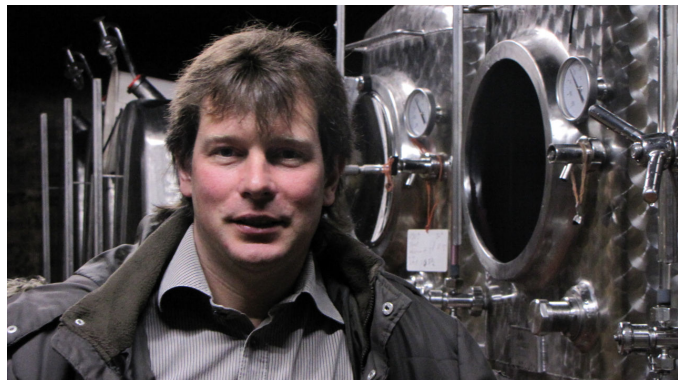


コストパフォーマンスの高さにも注目です！！ たっぷり時間をかけて、自然の賜物としてのワインを造る トーマス バルテン



ユルツィヒやピースポートのように畑に囲まれた村ではなく、畑から離れたケラーライも点在するエリアにバルテンはあります。正直、そんな雰囲気にはワイングートとは名ばかりのケラーライではないかと不安を覚えました。しかし、話を聞いているうちにそんな不安は払拭され、逆に、ドイツワインとして売れていく要素を存分に秘めた、可能性の大きな生産者であると感じました。特にコストパフォーマンスへのこだわりは他のモーゼルの生産者には見られない部分です。



【バルテン家&トーマス バルテン】

トーマス バルテンは三代目で 42 歳。父の時はずっと規模が小さく、混合農業を行っていましたが、今はワイン造りだけをしています。葡萄以外の畑は他の人に貸しています。バ

ルテン家はずっと以前からワイン造りに携わっていましたが、戦争で家とワイングートを破壊されて、ワイングートであることを証明するものを全て失ってしまい、その後ワイングートとは名乗っていませんでした。トーマスは、ベルンカステルとバッドカステルの醸造学校でワイン造りを 6 年間勉強しました。最初はただ継いだけでしたが、やるうちに情熱が湧いてきたそうです。

【所有する畑 — 著名な畑を筆頭に】

ツェルティンガー ゾンネンウーア(0.5ha)、ヴェレナー ゾンネンウーア(0.3ha)の著名な畑を筆頭に、ワイングートのあるプラッテン クロスターベルク(1ha)、オーザン、ケステナー、モンツェラーなどを所有しています。元々はプラッテンとオーザンに 2.5ha に所有するだけでしたが、トーマスの代になって、ツェルティンゲンやヴェレナーの畑を購入しました。それらの有名な畑はほとんど売りに出されないので、ツェルティンゲンの畑は僅か 0.5ha ですが、4 人から買い取ったものです。



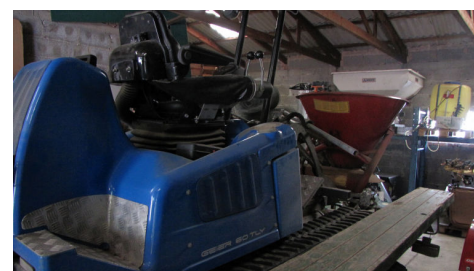
【自然な造りへのこだわり】

畑での作業や醸造において、出来る限り自然な造りを心がけています。ただし、樹が病気になった場合は、完全にそれを取り除くために手を尽くし、必要に応じて薬も使用します。酵母は、天然酵母しか使いません。減酸も、天然酵母を使い 12~13°C で通常より長い 8~12 週間かけて発酵させることで行っています(ちなみに通常は 4 週間発酵してその後石灰を使い減酸し、ビオロジカルな方法では、澱こ寝かせてマロラクティック発酵のようにして減酸しています)。ポトリングは、空気に触れさせずしっかりとした完全な方法で行いたいので、すぐ近くの認証をとった確実な場所で行っています。

【特殊な耕作機械の使用 — コストパフォーマンスと自然な減酸の実現】

(写真右)

トラクターのような見かけですが、葡萄の葉をカットする機械です。急斜面の多い南チロルで考案されたもの。ゴム製のバキュームで葉を取り、破砕し、それを畑に撒きます。畑の高い位置にしっかりとワイヤーで固定して使用するため、急斜面の畑を一人で作業することが出来ます。これが、バルテンのワインのコストパフォーマンスの高さの理由です。また、今はポトリティスが好まれない傾向のため、貴腐菌が付かないよう他では葉を撒きますが、バルテンはこの機械で葡萄の周りの葉をすべて除去することで対応しています。葉を撒くと天然酵母がうまく働かなくなり、減酸が出来なくなるからです。



《この年は、ケステナー パウリンスホフベルグから》

バルテン リースリング ケーペーアー

KA-348 2008 Barthen Riesling Q. b. A.

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:53.8g/l 酸度:7.5g/l [スクリュエーキャップ]

ケーペーアーにする畑が年によって変わるため、生産者名を付けたグーツ(Guts)ワインとしました。'08 年はケステナー パウリンスホフベルグからのワインで、92.7 エクストレあります。

《銘醸畑ヴェレナー ゾンネンウーアから》

ヴェレナー ゾンネンウーア カビネット

KA-365 2008 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:38.2g/l 酸度:6.5g/l

ヴェレナーのゾンネンウーア「日時計」と名付けられた超一流畑からのワインです。はきはきとした軽快な酸と果実味があります。甘さを感じながらも余韻は爽やかです。