



Pendits

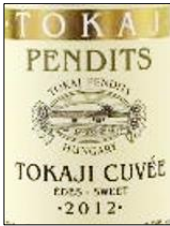


ペンディッツ



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た。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。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、長らく使われていなかった。

マルタたちは1991年、1haのブドウ畑からワイン造りを始めたが、2012年には合計10haまで所有畑を拡げた。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) も含まれる。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る。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た。

醸造や栽培の勉強とは無縁なマルタたちだったが、“実践から学ぶ”をモットーに、できることはなんでも試す。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。現在は、息子のシュテファンもワイン造りに参加している。

○Tokaj Cuvée sweet トカイ・キュヴェ・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。
○Tokaj Aszú 6 puttonyos トカイ・アスー・6・プットニョシュ			
	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”) をプットニ (約25kg分の籠) 6杯分入れたということを表す。現在は、残糖値で格付けがされている。 残糖度：197g/L (2013) 169g/L (2014)
○Tokaj Aszú Essencia トカイ・アスー・エッセンシア			
	畑	品種：フルミント主体、カパール 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。 品種構成はVTにより異なる。