Weingut Veyder-Malberg
ヴァイングート・ヴァイダー＝マルベルク

オーナー醸造家のペーター・マルベルクは異色の経歴を持つ。青年時代はリトグラフ印刷技術を学んだあとビジネススクール卒業し、ウィーンの広告代理店で営業部長を務めていたが、その頃の交流関係でワインへの情熱に目覚めた。1991年に会社を辞めて2年間ナパヴァレーとスイスで醸造学校に通い、1993年にはヴァインフィアテルのグラーフ・ハーデック醸造所に就職しているが、その間にもナパヴァレー、トスカーナ、スイス、ドイツ、ニュージーランドと世界各地のワイナリーで研修した。やがて2008年にフリーランスのブドウ栽培・マーケティングコンサルタントとして独立してペーター・ヴェイダー＝マルベルク醸造所を設立することになるが、それまでの14年間グラーフ・ハーデック醸造所の経営責任者として辣腕をふるい、オーストリアでは前例のないヴィオニエやシラーで見事なワインを醸造して注目を集めた。

ヴァッハウでは伝統にとことんこだわっている。トラクターの入れない急斜面の石垣に囲まれた、テラス状のぶどう畑に育つグリューナー・ヴェルトリーナーとリースリングの古木は、樹齢30～70年。それをビオディナミ農法を採り入れて栽培。Laconの有機栽培認証を2008年に受けている。「手作業だけの栽培には、トラクターを使った場合の5倍の手間暇がかかる。だから最高のブドウに仕上げなければ意味はない」と言う。生理的な完熟と適切なpH値で、ボトリティスの繁殖していない、健全な状態で手作業で収穫。「収穫が遅すぎると、確かに印象的なワインは出来るが、フィネスと、テロワールと品種の表現を妨げ、本来の持ち味を失わせてしまう」と言う。ステンレスタンクと伝統的な大樽で野生酵母で発酵し、酵素も培養酵母も清澄剤も使わず、醸造中の不必要な介入も避けて、テロワールの個性を最大限に引き出している。設立当時は元肉屋の地下室を改装して醸造していたが、2014年に急斜面を利用して重力で果汁を移動出来るセラーを新築。4haのぶどう畑から妥協というものを全く感じさせない高品質なワインを醸造している。

○Liebedich Grüner Veltliner
リーベディッヒ・グリューナー・ヴェルトリーナー

畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1980年頃、古木もあり 位置：標高250～350m、南向き 土壌：小片のシスト、片麻岩	醸造	ステンレスタンクで醗酵。 ステンレスタンクで約5ヵ月間熟成。

備考
ヴァッハウの複数の畑のブドウのブレンド。それぞれの畑が、最高の品質のワインになるポテンシャルはあるが、畑が小さいためブレンドにしている。畑の大部分は原生岩土壌。その中のレス土壌のブドウ畑にはトラクターで耕作しており、ボトルの首に「手仕事Handarbeit」と書いてある帯をつけていない。ちなみに「リーベディッヒ」は英語で"love You"。

○Hochrain Grüner Veltliner
ホッホライン・グリューナー・ヴェルトリーナー

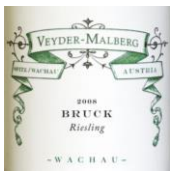
畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1985年頃 位置：標高280m、南東向き 土壌：レス質（黄土）土壌	醸造	木樽で醗酵。 木樽で熟成。

備考
ヴェーゼンドルフにあるホッホラインの畑の石垣の上には、レス土の厚い層の上にグリューナー・ヴェルトリーナーが育つ。ワインはナッツやスパイスのヒントに黄色い果実のアロマが出ている。原生岩のヴェルトリーナーに比べると、ホッホラインは土壌がワインの個性にいかに大きな影響をおよぼすかという良い例になる。

○Weitenberg Grüner Veltliner
ヴァイテンベルク・グリューナー・ヴェルトリーナー

畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1950年頃 位置：標高300m、南西向き 土壌：片麻岩（Gföhler Gneis)の基岩と風化した破片にローム質とカオリンが混じる。表土は石灰質を含まない有機物で、その下には石灰質を含む土壌。	醸造	木樽で1日間マセレーション。 木樽で5ヵ月間熟成。

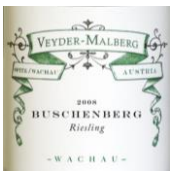
備考
ヴァイスキルヒェンの村の北西の上半分に位置する畑。ブドウ畑には樹齢60歳以上の最古参のブドウが植えられている。ブドウの房も粒も小さく、自然に収穫量は低くなる。グリューナー・ヴェルトリーナーに典型的な、胡椒のようなスパイスの味の代わりに、ここのブドウはメロンやセイヨウスモモの黄色い果実の味がする。ワインは木樽で発酵。
クローンではないため、房は小さく、開花もよくないく結実はまばら。ワインは長時間、澱と共に攪拌しながら澱と共にマロラクティック醗酵される。しっかりとしたミディアムボディで、長期熟成能力を持つ。畑作業は全て手作業で、トラクターも使用しない。



○Bruck Riesling
ブルック・リースリング

畑	品種：リースリング 植樹：1990年代 位置：標高380～400m、南向き 土壌：雲母を含むシスト（粘板岩の変成したもの）土壌	醸造	ステンレスタンクで約1.5日間マセレーション。 ステンレスタンクで5ヵ月間熟成。

備考
フィースリングViessling村にある畑の中で最も温暖で一番良い区画として知られているが、フィースリング村自体はヴァッハウで一番標高が高く冷涼な場所にある。ヴァッハウを全体的な視点から見ると、ヴァッハウ東側の温暖なテロワールにとは対照的な場所であるといえる。ここのワインはスパイシーなニュアンスを含んだ果実の風味と、精緻なミネラル感の独特の個性。



○Buschenberg Riesling
ブッシェンベルク・リースリング

畑	品種：リースリング 植樹：1975年頃 位置：標高250m、南東向き 土壌：小片のシスト・片麻岩	醸造	アカシアの木樽で約1.5日間マセレーション。 アカシアの木樽で5ヵ月間熟成。

備考
テラス状の畑はクラウスの畑の東隣りにある。ブッシェンベルクは比較的知られていないが、それは多数の生産者が小さな区画を耕作しているからで、これまでは畑名のワインとしてはほとんどリリースされなかった。偉大な原生岩のリースリング向き土壌で樹勢は弱く、還元的なミネラル感のある、力強く熟成能力の高いリースリング。植樹は1979年以降。機械による耕作は不可能で、純粋な手仕事（Handarbeitハンドアルバイト）のみが可能。

	○Brandstatt Riesling ブラントシュタット　リースリング				備考	シュピッツのグラーベンの畑の再生プロジェクト。海抜約450mの、ヴァッハウで最も寒いところにある畑。もともと荒れ果てていた、珪質粘板岩土壌の畑だった。擁壁を修理して、少しづつリースリングを植樹していった。この、本来あるべき姿のテラス状の畑から、妥協のないリースリングを造ろうとしたのだが、その際、品種の個性よりもテロワールと伝統的な醸造を表現したかった。その中にはマセレーション発酵と、地元産のアカシアの樽による長期間の醸造も含まれている。
	畑	品種：リースリング 植樹：1980年代半ば、2010年 位置：標高450m、南向き 土壌：雲母を含むシスト	醸造	12時間のマセレーションあり。 アカシアの木樽で1年間熟成。		
	○Alter-Native Grüner Veltliner オルタネイティヴ　グリューナー・ヴェルトリーナー				備考	グリューナー・ヴェルトリーナーをプレスするとき、マールの強いアロマをいつも感じていた。通常このマールは堆肥として利用されるのだが、多くの可能性を無駄にしていると思っていた。そこで、グリューナー・ヴェルトリーナーも赤ワインのように醸してみることにした。赤ワインと白ワインの大きな差は色だ。黒ブドウの果皮が白ブドウのそれより香り高いわけではない。アロマが異なる。白ブドウであるグリューナー・ヴェルトリーナーで長期マセレーションを経て"赤ワイン"を造ると、赤色でない"赤ワイン"になった。私が赤ワイン造りにおいて大変熟練しているだけでなく(1991～2007)、このプロセスが心から好きなのだ。このワインによって、フィルターをかけずに、亜硫酸塩無添加の、いわゆるオレンジワインを造ろうとしたわけではない。もう一つの可能性（オルタネイティヴ）として造られるグリューナー・ヴェルトリーナーの、明確な例であるべきものである。それはこの固有の品種である隠れた可能性を示す。グリューナー・ヴェルトリーナーがスパイスやフルーティーなニュアンスで有名だからといって、この品種がそれ以外の要素が出てこないわけではない。 VT2016以降造っていないが、VT2015を2022年5月に瓶詰したシュペートフュルングSpätfüllung(レイトリリース)がある。
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1997～2002年 位置：標高290-320m 土壌：片岩 (Buschenbergの畑), 片麻岩（グナイス / Gneis） (Loibenbergの畑) and 黄土質 (Hochrainの畑)	醸造	オーク樽で25日間マセレーション 300Lの樽で12ヵ月間熟成		
	○Schöner Riesling süss シェーナー リースリング　ズース				備考	この、ヴァッハウの典型ではないワインは、例外的な年にしか造られない。アルコール濃度が控えめの甘口で、フルーティな甘味と流麗な酸味があり、とても品の良い甘口ワインになる。
	畑	品種：リースリング 植樹：1975年～2000年頃 位置：標高250～400m南向き 土壌：小片のシスト、片麻岩	醸造	ステンレスタンクで醸造。 ステンレスタンクで4ヵ月間熟成。		