

超人気のピースポートのワインなのに、良心的な価格はご夫妻の人柄から！！



モーゼル中流域のミンハイム村にあるファーバー家は、古い伝統を持つまったくの家族経営のワイン生産者です。中流モーゼルで有名なピースポートやミンハイムの村に斜度が60度近くもある急斜面の連続する畑など、合わせて3.3haを所有しています。そのため全く機械を使用できず、作業は全て厳しい手作業となります。所有するのはギンタースライの中心部で、ゴールドトレブヒェンでも中心部以外には負けない素晴らしいワインを生みます。畑は細かく分かれており、ミンハイマー ローゼンベルクは6ヶ所以上といった具合です。品質を向上するため、認可される量より30%も収穫を抑えています。栽培品種は、約2.6haがリースリング、他はヴァイスブルグンダー、ミュラー トウルガウ、ドルンフェルダーなどです。紙フィルターを使っていた瓶詰め前の濾過方法を、品質向上のためにパウダー状のフィルターに変えました。プレスしてすぐにフィルターを通すことによって、苦味を出さないようにしています。その後、天然酵母を



加えて醸造することで、フルーティなワインを造ることに成功しています。そうした努力の結果、ファーバー家のワインは取り扱い始めた頃よりも、明らかに品質が良くなってきています。特に'98年以降からは、友人であるヨハン ハールトにワイン造りを教わり、目に見えて品質が向上しています。

減酸について： 食生活や労働環境（かつて重労働の多かった時代は体が酸を欲した）の変化により、酸に対して敏感になってきている。かといって、化学的に減酸することはしない。澱とともに浸すと、酸は自然に下がる。何よりも残糖と酸のバランスが大切だ。
肥料： 斜面は何も手を加えていない。平面は腐葉土や木屑をまき、イネ科の植物を植えており、水の浸透率を上げると同時に、雨が降った時余計な水分を吸収させている。

リースリング クラシック クーペーアー

K-895 2008 Riesling Classic Q. b. A.

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:13.5g/l 酸度:6.9g/l

クラシックの規定により畑名の表示は出来ませんが、ミンハイマー カペルヒェン(小さなチャペルの意味)の急斜面の畑の葡萄から造られたワインです。クリーンで果実味がタップリ、ふくらみもあります。クリアボトルに詰められています。'08年は酸がしっかりしているため、数字ほどの残糖を感じず、バランスの良い辛口となっています。

ミンハイマー ローゼンベルク クーペーアー

K-911 2007 Minheimer Rosenberg Q. b. A.

¥1,628 (本体価格 ¥1,550)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:51.3g/l 酸度:6.9g/l

ミンハイムのローゼンベルク「バラの山」。はつらつとした香り、酸がしっかりとあり、そのため甘さを強く感じます。かといって酸のとげとげしさも無く、とてもキレイにまとまっています。今までより確実にレベルが高いことがわかります。'07年は92.8エクスレあります。ファーバーのラインナップの中でも人気が高く、必要な量を確保してもらう必要がある程です。

ピースポーター ギンタースライ クーペーアー

K-706 2007 Piesporter Günterslay Q. b. A.

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:51.0g/l 酸度:6.9g/l

フルーティな酸味とやさしい甘さのある味わい、ミネラル豊富で、ワインだけで楽しんで良く、また軽い食事にもピッタリです。'07年は92.9エクスレあります。

ピースポーター ギンタースライ シュペートレーゼ

K-727 2008 Piesporter Günterslay Spätlese

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:57.0g/l 酸度:8.3g/l

豊かな香り、フレッシュな酸があり、バランスが良くとれ、甘さも充分です。'08年は良い酸のある年です。

ピースポーター ギンタースライ アウスレーゼ

K-912 2007 Piesporter Günterslay Auslese

¥2,940 (本体価格 ¥2,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:80.5g/l 酸度:7.6g/l

高い葡萄の香りと、しっかりとした酸味が特徴です。極めてよく熟した果実に由来するフルーティな風味が口いっぱいになり、モーゼルならではの、酸味と甘みのバランスが大変よくとれた、良くできたアウスレーゼです。

《恒例のアップルタルト》

ファーバー家を訪問すると必ず出でて下さるケーキです。奥様は「アップルワイン」と呼んでいましたが、まさにその通りで、食べ過ぎると酔っ払ってしまいそうです。リンゴ5個に対してリースリング ハルプトロッケン1本を使われています。ドイツの女性は最低5つのケーキのレパートリーを持っていないといけないそうで、奥様は10種類持っています。このケーキは地方のレシピではなく、奥様のオリジナルで、最も得意なケーキです。ご主人は写真では分かりませんが、ものすごく立派なおなかの持ち主です。これは奥様得意のケーキのせいかもしれません・・・。



《2009年視察後のコメント》

個人生産者によるドイツワインの価格が高くなっていくなか、モーゼルエリアでも特に人気の高いピースポート。にもかかわらずこれだけ良心的な価格でワインを提供してくれるファーバー家は、本当に貴重な存在です。畑は3ha強と決して広くもなく、機械も導入していない。そんななか、この価格が実現出来ているのは、ファーバー夫妻の人柄によるものなのでしょう！！