

A.J. Adam




アダム



2000年に当時21歳だったアンドレアス・アダムが、祖父が一度廃業した醸造所を再開。かつてベネディクト派修道院が所有していた葡萄酒ドローナー・ホーフベルクのうち1haでワイン造りを始めた。ガイゼンハイム大学で栽培醸造を学び、モーゼル下流のヘイマン・ルーヴェンシュタイン醸造所で働きながら自分の醸造所も運営。間もなく地元ペレンカステルのワイン商の目にとまり、若手のホープとして急速に名声を高めた。現在はドローン村とピースポート村に合計4.1haの葡萄酒畑を所有する。ピースポート村の畑は2016年まで親友の醸造家ユリアン・ハルトと共同で栽培・醸造していたので「アダム&ハルト」のブランド名でリリースしていたが、2017年からは単独所有。ホーフベルクの畑はモーゼル川の支流ドローン川の渓谷に沿って聳える急斜面で、渓谷の上流から下流へと常に風が吹いているため灰色カビが繁殖しにくく、健全に熟した葡萄を収穫しやすい。土壌は青色と灰色のデヴォン紀粘板岩に結晶片岩が混じっている。ヘクターあたり収穫量は55hl前後で、醸造にはエステートワインにはステンレスタンク、畑名入りのワインには伝統的なフーダー樽を用いて、どちらも野生酵母で発酵する。栽培しているのは100%リースリング。2020年産からVDP.Die Prädikatsweingüter（ドイツ高品質ワイン醸造所連盟）に加盟、ドイツのトップクラスの醸造所の仲間入りを果たした。

2019	遅霜、猛暑、雨勝ちな秋で、辛口は選果し健全なブドウのみ使用。透明感、凝縮感と生き生きとした酸味。
2018	猛暑で収穫は平年より2週間早く始まり、9月初旬から6週間続いた。高温でも酸度は平年並みの7.5~8.5g/L。
2017	4月下旬の遅霜の被害を受けたが、その後天候は回復。収量が少ない分、ブドウの成長は早まった。低めのアルコール濃度、明瞭なミネラル感。
2016	モーゼルでは遅霜に、雹、初夏の大雨と収量が大きく減った。夏から収穫にかけては、天候が回復。
2015	収量は多くはないが、夏は暑く、しっかりと果実が熟した。
2014	寒く、雨がちで、生産者の力量が現れる年。

○Riesling trocken リースリング・トロッケン			
	<p>品種：リースリング 植樹：1990年頃（5~20年） 位置：ホーフベルクの斜面の上部、斜度30~50% 土壌：青色・灰色の粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で圧搾。ステンレスタンクで野生酵母により醗酵。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約2カ月熟成。</p>	<p>備考</p> <p>エステートワイン。生産者の名刺代わりというべきワイン。 VT2019はAlc. 11.69%, 残糖値 7.9g/l, 総酸度 8.5g/l, total SO2 137mg/l</p>
○Dhroner Riesling trocken ドローナー リースリング トロッケン			
	<p>品種：リースリング 植樹：1975年頃（樹齢45年） 位置：ホーフベルクの中央部で、比較的傾斜がゆるやか。斜度30%。 土壌：灰色粘板岩に粒子の細かい土がやや多く混じる</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で圧搾。伝統的な木樽（フーダー樽）で野生酵母により醗酵。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約3カ月熟成。</p>	<p>備考</p> <p>村名ワインに相当。醸造所があるドローン村の畑の収穫で醸造。ドローン川はモーゼルの支流で、川幅は約2mの小川。醸造所のすぐ脇を流れている。 VT2019はAlc. 12.11%, 残糖値 9.5g/l, 総酸度 7.9g/l</p>
○Hofberg Riesling trocken ホーフベルク リースリング トロッケン			
	<p>品種：リースリング 植樹：樹齢65年 位置：標高150m、斜度60% 土壌：石英と酸化鉄を含む灰色粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で圧搾。伝統的な木樽（フーダー樽）で野生酵母により醗酵。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約3カ月熟成。</p>	<p>備考</p> <p>畑名ワイン。Dhroner Hofberg（ドローナー・ホーフベルク）で、村名ワインのワンランク上に相当。VDPドイツ高品質ワイン醸造所連盟によるグラン・クリュの辛口（グローセス・ゲヴェクス）を意識している。 VT2019はAlc. 12.52%, 残糖値 6.0g/l, 総酸度 7.9g/l</p>
○Goldtröpfchen Riesling trocken ゴルトトレプヒェン リースリング トロッケン			
	<p>品種：リースリング 植樹：1909年, 1944年（70年代からの耕地整理を免れている） 位置：モーゼル川沿いの南・南東向き急斜面の上部、斜度50~70% 土壌：風化した青色粘板岩。</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で圧搾。伝統的な木樽（フーダー樽）で野生酵母により醗酵。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約3カ月熟成。</p>	<p>備考</p> <p>畑名ワイン。Piesporter Goldtröpfchen（ピースポーター・ゴルトトレプヒェン）。 ゴルトトレプヒェンは2016年まではピースポートのユリアン・ハルトとの共同プロジェクト「Adam & Haart」だったが、2017年からアダムの単独栽培になった。エチケットのデザインも変更されている。 2019はAlc. 13.63%, 残糖値7.6g/l, 総酸度8.7g/l</p>

	<p align="center">○Hofberg Riesling feinherb ホーフベルク リースリング ファインヘルプ</p>		<p>畑名ワイン。Dhroner Hofberg (ドーロナー・ホーフベルク) で、村名ワインのワンランク上に相当。</p> <p>備考 ファインヘルプ=オフドライ</p>
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング 植樹：樹齢65年 位置：標高150m、斜度60% 土壌：石英と酸化鉄を含む灰色粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で压榨。伝統的な木樽（フーター樽）で野生酵母により醗酵。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約3カ月熟成。</p>	<p>備考</p> <p>2015年からロゼを醸造している。赤ワインは数年に一度、良年に醸造している。</p> <p>VT2019はAlc. 10.96%, Sugar 12.8g/l, Acidity 8.2g/l</p>
	<p align="center">○Hofberg Riesling Kabinett ホーフベルク リースリング カビネット</p>		<p>畑名ワイン。Dhroner Hofberg (ドーロナー・ホーフベルク) で、村名ワインのワンランク上に相当。</p> <p>備考</p> <p>VT2019はAlc. 12.02%, 残糖値 58.4g/l, 総酸度 9.1g/l</p>
<p>畑</p> <p>品種：リースリング 植樹：樹齢45年 位置：斜度50~70% 土壌：青色・灰色粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>破碎装置で軽くつぶされたあと、低圧で压榨。ステンレスタンクで野生酵母により醗酵。冷却して発酵を止め、甘みを残す。澱引きせずに4カ月熟成後、細かな澱とともに約2カ月熟成。</p>		