

## Hoch Essences

### ホッホ エssenセス (旧ホッホドイツ)

地域 : Austria / Niederösterreich

オーストリア/ニーダーエスタライヒ州

地区、村 : Kremstal / Hollenburg

クレムスタール/ホレンブルク

醸造・栽培責任者 : Julie-Ann Hansjosten

ジュリー=アン・ハンスヨーステン

HP : <https://www.purejoybotanicals.farm/>



創業年 : 2017 年

自社栽培ブドウ品種 : グリュナー・ヴェルトリーナー、シルヴァネール

#### ドメヌ解説 :

ワイナリー、Hochdeutsch はホッホ家のドイツ人、といった意味で両親がドイツ出身のジュリーは、ホレンブルクで代々ワインを造るホッホ家に嫁いできた。夫のクリストフ・ホッホ（同ワイナリー名）も 2013 年から、家業を引き継ぎ、ナチュラルワインを造っている。ボタニカル・スパークリングとは、簡単に言えば、ハーブティーをブドウ果汁で瓶内発酵させたもの。濃く抽出したハーブティーを、彼女達のブドウ果汁と、大体 Alc.5%になるようにブレンドし、瓶内で発酵を終える。

もともとハーブティーやエッセンシャルオイルに興味を持っていたジュリーは、ワイナリーで働く傍ら、自然とブドウ畑や周囲に育つ草花を、ブドウ栽培のためのトリートメントとして、また、日常でも利用してきた。例えば、ローズマリーの香りは集中力を高めるため、彼女の車にはローズマリーのサシェ（匂い袋）がつるされている、といった具合だ。ドナウ川流域は汚染のされていない井戸水が、多くあることでも有名だそうで、ホレンブルクの村人も、何をするのもこの井戸水を使っている。彼女がお気に入りのハーブティーでスパークリングを造るというアイデアが湧きあがることは、自然なことだった。試行錯誤を重ね 2017 年にネトル（イラクサ）での試作品をボトル詰めした。

今回入荷分は 2018 年のもので、ブドウ畑のトリートメントとしても大活躍するネトル（イラクサ）と、体調を整え、心身をリラックスさせるためにハーブティーとしてよく飲まれるエルダーフラワー、そしてローズの香りとブドウ果汁+ハチミツで瓶内二次発酵をさせたロゼ・スパークリング、3 種類です。冷やしても、常温気味で香りを立たせて飲んでも魅力的。

2022VT より、ホッホドイツからホッホエッセンセスに改名。

#### 哲学 :

##### 1. 醸造所について

私は植物を使ったスパークリングドリンクを製造しています。フレッシュで生命感があり、低アルコール濃度であることが特徴です。醸造には野生酵母のみを使い、砂糖やその他のサプリメントは使用せず、ただホレンブルクのバイオダイナミック農法で栽培するブドウ畑のブドウとハーブのみを使っています。いわば自然が私たちに与えたものだけを使って

製造していて、その一つはブドウであり、もう一方はブドウ樹の畝の間に自然に育ち、手で摘んだハーブです。私たちは「自然を瓶につめている」と誇りをこめて言うことができます。

## 2.ブドウ畑について

ブドウ畑はクレムス渓谷のホレンブルクにあります。ホレンブルクの基岩は石灰岩で、アルプスの地質組成から派生しています。アルカリ性で、白い石灰岩から生まれるこの地域のワインには特有のストラクチャーがあります。デメターに認証されたバイオダイナミック農法で栽培していて、自然のバランスが品質の要となっています。土壌、ブドウ樹、動物たちと醸造家は注意深く関わり合いながら、健全な周辺環境を守っています。

## 3.ブドウ品種について

ボタニカル・スパークリングの場合、ブドウ品種はわき役で、産地に伝統的な品種を使っているだけで申し上げます。肝心なのはピュアでごまかしのないハーブ植物、つまりネトル（イラクサ）、エルダーフラワー（ニフトコの花）、そしてバラの味です。

## 4.製法について

ワインにつかうハーブはブドウ樹の畝の間に自然に生えています。エルダーフラワーとバラは開花時期の早朝に手作業で収穫し、エッセンシャルオイルで保存するために、やさしく乾燥します。ネトルは一年を通じて若いうちに収穫します。人間の健康によいという観点は、私にとっても重要な要素です。

ブドウについては、酸度を保ちアルコール濃度を低く抑えるため、かなり早めに収穫します。最も健全なブドウだけが収穫され、すぐに圧搾されます。果汁はブドウ畑で自然に果皮についている野生酵母で自然に発酵します。発酵の最中にハーブティーを沸かします。次にハーブティーを発酵中のブドウ果汁とブレンドして（ハーブティー4割、ブドウ果汁6割前後）、そのまま瓶詰します。ペット・ナットのように瓶内で、何も添加せずに（酵母も砂糖も使いません）発酵します。発酵が終わるとデゴルジュします。ネトルとエルダーフラワーについては、同じワインでボトルを満たします。バラのスパークリングについては、「蜂のブドウ畑」にある私の蜂があつめた蜂蜜を使っています。私の Mea ボタニカル・スパークリングは辛口ですが、バラのそれには蜂蜜の甘さがすこし感じられます。炭酸の強さは約 2.5bar です。

## 5.製造の由来について

私たちはブドウ樹を守るために沢山のハーブを育てています。例えばネトルはそのなかでも重要な役割を果たしています。さらにその上、この地方ではハーブを薬草として利用しています。ネトルは全身を浄化する作用があるといわれ、エルダーフラワーは免疫力を強め、皮膚にも良いのです。バラは心臓を強くし魂を鎮めます。私が目指しているのは完全に純粋で辛口のシリアスなスパークリングワインをつくることです。体によく、魂をリフレッシュして驚くほど明るくするワインです。

幸運なことに、家族は私をサポートし、アイデアを実現するよう応援してくれています。ボタニカル・スパークリングワインが出来たのは彼らのおかげです。

◆2021年6月聞き取り

毎年販売先からのフィードバックと、文献を参考に、ハーブの抽出やアルコール発酵を改良しています。例えばエルダーフラワーとローズについては2020年製造分の、原料となるハーブの茎の部分をより厳しく除去し、花の部分のみを使用することで、味わいにより精密さを出すことができました。また発酵を今までよりも素早く終わらせることも意識し、味わいもクリアでドライ仕上げることができました。