




# Pendits

## ペンディッツ



ワイナリーのオーナーであるマルタ・ヴィレ・パウムカウフは、ハンガリーの首都ブダペストに生まれ、2000年に亡くなったドイツ人の夫とともに、トカイ地方にワイナリーを持つことを長らく夢見てきました。そして社会主義の崩壊後の1991年、アバウインサントン村にセラーを入手。ここは商業の中心地でもあり、またブドウの栽培地域としても長らく評価されてきた、トカイ地域で第二の大きな町です。パウムカウフ夫妻の購入した古いセラーは、第二次大戦前に高品質のトカイワイン生産者として評価されてきた、フロリアン・ビリツキ (Florian Bilicki) が所有していました。が、ハンガリーがソヴィエト連邦の影響下にあった時期にワイナリーは閉業し、長らく使われていませんでした。マルタたちは1991年、1haのブドウ畑からワイン造りを始めましたが、2012年には合計10haまで所有畑を拡げました。その中には、彼らのフラッグシップにしてワイナリー名でもある、ペンディッツ (畑名) も含まれています。トラクターで入ることのできないテラス状の畑で、ユニークなワインができると、地元では評されてきました。げんに、1867年に編纂されたトカイワイン生産地域カタログでも、その特異性が言及されています。しかし、多くの手作業を要するため、ペンディッツは長い間耕作が放棄されていました。醸造や栽培の勉強とは無縁なマルタたちでしたが、“実践から学ぶ”をモットーに、できることはなんでも試しました。2005年以降は除草剤や市販の肥料の使用をやめ、トカイ地域で最初にバイオロジック栽培の認証も取得。マルタによれば、後に受けたバイオダイナミック農法のデメター認証もまた、ハンガリーで最初のことです。なお現在は、息子のシュテファンもワイン造りに参加しています。

		<b>○Tokaj Cuvée sweet 2012</b> トカイ・キュベ・スウィート			
畑	品種：ゼータ50% クヴェースルー50% 植樹：2003年 位置：南西向き、標高280m 土壌：火山灰、流紋岩	醸造	6時間マセレーション ハンガリアンオーク樽で12カ月間熟成	備考	別名トカイ山とも呼ばれる、トカイ地域のゼンブレーン山には、優良なオーク樫の森があり、ペンディッツで使用している樽はその木材を利用している。 貴腐ブドウを使用しているが、房ごとの収穫で、アスー（貴腐ブドウ“粒”）での収穫ではない。 樽熟成は短い瓶詰め後の熟成に時間をかけてリリース。
		<b>○Tokaj Aszú 6 puttonyos 2013</b> トカイ・アスー・6・ブットニヨシュ			
畑	品種：フルミント100% 植樹：1985年 位置：南西向き、標高160m 土壌：火山灰、流紋岩、粘土	醸造	2日間マセレーション ハンガリアンオーク樽で3年間熟成	備考	キュヴェ名はもともと、樽に醗酵中の果汁と、アスー（貴腐ブドウ“粒”）をブットニ（約25kg分の籠）を6杯分入れたことを表す。しかし、現在は残糖で、格付けがされている。 残糖度197g/L。
		<b>○Tokaj Aszú Essencia 2008</b> トカイ・アスー・エッセンシア			
畑	品種：フルミント50%カバール50% 植樹：2003年 位置：南向き 土壌：火山灰、流紋岩	醸造	2日間マセレーション ハンガリアンオーク樽で4年間熟成	備考	アスー（貴腐ブドウ“粒”）を手作業で収穫。醗酵中の果汁を足して、マセレーションをする。残糖度200g/Lを超す、濃密なワイン。アスーのマセレーションにおいて、その期間と抽出の度合いが、熟成後の品質に大きな影響を与える。