

Weingut Veyder-Malberg

ヴァイングート・ヴァイダー＝マルベルク

地域 : Wachau

オーナー : Peter Veyder-Malberg ペーター・ヴァイダー＝マルベルク

地区、村 : Spitz シュピッツ

醸造・栽培責任者 : Peter Veyder-Malberg ペーター・ヴァイダー＝マルベルク

HomePage: <http://www.veyder.malberg.at/>



創業年 : 2008 年

ドメーヌ解説:

ヴァイダー＝マルベルク醸造所はヴァッハウにあります。ヴァッハウは古くからあるワインの産地で、石垣のテラス状葡萄畑が特徴的です。それは景観を魅力的にしているだけでなく、ワインにも、世界に唯一無二の個性を付与しています。テラス状の畑を手作業で耕作するのは多大な労力を要します。(トラクターで作業できる畑の5～10倍の労力がかかると言われます)。それ故多くの古くからあるテラス状の畑は耕作放棄される危険にさらされており、そうなればヴァッハウの景観は数年で変わってしまうかもしれません。そこでペーターは主に古木が植えられている危機に瀕したテラス状の畑を購入して、葡萄畑を地ならしから守ることを目指しています。その栽培は純粋な手仕事で、機械を使うことなく行わねばなりません、ワインの品質は極めて特異で、個性に満ちて、センセーショナルなものとなり、苦労は報われるであろうということを確認しています。2008年8月から有機農法監査契約を認定団体「ラコン Lacon」と結んでいます。

本人の略歴 :

ペーターはオーストリア、ザルツブルクに生まれました。ミュンヘンでリトグラフ印刷技術を学び(1984-86)、ウィーンの経済振興機構の経済専門補習高等学校(1986-88)を卒業後ウィーンの広告代理店 Haupt-Stummer/J.W.Thomposn に勤めました。1991年に退職した後、ナパヴァレー醸造カレッジ(1991)とヴェデンスヴィル Wädenswil(スイス)醸造技術者学校(1992)で醸造学を学びました。主な研修、修業先として、パイン・リッジ・ワイナリー、ナパ/USA(1991)、ファットリア・ディ・モンテマッジオ Fattoria di Montemaggio、トスカーナ(1992)、ヴェデンスヴィル醸造技術者学校の試験農場(スイス)(1992)、フランツ・ケラー/シュヴァルツァー・アドラー醸造所 Weingut Franz Keller/Schwarzer Adler、バーデン/ドイツ(1992)、ヴィラ・マリア・エステート Villa Maria Estate とエスク・ヴァレー・ワイナリー Esk Valley Winery/ニュージーランド(1993)、ガン・エステート Gunn Estate/ニュージーランド(1996)が挙げられます。シュロスヴァイングート・グラーフ・ハーデッグ Schlossweingut Graf Hardegg(ゼーフェルド・カドルツ Seefeld-Kadolz /ヴァインフィアテル)では14年間経営責任者(葡萄栽培、醸造、マーケティング/販売担当、1993年～2007年末)として活躍しました。2006年に醸造所をビオディナミに転換しました。2008年初めからフリーの葡萄栽培・ワインマーケティングコンサルタントとして独立し、2008年3月シュピッツ・アン・デア・ドナウに自身の醸造所を設立しました。

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：2006年

-その栽培方法を適用している畑名：全て

-栽培方法の将来的な展望：表土の下に堆積している土壌についてよく研究する。ブドウそのものよりも小さな有機体の生態系全体を把握しながら耕作することを目指している。

認証機関：ラコン Lacon

土壌：小片のシスト、片麻岩、レス土

微気候：比較的冷涼

自社ブドウ畑面積：4ha

契約ブドウ畑面積：1ha

自社ブドウ畑の数：20ヶ所

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

ブドウ以外の自社農作物：なし

主な仕立て方法：ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材：木、金属、コンクリ

仕立ての添え木の素材：木、金属

堆肥：自作したもの(家畜の糞、作物)を使用する

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

醗酵容器の素材と容量(L)：開放桶と樽を使用、サイズは様々

熟成容器の素材：開放桶と樽を使用、サイズは様々

セラー環境：地下を併せて二階。醸造を地上階で行い、地下がセラー。地球の重力を利用して、上から下にマストが移動する構造にしている。

年間生産ボトル本数：約5,000本