



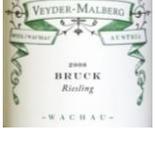
# Weingut Veyder-Malberg

## ヴァイングート・ヴァイダー＝マルベルク



オーナー醸造家のペーター・マルベルクは異色の経歴を持つ。青年時代はリトグラフ印刷技術を学んだあとビジネススクール卒業し、ウィーンの広告代理店で営業部長を務めていたが、その頃の交流関係でワインへの情熱に目覚めた。1991年に会社を辞めて2年間ナバヴァレーとスイスで醸造学校に通い、1993年にはヴァインフィアテルのグラーフ・ハーデック醸造所に就職しているが、その間にもナバヴァレー、トスカーナ、スイス、ドイツ、ニュージーランドと世界各地のワイナリーで研修した。やがて2008年にフリーランスのブドウ栽培・マーケティングコンサルタントとして独立してペーター・ヴェイダー＝マルベルク醸造所を設立することになるが、それまでの14年間グラーフ・ハーデック醸造所の経営責任者として辣腕をふるい、オーストリアでは前例のないバイオエナジーやシラーで見事なワインを醸造して注目を集めた。

ヴァッハウでは伝統にとことんこだわっている。トラクターの入れない急斜面の石垣に囲まれた、テラス状のぶどう畑に育つグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングの古木は、樹齢30～70年。それをバイオダイナミ農法を採り入れて栽培。Laconの有機栽培認証を2008年に受けている。「手作業だけの栽培には、トラクターを使った場合の5倍の手間暇がかかる。だから最高のブドウに仕上げなければ意味はない」と言う。生理的な完熟と適切なpH値で、ポトリティスの繁殖していない、健全な状態で手作業で収穫。「収穫が遅すぎると、確かに印象的なワインは出来るが、フィネスと、テロワールと品種の表現を妨げ、本来の持ち味を失わせてしまう」と言う。ステンレスタンクと伝統的な樽で野生酵母で発酵し、酵素も培養酵母も清澄剤も使わず、醸造中の不必要な介入も避けて、テロワールの個性を最大限に引き出している。設立当時は元肉屋の地下室を改装して醸造していたが、2014年に急斜面を利用して重力で果汁を移動出来るセラーを新築。5.5haのぶどう畑から妥協というものを全く感じさせない高品質なワインを醸造している。

		<b>○Wachauer LIEBEDICH Grüner Veltliner</b> ヴァッハウアー・リーベディッヒ・グリュナー・ヴェルトリーナー		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1980年頃、古木もあり 位置：標高250～350m、南向き 土壌：小片のシスト、片麻岩	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで約5カ月間熟成	
		<b>○Viessling Grüner Veltliner</b> フィースリング・グリュナー・ヴェルトリーナー		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：2018年 位置：北向き斜面、標高370～400m、最大斜度34% 土壌：石英を含む粘土質土壌、表土が深く保水力に富む	醸造	手作業で収穫、貴腐果粒は取り除く、除梗はしない 破碎して約1時間マセレーション、昔ながらの木製圧搾機で5時間以上かけて圧搾し、果汁の酸化を行うが亜硫酸は添加しない、野生酵母でステンレスタンクで発酵（約23℃） 約5カ月間熟成とともに熟成、バトナージュは行わない 瓶詰め前に微量の亜硫酸添加	
		<b>○Wösendorfer HOCHRAIN Grüner Veltliner</b> ヴェーゼンドルフアー・ホッホライン・グリュナー・ヴェルトリーナー		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1985年頃 位置：標高280m、南東向き 土壌：レス質（黄土）土壌	醸造	木樽で醗酵 木樽で熟成	
		<b>○Weissenkirchner WEITENBERG Grüner Veltliner</b> ヴァイゼンキルヒナー・ヴァイテンベルク・グリュナー・ヴェルトリーナー		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1950年頃 位置：標高300m、南西向き 土壌：片麻岩（Gföhler Gneis）の基岩と風化した破片にローム質とカオリンが混じる。表土は石灰質を含まない有機物で、その下には石灰質を含む土壌	醸造	木樽で1日間マセレーション 木樽で5カ月間熟成	
		<b>○Viesslinger BRUCK Riesling</b> フィースリンガー・ブルック・リースリング		備考
畑	品種：リースリング 植樹：1990年代 位置：標高380～400m、南向き 土壌：雲母を含むシスト（粘板岩の変成したもの）土壌	醸造	ステンレスタンクで約1.5日間マセレーション ステンレスタンクで5カ月間熟成	

	<b>○Weissenkirchner BUSCHENBERG Riesling</b> ヴァイゼンキルヒナー・ブッシェンベルク・リースリング		テラス状の畑はクラウドの畑の東隣りにある。ブッシェンベルクは比較的知られていないが、それは多数の生産者が小さな区画を耕作しているからで、これまでは畑名のワインとしてはほとんどリリースされなかった。偉大な原生岩のリースリング向き土壌で樹勢は弱く、還元的なミネラル感のある、力強く熟成能力の高いリースリング。植樹は1979年以降。機械による耕作は不可能で、純粋な手仕事（Handarbeit/ハンドアルバイト）のみが可能。
	<b>○Elsarner BRANDSTATT Riesling</b> エルサルナー・ブランドシュタット・リースリング		シュピッツ渓谷にある畑の再生プロジェクト。海拔約450mの、ヴァッハウで最も寒いところにある畑。もともと荒れ果てていた、珪質粘板岩土壌の畑だった。擁壁を修理して、少しづつリースリングを植樹していった。この、本来あるべき姿のテラス状の畑から、妥協のないリースリングを造ろうとしたのだが、その際、品種の個性よりもテロワールと伝統的な醸造を表現したかった。その中にはマセレーション発酵と、地元産のアカシアの樽による長期間の醸造も含まれている。
	<b>○Alter-Native Grüner Veltliner</b> オルタネイティヴ・グリューナー・ヴェルトリーナー		「グリューナー・ヴェルトリーナーをプレスするとき、マルの強いアロマをいつも感じていた。通常このマルは堆肥として利用されるのだが、多くの可能性を無駄にしていると思っていた。そこで、グリューナー・ヴェルトリーナーも赤ワインのように醸してみることにした。赤ワインと白ワインの大きな差は色だ。黒ブドウの果皮が白ブドウのそれより香り高いわけではない。アロマが異なる。白ブドウであるグリューナー・ヴェルトリーナーで長期マセレーションを経て"赤ワイン"を造ると、赤色でない"赤ワイン"になった。私が赤ワイン造りにおいて大変熟練しているだけでなく(1991~2007)、このプロセスが心から好きなのだ。このワインによって、フィルターをかけずに、亜硫酸塩無添加の、いわゆるオレンジワインを造ろうとしたわけではない。もう一つの可能性(オルタネイティヴ)として造られるグリューナー・ヴェルトリーナーの、明確な例であるべきものである。それはこの固有の品種である隠れた可能性を示す。グリューナー・ヴェルトリーナーがスパイスやフルーティなニュアンスで有名だからといって、この品種がそれ以外の要素が出てこないわけではない。」
	<b>○Schöner Riesling - süß sweet</b> シェナー・リースリング ズース・スイート		この、ヴァッハウの典型ではないワインは、例外的な年にしか造られない。アルコール濃度が控えめの甘口で、フルーティな甘味と流麗な酸味があり、とても品の良い甘口ワインになる。