

Weiser-Künstler

ヴァイサー・キュンストラー










歴史：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・バッテリー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。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。モーゼルのリースリングへの情熱と専門知識をお互いに理解し、補充し合っている。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。

哲学：『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する。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みず畑の世話をする。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する。

2019	開花は6月中旬と遅かったが、夏の猛暑で成熟が急速に進んだ。秋は涼で雨勝ちで、収穫が急がれた。
2018	猛暑の夏だったが、年初の雨で地中にたまった水分に救われた。収穫期は涼しく、弱冠の雨は収量の増加をもたらした。
2017	4月20日頃の遅霜で収穫量は約25%減少。夏の好天で成熟がすみ、記録的に早い収穫開始。
2016	モーゼルでは遅霜に、雹、初夏の大雨と収量が大きく減った。夏から収穫にかけては、天候が回復した、安心して収穫できた。
2015	収量は多くはないが、しっかりと果実が熟した。
2014	寒く、雨がちで、生産者の力量が現れる年。

		○Enkircher Zeppwingert Sekt brut エンキルヒャー・ツェップヴィンゲルト セクト・ブルット		備考
畑	品種：リースリング 植樹：1975年 位置：海拔120~190m、西向き、傾斜65度 土壌：風化した青色粘板岩土壌	醸造	ニュートラルな小樽（パリック）で野生酵母により発酵、澱引きなしで6カ月熟成。ビン内で二次発酵を含めて18カ月熟成。	
		○ Weiser Künstler Riesling ヴァイサー・キュンストラー リースリング		備考
畑	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：青色及び灰色粘板岩土壌	醸造	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カ月間熟成。 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）	
		○Trabacher Riesling トラーバッハー リースリング		備考
畑	品種：リースリング 植樹：トラー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	醸造	手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晚静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後澱引きせず熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。	

	<p align="center">○Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken トラーベナー 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>		備考	<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>VT2019はAlc. 12.84%, 残糖値3.6g/l, 総酸度6.8g/l, total SO2 103mg/l.</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1970年頃 位置：急斜面の畑 土壌：赤色及び青色粘板岩土壌 栽培：ピオロジック</p>	<p>醸造 古いフーダー樽(容量1000リッターの木樽)にて醗酵。</p>		
	<p align="center">○Steffensberg Riesling シュテッフェンスベルク リースリング</p>		備考	<p>イミッシ・バッテリーベルクが所有する畑の別の区画。エンキルヒ村の北にある南向き斜面。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>VT2019はAlc. 12.86%, 残糖値7.8g/l, 総酸度7.8g/l, total SO2 108g/l.</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>	<p>醸造 手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晚静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後澱引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>		
	<p align="center">○Trabacher Schlossberg Riesling Kabinett トラーパーシャー シュロスベルク リースリング カビネット</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。</p> <p>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>VT2019はAlc. 11.05, 残糖値39.1g/l, 総酸度10.1g/l, total SO2 120mg/l.</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>	<p>醸造 手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晚静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後澱引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>		
	<p align="center">○Enkircher Ellergrub Riesling Kabinett エンキルヒャー エラーグ룹 リースリング カビネット</p>		備考	<p>トラーベナー・ガイスプ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> <p>VT2018はAlc. 12.29%, 残糖値58.4g/l, 総酸度10.0g/l, total SO2 149mg/l.</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>	<p>醸造 手作業で収穫。マセレーションなしで压榨。一晚静置して清澄し、伝統的なフーダー樽で野生酵母により自然に発酵。発酵後澱引きせずに熟成。3月末に一度だけフィルターをかけて4月に瓶詰。</p>		