

Geyerhof

ガイヤーホフ

地域 : Niederösterreich

オーナー : Ilse Maier イルゼ・マイヤー

地区、村 : Kremstal クレムスタール

醸造・栽培責任者 : Ilse Maier イルゼ・マイヤー、Maria & Josef Maier
マリア & ヨゼフ・マイヤー

HomePage: <http://www.geyerhof.at/>

ドメーヌ創業年 : 16 世紀頃

ドメーヌ解説

歴史 : 私達の醸造所は非常に古い歴史を持っています。私達の醸造所が最初の文献に登場するのは1135年のことです。セラーはその頃に建設されたようです。16世紀以来、私達は代々農園を営み、ワインを作ってきました。ワイン醸造と並行して、私達はレンガ工場と、レンガやレンガの原料である粘土をドナウ河で運搬し、王室まで運ぶ為の船会社を運営していました。その為、私たちの家紋には船の絵が印されているのです。

本人の略歴 : 1986年、Ilse Maier イルゼ・マイヤーは両親からワイナリーを継ぎました。彼女はウィーンの大学で有機農法と生態学を勉強しました。その後、ドイツ、アルゼンチン、フランスのワイナリーで働いた経験を持ちます。現在息子のヨゼフと妻マリア夫妻が、栽培と醸造に参画しています。

哲学 : オーガニックなブドウ栽培は、品質向上をめざす大いなる挑戦です。セーフティネットなしで空中ブランコをするようなもので、詳細なノウハウと非常に繊細な感覚を要します。このプロセスは、ワイン造りを生業とする者にとって非常に大きな負担であり、実際、精密で的確な作業が必要となります。徹底的に、そしてタイミングよく、必要な予防策と手段をすべて講じてきたかどうか？小さな失敗でも、ブドウ栽培の過程では決定的な影響を与えかねません。手遅れになれば、救済策は存在しないのです。

「過去15年間、私たちは専門的なノウハウの研究に取り組んできました。そのために相当な学びと勇気と忍耐が必要でした。」とイルゼ・マイヤーは振り返ります。「ワインの品質の高さは、ブドウ畑に由来するので、オーガニックを実践することで、ごく自然に私たちのワインの品質は向上するのです」。

オーガニックなブドウ栽培は、単に化学的な添加物を控えるというだけではありません。最も重要となる必要条件は、自然の法則を理解することです。自然の法則は不動のもので、それを理解し、共に生きることは過去数千年にわたって当然のこととされてきたものであって、自然と文明との間では、常にバランスがとられてきたのです。ブドウは、土によってだけでなく、太陽によって成長します。植物は人間にはできないことができます。つまり、光合成によってエネルギーを物質に変換できるのです。人が木を切り倒して燃やすと、太陽に由来する部分はエネルギーへと戻り、土壌に由来する部分は灰分(乾留エキス分)になって残ります。太陽に由来するものがなんと多く、土に由来するものがなんと少ないことでしょうか！

畑について

栽培方法 : ビオロジック

-その栽培方法の開始時期: 1988年



-その栽培方法を適用している畑名:全ての畑

-栽培方法の将来的な展望:

私達は、これまでの歴史と未来を上手に融合させていく事がとても大切だと考えています。この融合の形は、私達の作るワインの中にも認められます。セラーの中では、化学物質を使用せず、伝統的な方法で醸造を行っています。洗浄には、井戸から汲み上げた水を使っています。醗酵が自然に終わる前までは一切亜硫酸塩を添加せず、二酸化炭素やドライアイスも使用しません。ワインが空気に触れたとき、フレッシュな果実感よりもむしろ、完熟した果実感を長く感じるでしょう。

更にもっと重要なのは、畑での仕事だと考えています。ドメーヌのあるここオーバーフッチャ Oberfucha は、古い山々が連なるボヘミア丘陵と、ドナウ河に面した低地であるとトゥルナーTullner 平原の堺目という地理的に恵まれた場所に位置しています。私達のワインは全て単一畑のブドウから作っているので、それぞれ異なる土壌の特徴が色濃く反映されます。土壌こそが、その土地固有のワインを作る基本と考えています。ブドウ樹はそれぞれの土地に根を張っているので、自然な栽培を心がけるほどに、ブドウは地中から養分を得ようと深くまで根をはらなければいけません。それぞれの土壌がそれぞれ異なる成分を蓄えており、それがそれぞれのワインに現れ、「テロワール」を感じることができるのです。

認証機関 : Austra Bio Garantie オーストリア・ビオ・ギャランティー

土壌 : ガイヤーホフのブドウ畑は、非常に多種多様な地質の土壌を含んでいます。レス土や砂、第三紀層の砂利の土壌が、各品種から産する品質の基礎をなしています。白ブドウ、とりわけグリューナー・ヴェルトリーナーは、このワイナリーの基盤を成しています。グリューナー・ヴェルトリーナーがブドウ畑ごとに異なった表情を見せる一方で、リースリングは果実味に富み、大きな熟成の可能性に特徴づけられています。これに、ピノ・ブランとシャルドネ、そして赤ワイン用品種ではツヴァイゲルトとカベルネ・ソーヴィニオンが加わります。

微気候 : 昼夜の顕著な温度差が、特有のアロマの醸成に資するだけでなく、最上のワインを造る前提になっています。

自社ブドウ畑面積 : 19.5ha

契約ブドウ畑面積 : 0ha

自社ブドウ畑の数 : 17

自社栽培ブドウ品種 : グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ヴァイサー・ブルグンダー、ゲルバー・ムスカテラー、ツヴァイゲルト

ブドウ以外の自社農作物 : なし

ブドウ畑以外の自社畑総面積 : 0ha

主な仕立て方法 : ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材 : 木

仕立ての添え木の素材 : 木、ステンレス

堆肥 : 堆肥は使用しないが、畑でハーブを生やすことで畑が活性化すると考えている

醸造について

酵母のタイプ : 野生酵母

压榨方式 : 空気圧式プレス

醱酵容器の素材と容量 (L) : 1,000L-4,000Lのステンレスタンク

熟成容器の素材 : (白ワイン)ステンレスタンク

セラー環境 : 醸造所内にあり、地下一階と地上階がある。

年間生産ボトル本数 : 80,000 本