

Hochdeutsch

ホッホドイツ



若き女性醸造家、ジュリー＝アン・ハンスヨーステンの造るボタニカル・スパークリングが入荷。ワイナリー、Hochdeutschはホーホ家のドイツ人、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。

商品名のmealは、彼女の地方の口語で、“もっと”、ラテン語では“私の”さらに、“MEthode Ancestral”などの意味を込めている。

mea nettle		◎ Nettle ネトル		備考
畑	土壌：粘土石灰質 品種：グリューナー・ヴェルトリーナー、シルヴァネール（使用区画、品種比率は生産年により異なる）	醸造	アルコール発酵中のワインを、ハーブティーとブレンド（ワイン：ハーブティー＝4：6）して、瓶内で発酵を終える。瓶内気圧は約2.5barとなるようにする。デゴルジュマンあり。	
mea elderflower		◎ Elderflower エルダーフラワー		備考
畑	土壌：粘土石灰質 品種：グリューナー・ヴェルトリーナー、シルヴァネール（使用区画、品種比率は生産年により異なる）	醸造	アルコール発酵中のワインを、ハーブティーとブレンド（ワイン：ハーブティー＝4：6）して、瓶内で発酵を終える。瓶内気圧は約2.5barとなるようにする。デゴルジュマンあり。	
mea rose		◎ Rose ローズ		備考
畑	土壌：粘土石灰質 品種：グリューナー・ヴェルトリーナー、シルヴァネール、ツヴァイゲルト（使用区画、品種比率は生産年により異なる）	醸造	アルコール発酵中のワインを、ハーブティー、ハチミツとブレンド（ワイン：ハーブティー＝4：6）して、瓶内で発酵を終える。瓶内気圧は約2.5barとなるようにする。デゴルジュマンあり。	