

SE Wein

エス・エー・ヴァイン

地域：Baden & Mosel

バーデン & モーゼル

地区、村：Bernkastel-Andel

ベルンカステル・アンデル

醸造・栽培責任者：Sven Enderle

スヴェン・エンデルレ

HP：なし



【ワイナリーと造り手について】

醸造家スヴェン・エンデルレの復活：スヴェン・エンデルレが2007年に友人のフロリアン・モルと立ち上げた醸造所エンデルレ・ウント・モルについて、ジャンシス・ロビンソンは2017年に「カルトな人気を博している」と評した（[German Pinotland | Jancis Robinson](#)）。だがスヴェンは2019年秋に醸造所を辞め、しばらくワイン造りから離れていた。実際、二度と醸造にはかかわらないつもりだったようだ。その間多くの友人たちが、「君はまたワインを造るべきだ」と諭したという。

3年後の2022年、スヴェンはオーストリアのセップ・ムスターから、シュタイヤーマルクの醸造団体「シュメッケ・ダス・レーベン」のひとり、カール・レナーの醸造責任者を引き受けてくれないか、と声がかかった。一方同じ頃、バーデン南部の知人から石灰質土壌のピノ・ノワールの畑に興味はあるかという提案があり、以前エンデルレ・ウント・モルで取引の



ENDERLE

あった醸造所からも、ブドウを買わないかという申し出を受けた。スヴェンはカール・レナーの誘いを断って再び自らのワイン造りを始める決意を固め、2022 年秋、モーゼルのノイマーゲンにあるセラー付きの醸造所を賃貸することになる。

だが、醸造機材と家財道具を全部トラックに積んで収穫開始の前の週にやってきたものの、その醸造所の所有者は門戸を閉ざし、理不尽にも追い返されてしまったのだった。途方に暮れる中で紹介されたのが、モーゼルのベルンカステル近郊にある倉庫だった。広々としてはいるが当初は電気も水道も通っていなかった。だが、「赤ワインを造るためには、基本的には倉庫がひとつあればいい」と、ワインを造り始めた。

理想とは程遠い環境の中でも、彼の情熱と決意は揺らがない。現在もその倉庫を拠点に、新たなスタートを切ったスヴェンの挑戦が続いている。

【畑と栽培について】

ワイナリーの形態としてはマイクロネゴシアンなので、ブドウはすべて契約栽培農家から購入している。畑は旧知の間柄の友人たちが所有しており、ヴュルテンベルクのハイルブロンからバーデン最南部のヴァイル・アム・ラインの各地のほか、10%がモーゼルにある。畑には定期的に様子を見に行っていて、必要があればこまめに対策を指示する。

●赤ワイン用

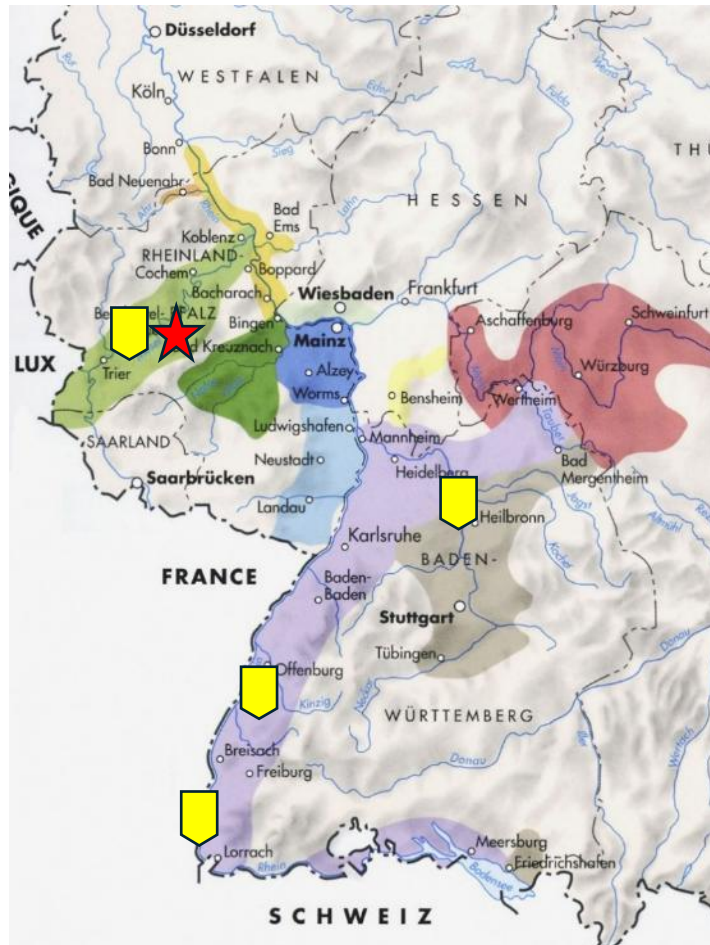
- ・ピノ・ノワール：ヴュルテンベルクのハイルブロンからバーデン最南部のヴァイル・アム・ラインまでの各地に分散。

- ・ピノ・ノワール・コイパー：

 - ミヒェルフェルダー・ヒンメルベルク所有の畑

ENDERLE

Michelfelder Himmelberg (Kraichgau/Baden)。
Demeter 認証済の畑。



【セラーと醸造について】

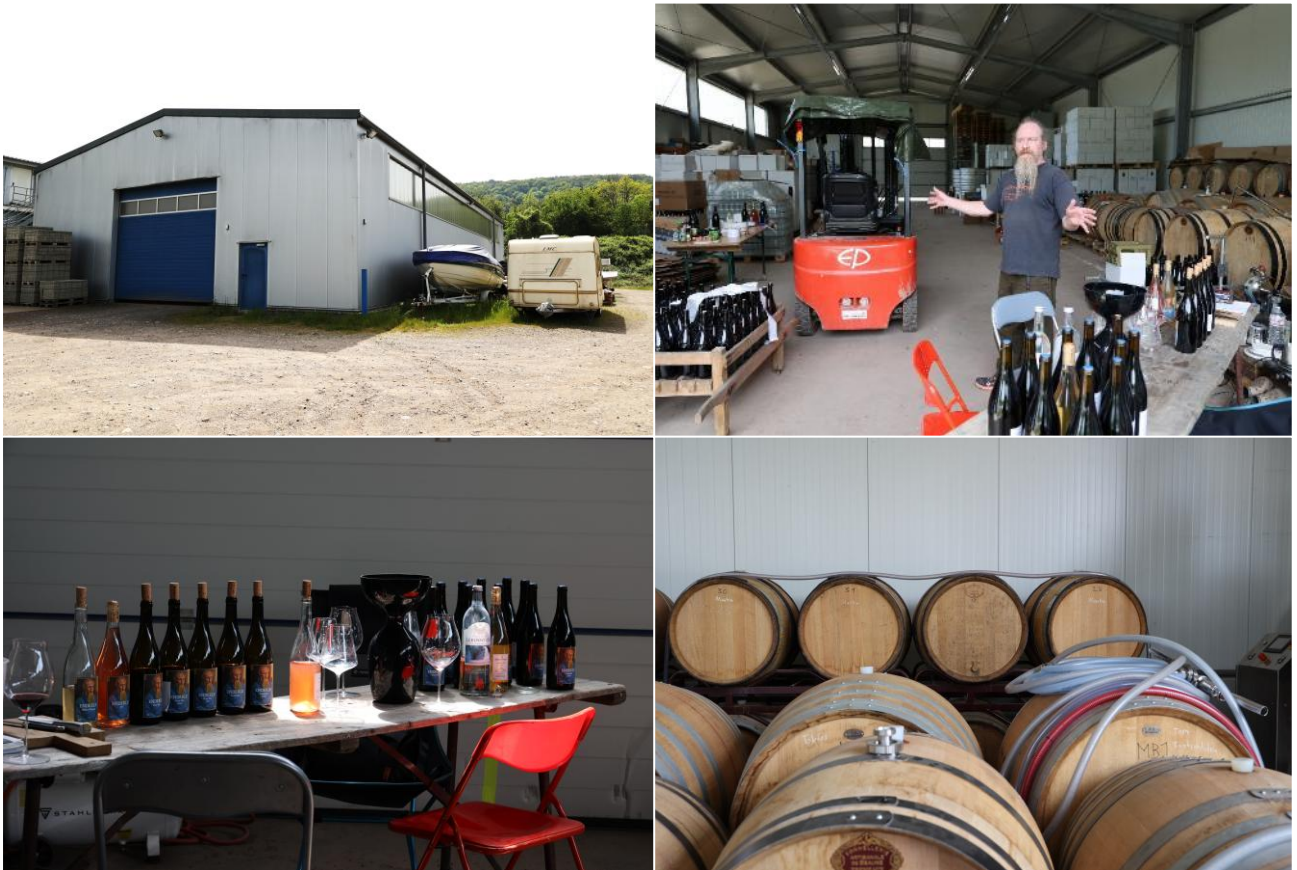
バーデンのブドウ畑で収穫されたブドウは、トラックで 7~8 時間かけてモーゼルの倉庫まで運んだら、建物の中か外に置いて、4~6 週間毎日 2 回、手足をつかってブドウを押し下げる。発酵が終わったら垂直圧搾機にコンテナを傾けて中身を空けて、一回だけ圧搾して樽に入れる。

倉庫は地上とはいえ、室温は夏場でも 16~17℃までしか上がらないそうだ。冬は 5℃前後まで下がる。建材にはリーファートラックに使うのと同じ断熱素材が使われている。

予定通り、ノイマーゲンの丘の上にある醸造所を使えていたら、セラーの気温はおそらく年間を通じて 10℃前後だったかもしれない。し

ENDERLE

かし収穫期には 60 あまりの醗酵槽をそこかしこに置くことになり、場所が足りなくなっただろう。毎日 2.5 時間はブドウを踏むので、4 週間は広い場所が必要なので、結果的にはここでよかったのだ。とはいえ可能ならば数年のうちに、よりブドウ畑に近いバーデン中部にセラーは移転することが望ましい。



【202405 訪問】

◆ブドウの輸送

倉庫の所有者で、スヴェンにそこを使うことを提案したライナーはトラックを持っていて、収穫したブドウの輸送も彼が行っている。ライナーはリタイアして年金生活を送っていたので、時間に融通が利いた。ブドウだけでなく醸造機材も彼が運んでくれた。非常に親切な素晴らしい男だ。

収穫はブドウが持ち込まれる前日にスヴェンが畑に行って、現地の収穫チームと一緒に収穫作業を行い、トラックに載せる。スヴェンは

ENDERLE

モーゼルに先回りして戻る。トラックは国外に出ると通関があるので国境を越えられないが、モーゼルへはバーデンからアルザスを抜けて向かうルートの方が約 3 時間早く着くのだ。

モーゼルからブドウ畑のあるヴァイル・アム・ラインまでは 7~8 時間かかる。法的にトラック運転手は 4.5 時間運転したら 30 分休憩して、また 4.5 時間運転して、9 時間休憩することが定められている。だからライナーは前日にヴァイル・アム・ラインに行って、そこで泊まって翌日収穫を載せてモーゼルに運ぶ。

◆ブドウ輸送時の温度管理

ブドウを提供してくれる生産者は基本的には冷蔵施設を持っている。収穫の日は 2~4 回、ブドウは各醸造所の冷蔵施設に運び込まれて、日没後トラックに積み込んでモーゼルへと運ぶ。トラックに冷蔵設備はない。各醸造所の冷蔵施設に入れずに直接モーゼルに運ぶのでは、品質の差はごくわずかだと思う。

ただ、今のやり方は時間的に無駄が多い。たとえばバーデンのほぼ中央に位置するオッフエンブルクならば、最南部のヴァイル・アム・ラインやヴェルテンベルクのシュトゥットガルトからもほぼ等距離にあるし、約 1 時間以内でそれぞれの畑に行ける。素早く、フレキシブルに作業でき、輸送コストも抑えられる。ただ、これを実現するには 2, 3 年はかかる。

◆醸造施設

赤ワインを造るためには、基本的には倉庫がひとつあればいい。モーゼルで多数の醸造所が、セラーを使ってもらってかまわない、と言ってくれた。ただ問題は、セラーが地下にあることだ。ブドウをコンテナに入れて醸造所に運んだら、建物の中か外に置いて、4~6 週間毎日 2 回、手足をつかってブドウを押し下げる。実際にやってみないとわからない大変な作業だ。発酵が終わったらワインを樽に移し、垂

ENDERLE

直圧搾機にコンテナを傾けて中身を空けて、一回だけ圧搾して樽に入れる。VT22 はバリック樽で 1.5 年熟成した。VT23 は大きめの樽を複数購入して熟成している。

倉庫は地上とはいえ、室温は夏場でも 16~17℃までしか上がらない。冬は 5℃前後まで下がる。建材にはリーファートラックに使うのと同じ断熱素材が使われている。

予定通り、ノイマーゲンの丘の上にある醸造所を使えていたら、セラーの気温はおそらく年間を通じて 10℃前後だったかもしれない。しかし収穫期には 60 あまりのコンテナをそこかしこに置くことになり、場所が足りなくなっただろう。毎日 2.5 時間はブドウを踏むので、4 週間は広い場所が必要だ。

ひとつだけ現在の環境をなんとかしたいのは排水施設の敷設。今は水が倉庫の真ん中に集まって池のようになる。とはいえ、なんとかなっている。

90%はバーデンのブドウを使っている。できれば早くバーデンに拠点を移したい。

◆瓶詰

瓶詰は専門業者に依頼している。車に瓶詰マシンを積んでやってきて、瓶詰を行う。

年に 1 回しか使わない機材を購入する資金はないし、手作業でコルクを打つと瓶内の陰圧がつくれず、液漏れが発生することがある。瓶詰をしたら通常は瓶詰したら 6~10 週間は寝かせておくものだ。理想的には 1~1.5 年木樽で寝かせてから、一つのワインとなる複数の樽をタンクに集めて半年置いてから瓶詰することだ。そうでない場合は、瓶詰してから 4~6 週間は休ませるといづらか落ち着く。