

## Rinklin

### リンクリン

地域: Baden

オーナー: Anne & Friedhelm Rinklin アンネ & フリードヘルム リンクリン

地区、村: Kaiserstuhl カイザーシュトゥール

醸造・栽培責任者: Friedhelm Rinklin フリードヘルム リンクリン

HomePage: <http://www.rinklin.de/index.html>



創業年: 1986 年

#### ドメーヌ解説:

私達のワイナリーは、ドイツの黒い森(シュヴァルツヴァルト)とアルザス(フランス)のヴォージュ山脈の間にある、カイザーシュトゥールと言う小さな大昔の火山の麓に位置しています。ワイン作りには最高の気候と土壤に恵まれているお蔭で、何世紀も昔からブドウの木が植えられ、私達の家族も何世代にも渡ってブドウを育ててきました。

私達の家造りはこの地方の伝統的なもので、円形の大きな門をくぐると、その回りを母屋と納屋、それに醸造を行う建物等に囲まれた中庭があります。1955 年からは、ブドウ、野菜すべてを有機農法団体 Bioland の基準に従って栽培していますが、1985 年まではブドウを村の醸造協同組合に納入していました。しかしそれでは苦勞して有機農法でブドウを育てる意味がないので、1986 年に昔ながらの伝統的なやり方に戻ると言う一大決心をして、私達自身でワインを作り始めました。今は本当の意味で最初から最後まで、私達の手でワインを作っています。

#### 哲学:

昔ながらのやり方でワインを作っています。果汁もワインも遠心分離機にかけず自然の重力によって、不純物や澱を取り除きます。そして加熱したり、培養酵母を投入したりすることなく、ブドウ畑で自然発生した酵母だけで発酵させます。その結果、各々のワインが独自の性格を持って出来上がることとなります。赤ワインも昔ながらのやり方で作られています。破碎したブドウを開放桶に入れ、一日に数回手作業で混ぜながら発酵させていきます。私達の用いる方法は、2000 年前にローマ人がこの地方で使っていたものと変わりません。唯一の例外として、酸化を防ぐ為に有機農業基準で定める量以下の亜硫酸塩を添加していますが、ワインは十分な時間をかけて透明になっていくので、その他の添加物は必要ではありません。

私達のワインは次の年の収穫の少し前に瓶詰めされ、最も早いものでも、収穫から一年経ってから販売されます。通常は 2、3 年の間セラーでゆっくり寝かせてから出荷します。だから私達のワインは辛口であっても、とてもまろやかで美味しいのです。

自然環境を重んじ、何よりも中身が大事であると言う私達の考えに基づいて、瓶もごく普通のものを使い、ラベルもシンプルな物にしています。瓶の形はこの地方の伝統的なもので、0.75l 入りのリサイクルが可能なものです。そしてラベルには無漂白の紙を使っています。

## 畑について

栽培方法：ビオロジック（現オーナーの祖父はBioland創設メンバーの一人）

認証機関：Bioland、AB Cert

土壌：粘土質

微気候：冷涼

自社ブドウ畑面積：8ha

契約ブドウ畑面積：2ha

自社ブドウ畑の数：25

自社栽培ブドウ品種：（白品種）ミュラートウルガウ、グラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、ソーヴィニヨン・ブラン他（赤品種）シュペートブルグンダー、レгент

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：垣根仕立て

仕立ての支柱の素材：木及び金属

仕立ての添え木の素材：木及び金属

堆肥：落ち葉・木やブドウの搾りかすを再利用して自分で作ったものを使用

## 醸造について

酵母のタイプ：自家培養酵母及び野生酵母

圧搾方式：空気圧式プレス

醗酵容器の素材と容量(L)：白ワインはステンレスタンク、赤ワインはステンレスタンク及び木樽、容量300L～500L

熟成容器の素材：白ワインはステンレスタンク、赤ワインはステンレスタンク及び木樽

セラー環境：建物の一階部分

年間生産ボトル本数：40,000本

（以上）