

# Weingut Veyder-Malberg

## ヴァイングート・ヴァイダー=マルベルク

Racines

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年間ナババ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ーテルのグラーフ・ハーデック醸造所に就職しているが、その間にもナババレー、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、テラス状のぶどう畠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、ボトリデ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。5.5haのぶどう畠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				備考
畠	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醸酵 ステンレスタンクで約5ヵ月間熟成	
○Hochrain Grüner Veltliner ホッホライン・グリューナー・ヴェルトリーナー				備考
畠	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	木樽で醸酵 木樽で熟成	
○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				備考
畠	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ノが混じる。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	
○Bruck Riesling ブルック・リースリング				備考
畠	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	
○Buschenberg Riesling ブッシュエンベルク・リースリング				備考
畠	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	

	○Brandstatt Riesling プラントシュタット・リースリング				
	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	備考  シュピッツのグラーベンの畑の再生プロジェクト。海拔約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く。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。
	○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				
	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ヶ月間熟成	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はなく(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。」
	○Schöner Riesling - süß sweet シェーナー・リースリング ズース・スイート				
	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ヶ月間熟成	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。