



Pendits ペンディッツ

オーナー：Marta Wille Baumkauff

マルタ・ヴィレ・バウムカウフ

地域：Tokaj トカイ

地区、村：Abaújszántó アバウイサントン

醸造責任者：Marta Wille Baumkauff

マルタ・ヴィレ・バウムカウフ

Stefan Wille Baumkauff

シュテファン・ヴィレ・バウムカウフ



ワイナリーのオーナーであるマルタ・ヴィレ・バウムカウフは、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。バ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、ハンガリーで最初とのこと。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



《 Aszú - アスー 》

アスーとは貴腐菌のついたブドウ粒のことで、極甘口である、トカイ・エッセンシア、トカイ・アスー・エッセンシア、トカイ・アスー・オ・プトニョスにおいては、全てブドウ粒ごとの収穫が義務付けられている。



ブドウ粒に貴腐菌のついていく様子と、アスーの一粒一粒手収穫する様子。