





# Lorenz

## □レンツ



1725年から代々続く醸造所。2006年にガイゼンハイム大学で栽培醸造を学んだヨハネス・ローレンツが、醸造所に戻ってくると同時にビオロジックに転換。化学合成農薬・合成肥料や除草剤の使用を止め、ビオ農法団体エコヴィンの認証を取得。自前の太陽発電パネルを設置して電力を賄い、冬の剪定作業を行わず、ブドウ樹が自然に到達したバランスで自然に収量を落とし、小粒で香り高い葡萄を得ている。

醸造所があるラインヘッセン東部のフリーゼンハイムは、標高245mのペータースベルクの山の影にある。15haの畑の土壌は、レス土やローム質土壌や石灰質を多く含む泥灰土。品種はリースリング、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、ジルヴァーナー、フクセルレーベ、シヨイレーベ、カベルネ・ブラン、ドルンフェルダー、カベルネソーヴィニヨンなど。生産の約60%が赤ワイン、95%が辛口。微発泡スパークリング「ヴァッハゲキュスト」（「目覚めのキス」の意味）の他にも「ウアシュライ」（「根源からの叫び」の意味。無剪定栽培で原始的なワイン造りを目指した赤）など、若手醸造家らしいユニークなネーミング。

○Wachgeküst Secco Weiß ヴァッハゲキュスト セッコ ヴァイス			
	畑 品種：リースリング、リヴァーナー、カベルネ・ブラン 植樹：1985年頃 位置：標高170m、南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造 ステンレスタンクで醸造 ステンレスタンクで4か月間熟成 炭酸ガス添加（2.5気圧以下）	備考 生産年によってセパージュが変わる。以前はリースリング50%、リヴァーナー（＝ミュラー・トゥルガウ）50%だったが、2019年（ボトルにVTの表記はなく、ロットナンバーで識別する）はリヴァーナー40%、カベルネ・ブラン40%、リースリング10%。それによって、色や味わいも若干異なる。
●Wachgeküst Secco Rose ヴァッハゲキュスト セッコ ロゼ			
	畑 品種：ポルトギーザー 植樹：1985年頃 位置：標高270m、南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造 ステンレスタンク醸造 ステンレスタンクで4か月間熟成 炭酸ガス添加（2.5気圧以下）	備考 ワインの名前は、ドイツ語で『目覚めのキス』を意味する。飲んだ時に、あたかもキスをされているように舌の上に心地よい泡を感じる。
○Riesling リースリング			
	畑 品種：リースリング 植樹：1995年頃 位置：標高170m、南向き 土壌：石灰岩土壌	醸造 ステンレスタンクで醸造。 ステンレスタンクで4か月間熟成。	備考 有機栽培されたリースリングの、自然で肩の力が抜けた素直な味わいが魅力。普段飲みには、これで十分。
○Wilhelm Tell Apfeltischwein ヴィルヘルム・テル・アプフェルトィッシュヴァイン（りんごワイン）			
	畑 品種：様々な種類のリンゴ 植樹：不明 土壌：石灰岩土壌	醸造 ステンレスタンクで熟成。	備考 たぶん地元向けに作ったんじゃないかと思われるアップルワイン。ちょっとすり切れた感のあるリサイクルボトルと、シンプルで、どこかレトロなエチケット。味わいは軽くさっぱり。よく冷やしてどうぞ。