

Weiser-Künstler

ヴァイサー・キュンストラー



銀行員だったコンスタンティン・ヴァイサーが2005年に立ち上げた醸造所。ヴァインスベルクの醸造学校でワイン栽培醸造技術者の資格を取ったあと、モーゼルのエンキルヒにあるイミッシ・バッテリベルク醸造所で経営責任者となった当時から、土地のことをよく知っており、エンキルヒャー・エラーグループの1.8haの畑に出合う。耕地整理されていない、自根の一部100歳にもなる葡萄樹のみの区画が、この醸造所の土台である。2006年からアレクサンドラ・キュンストラーとともに醸造所を営んでいるが、彼女もまた醸造家の訓練を受けてプロフェッショナルとして貢献している。ワインはどれをとっても美味しい。2010年産は生産年を真っ正直に表現している。まさに飾り立てない自然なリースリング。品がよく澄んだ甘口のエラーグループは磨かれた酸味があり、モーゼルを代表する資格十分。

造り手略歴：ワイン造りへの大いなる熱意と覚悟をもって2005年に醸造所を設立してから、今日までその情熱は衰えることはない。コンスタンティン・ヴァイサーはフランケンにあるバイエルン・シュヴァーベン地方の出身。同じくフランケン出身でパートナーであるアレクサンドラ・キュンストラーと、モーゼルで出会う。モーゼルリースリングへの情熱と専門知識をお互いに理解し、補完し合っている。コンスタンティン・ヴァイサーは醸造を担当、アレクサンドラ・キュンストラーは運営や実務を担う。二人とも葡萄畑での仕事を愛している。また、『クリッツクライネ・リング』というプロジェクトに参加していて、耕作放棄地となっている急斜面の葡萄畑の救済を通じ、葡萄畑の広がる美しいモーゼル特有の景観の維持に貢献している。

『偉大なワインは葡萄畑で出来る』 - 樹齢の高い木からブドウを収穫し、収穫量を低く抑えることがワイン造りの基本であると考えます。そうして育てたブドウは愛情をこめて丁寧に醸造することで、モーゼルリースリングの偉大さを表し、伝えることができる。ワインを『造る』のではなく、ブドウがワインに変化することを畏敬の念を持って導いていくことが私たちの使命である。耕地整理されていない古い畑に育つ、接ぎ木をしていない自根の葡萄樹の個性とポテンシャルは素晴らしい。この資質を生かすために、手作業だけで手間暇を惜しまず畑の世話をします。私達のワインは私達の生き方でもあり、生きることの素晴らしさ、味わう楽しみ、喜びが詰まっている。そのようなワインはモーゼル独自の、他に真似することのできないリースリングであると考えます。

○ Weiser Künstler Riesling ヴァイサー・キュンストラー リースリング			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング 葡萄畑：Trabener Schlossberg, Wolfer Sonnenlay, Enkircher Steffensberg 植樹：1980年頃 位置：標高250m、急斜面の畑 土壌：青色及び灰色スレート粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>1000Lフーダーで醗酵。 1000Lフーダー及びステンレスタンクで約5か月間熟成。 2017年産は60%フーダー樽、40%ステンレスタンクで醸造（発酵・熟成とも） 2018年産はファインヘルプ。透明感がありミネラル感に富み、上品な果実香と辛口の余韻。</p>	<p>備考</p> <p>『Weiser Künstler Riesling』は、ヴァイサー・キュンストラー醸造所で作っているワインの中で最もベーシックなワインです。また同時にこのワインには、私達のリースリングに対する哲学と理解が表れています。ベーシックワインではありますが、このワインを飲まれた方は、私達が畑やセラーの中で喜びを感じながらワイン作りに取り組んでいることがお分かり頂けるでしょう。私達がブドウ樹やワインに働きかけることにより、ワインはしっかりとした方向性が表れると考えています。それが、私達がこのワインに醸造所名である『ヴァイサー・キュンストラー』という名前を付けた理由です。 ラベルにtrockenやfeinherb, halbtrockenの表記はない。フルーティな辛口がこのワインのスタイルであり、分析値はtrocken（辛口）になったりhalbtrocken（中辛口）もしくはfeinherbになったりするので、あえて表記しないことにしている。</p>
○ Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken トラバーベナー ガイスプファード リースリング カビネット トロッケン			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング 植樹：1970年頃 位置：急斜面の畑 土壌：赤色及び青色スレート粘板岩土壌 栽培：ビオロジック</p>	<p>醸造</p> <p>古い木製のフーダー(容量1000リッターの木樽)にて醗酵。</p>	<p>備考</p> <p>畑：Trabener Gaispfadに自己所有している0.5haの畑。自根のブドウが主に植わっている。</p>

	<p align="center">○Wolfer Sonnenlay Riesling Kabinett trocken ヴォルファー・ゾンネンライ リースリング カビネット・トロッケン</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1960～1964年（全て自根） 位置：南向き急斜面 土壌：風化した灰色粘板岩</p>	醸造	<p>手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晩静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後漉引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>	備考	<p>ヴォルフ村近郊の支流の斜面にある畑。19世紀の格付けで最上級だった（当時の名称はフォルダーベルク Vorderbergとヒンターベルク Hinterberg）。</p>
	<p align="center">○Trabacher Ortswein Riesling トラバッハー オルツヴァイン リースリング</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：トラバッハー村の複数の畑のブドウ樹 位置：急斜面 土壌：青色および灰色粘板岩</p>	醸造	<p>手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晩静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後漉引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>	備考	<p>トラバッハーの村名辛口ワイン（オルツヴァイン）は2018年が初リリース</p>
	<p align="center">○Steffensberg Riesling 2017 シュテッフェンスベルク リースリング</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：多くが古木の自根 位置：南向き急斜面 土壌：表土が深く酸化鉄を多く含む 栽培：ピオロジック</p>	醸造	<p>手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晩静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後漉引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>	備考	<p>ヴァイサー・キュンストラークが所有する他の畑から少し離れた位置にあり、他よりも赤い果実を思わせるアロマがあり、親しみやすい印象。</p>
	<p align="center">○Trabacher Schlossberg Riesling Kabinett トラバッハー シュロスベルク リースリング カビネット</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：多くが古木の自根 位置：モーゼル川沿いの急斜面 土壌：青色および灰色粘板岩</p>	醸造	<p>手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晩静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後漉引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>	備考	<p>新たに入手した区画からの甘口カビネット。前の所有者が2017年からピオで栽培している。 耕地整理をされていないので古木が多く残る。1897年にはグラン・クリュに格付けされていた。</p>
	<p align="center">○Enkircher Ellergrub Riesling Kabinett エンキルヒャー エラーグリーブ リースリング カビネット</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：多くが古木の自根 位置：モーゼル川沿いの南・南西向き急斜面 土壌：青色および灰色粘板岩 栽培：ピオロジック</p>	醸造	<p>手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晩静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後漉引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>	備考	<p>トラバナー・ガイブファードに隣接する畑で土壌と立地条件は共通している。地元ではシュタルケンブルク Starkenburgと呼ばれる険しい崖のような斜面にある。それゆえに耕地整理を免れ、貴重な古木が多数残っている。</p>