュライト（白粒石。玄武岩・泥岩・斑れい岩など様々な岩石を原岩とする変成岩の一種）土壌。

醸造

手作業で収穫。全房圧搾。酵素・培養酵母・清澄剤などは一切使わない。ステンレスタンクで醗酵。澱引きせずに翌年2月まで熟成。

備考

Rebstock（ブドウの樹）のWerk（仕事・作品）なのでStockWerkと名付けた。エチケットでブドウ畑はブドウ樹だけでなく、多様な動植物が共生していることを示したかった。

○Rose Zweigelt

ロゼ・ツヴァイゲルト



畑

品種：ツヴァイゲルト
位置：標高200m
土壌：砂質ローム土壌

醸造

手作業で収穫。全房圧搾（マセレーションなし・セニエではない）。ステンレスタンクで醗酵。澱引きせずに翌年1月半ばまで熟成。

備考

白ワインと同様に圧搾・醸造したロゼ。