



品評会での高い評価が品質の証です あったか夫婦が造る ケスター ヴォルフ

ケスター ヴォルフ家はラインヘッセンのアルビグで 1684 年以來 11 代続いている生産者で、1991 年から現在のクラウス (43 歳) とベアベルが引き継いでおり、それまでは彼らの祖父がワイン造りをしていました。クラウスとベアベルは通っていたガイゼンハイムで知り合いました。クラウスは卒業後ワインの研究を兼ねてファルツに働きに行き、バッサマー ヨルダンでも 2~3 週間ワイン造りの実践をしました。生産されるワインのすべてが「グーツアップフルンク (個人生産者の自家葡萄園元詰めワイン)」として販売されています。ケスター ヴォルフ家のワイン造りのポリシーは



「伝統と現代技術の融合」です。葡萄園面積は 33ha で、そのほとんどが作業に大変手間のかかる斜面の畑です。貝殻を多く含む土壌であるため、ミネラルが豊富です。また、それぞれの葡萄が最大限にその特徴をもたらすことができる適性品種を植え、葡萄にはストレスのかからない、やさしい扱いをし、収穫量は少量に抑えた栽培を心掛けています。また、除草剤は使用せず、頻りに畑を掘り返し、藁や草を含ませ土と混ぜることによって、微生物を生かし、その結果フルーティで健康な葡萄を造る事が出来ます。そして醸造に関しては最新の技術を取り入れ、新鮮で繊細な果実味を引き出すようにワイン造りを行っています。近年ではラインラントファルツ州の農業会議所やドイツ農業共同協会の品評会で高い評価を受けています。



《夫婦関係が良いところは良いワインを造る》

ヴォルフ夫妻は顔が良く似ていてとても仲が良く、温かな印象を受けました。個人生産者はどこも家族皆でワインを造っています。そのため、家族関係の影響がワインに現れても、決して不思議ではないように思いました。ヴォルフのワインにどれも良いものばかりだったのは、まさに「夫婦関係が良いところは良いワインを造る。」という言葉が証明されているかのようでした。



《奥様手作りのポテトサラダやソーセージにぴったり》

キレが良く、しっかりとした味わいの辛口ワインで、食中酒としてどんな料理にも合わせやすい味わいです。酸味がやさしく、フルーティな辛口のクラシックは特に和食によく合います。2009 年に訪問した際、奥様手作りのポテトサラダ、トマトサラダ、ソーセージをいただきました。お料理は全体にさっぱりしたもので、このシルヴァーナ クラシックとの相性は、まさに文句無し！でした。



《ケスター ヴォルフのスペシャリテ / 雑誌「dancyu」も太鼓判を押す、ドイツの辛口のイメージを変える 1 本》

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

シルヴァーナ クラシック ケーベーアー

K-959 2008 Silvaner Classic Q. b. A.

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《白》【辛口】葡萄品種:シルヴァーナ 残留糖度:6.9g/l 酸度:6.3g/l [スクリュューキャップ]

シルヴァーナの生みの親は、曾祖父の友達、ゲオルク ショイ(ちなみに彼は、アルツァイに葡萄栽培醸造研究所を設立しました)。現在では品質の高いシルヴァーナは一部しか残っておらず、ショイのシルヴァーナを接木して増やして、用いています。「シルヴァーナは私たちのスペシャリテで、収穫量を少なくして高いエクスレを維持している。良い辛口を造るために、80~90 エクスレのものから造る。」と語っていました。

'07 年は雑誌「dancyu2008.12」で、『オーストリア&ドイツ大賞』を受賞、「1000 円台にしてこの実力。ドイツの辛口に一同大絶賛。かつてのドイツワインとは一線を画すキリッとしたドライなワイン。」との評価を得ました。'08 年は「ラインラントファルツ州品評会」で金賞を受賞しました。

《フクセルレーベの甘口~極甘口ワイン/驚きの価格です》

フクセルレーベ (Huxelrebe) : こちらもゲオルク ショイによる交配種。多産品種ですが、良質の栽培地で収穫量を抑えれば、酸もありマスカットを思わせるブーケと味わいのアウスレーゼ以上のワインを生み出します。

《DLG 農産物大賞銀賞受賞》

アルビガー フンズコプフ カビネット

KA-233 2008 Albiger Hundskopf Kabinett

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《白》【甘口】葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:55.4g/l 酸度:7.6g/l [スクリュューキャップ]

スパイスやハーブの香りに、グリーンアップルも感じられます。非常に凝縮されたミネラルが感じられ、豊かな果実味に満ちた、素晴らしいカビネットです。程よい酸もあり、残糖の多さを感じさせません。

ハイマースハイマー ローテンフェルス アウスレーゼ

KA-214 2007 Heimersheimer Rotenfels Auslese

¥2,940 (本体価格 ¥2,800)

《白》【甘口】葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:93.2g/l 酸度:6.4g/l

ピーチやパインを感じさせる香り、十分な甘さがあり、適度な酸の心地良いワインです。

【新入荷】

ハイマースハイマー ローテンフェルス ベーレンアウスレーゼ

KA-361 2007 Heimersheimer Rotenfels Beerenauslese

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

375ml ¥2,520 (本体価格 ¥2,400)

《白》【極甘口】葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:125.9g/l 酸度:7.8g/l

酸もあり、蜂蜜や熟したフルーツの風味があり、ネクターと呼ぶにふさわしいワインです。

《 しっかりとした酸、複雑な要素を持った風味と味わい/まさにラインハッセンのアイスヴァイン 》

〔新入荷〕 アルビガー フンズコプフ アイスヴァイン **KA-362 2004 Albiger Hundskopf Eiswein** 375ml **¥5,250** (本体価格 ¥5,000) **《DLG 農産物大賞銀賞受賞》**

《白》【極甘口】葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:201.8g/l 酸度:9.6g/l
酸がしっかりとあり、いかにもラインハッセンのアイスヴァインらしく、ネクター、蜂蜜、トーストなど複雑な要素がたくさん詰まっています。まだまだこれから熟成によってさらにおいしくなることは間違いありません。

《芯まで完璧に凍った葡萄をまる一日かけてプレスして造られた、まさに「アイス」ワイン》

アルツアイヤー ロマーベルク アイスヴァイン **KA-148 2004 Alzeyer Römerberg Eiswein** 375ml **¥5,250** (本体価格 ¥5,000) **《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》**

《白》【極甘口】葡萄品種:シヨイレーベ 残留糖度:220.7g/l 酸度:9.2g/l
なんと141エクスレ度あります。12月21日に摘み取りましたが、この日が唯一出来る日でした。気温は-12℃。朝5時に人を集めて行いました。葡萄は芯まで完全に凍って、手で触れるとポキッと折れるように摘めたそうです。小さなバケツに入れ、家まで運び、スコップですくって压榨機に入れました。2、3時間たたないと果汁が落ちてきませんでした。プレスは24時間がかりでした。砂糖漬けのオレンジなどを思わせる香りや風味、とても濃く甘いのですが、酸もあり、しっかりとアイスワインの味わいとなっています。

《メルヘンのようなヴィンテージが生んだ、その前に飲んだワインを忘れてしまいそうなインパクトを持った TBA》

アルビガー フンズコプフ トロッケンベーレンアウスレーゼ **KA-144 2005 Albiger Hundskopf Trockenbeereauslese** 375ml **¥5,250** (本体価格 ¥5,000) **《DLG 農産物大賞金賞受賞》**

《白》【極甘口】葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:341.9g/l 酸度:12.0g/l
'05年は暖かく葡萄が健康的で酸とモストのバランスの良い、「メルヘン」のようなヴィンテージでした。かつてこのワインの'03年の説明で、本人の「二度と造れないだろう」というコメントを載せましたが、それに続くすごいワインとなりました。205エクスレ度で、600Lの生産。トロットロで、純度の高いネクターです。完璧なTBA。

ドイツのトレンドなソムリエが、相性をアドバイス 生姜とリースリング、醤油とシルヴァーナ！！



ドイツワイン基金本部のホームページ掲載の「Crossing Over with German Wines」(垣根を越えた料理とドイツワイン)という記事で、ドイツ・ケルンのトレンドなワインレストラン「フィッシャーズ」のソムリエ クリスチャン フレンツが、様々なクローズオーバーなスタイルの料理とドイツワインを合わせる時のアドバイスをしています。それによると、

- 〔生姜〕：**リースリング**。本命の組み合わせ。料理にたくさん生姜が使われている場合は、より力強いワインを選ぶこと。クラシックは、よくバランスがとれているので、ぴったりのパートナー。
- 〔レモン グラス〕：バラがほのかに香る、レモンと干草の繊細なアロマ。**シヨイレーベ**のワインと完璧に調和する。ワインが香りをさらに良くして強める。
- 〔ココナッツ ミルク〕：料理に口当たりの良さ、時にはほのかな甘さを与える。適したワインは、やわらかで、こくがあり、ソフトなアロマのあるものがよい。僅かに甘い**ピノ グリ(グラウブルグンダー)**が良い例。
- 〔醤油〕：塩の代わりに調味料。表情豊かなラインハッセン **シルヴァーナ**の、繊細で素晴らしいフルーティなアロマが良い組み合わせ。
- 〔フィロ生地〕：様々な方法で、アジア料理にしばしば使われる。ワインの選択は、詰め物と調理方法によって決められます。たとえば魚をつめてたっぷりの油で揚げた巻いたフィロでは、揚げることから発展したアロマが詰め物よりも最終的な味を左右する。パリッパで熟成した**ピノ ノワール(シュペートブルグンダー)**が力強いレンバーガーが良く合うだろう。**リヴァーナ**や**ムスカテラー**の花のような風味が、ゴーダチーズを詰めて、チーズを柔らかくするが溶かすために静かに茹でた巻きフィロに、申し分なく合うだろう。より風味の強いチーズ、より表情豊かなワインでなければならない。

4 月末～5 月上旬の営業日のご案内とお願い

休日明けの4月30日(金)、連休前の5月1日(土)※、4連休明けの5月6日(木)及び7日(金)は、ご発注が集中し、そのすべては出荷出来ないことが予想されます。ご発注は頂戴した順に従い出荷手配させていただくため、休業中のファクシミリでのご発注が先になり、営業日当日にいただいたご発注が当日出荷出来ない可能性も高い確率で想定されます。あらかじめ余裕を持って、出来るだけ早めにご発注をいただきますよう、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

※5月1日(土)は、月初めで連休前となりますので、臨時営業いたします。

営業日！

4/25(日)	4/26(月)	4/27(火)	4/28(水)	4/29(木)	4/30(金)	5/1(土)
休業	営業	営業	営業	休業	営業	営業
5/2(日)	5/3(月)	5/4(火)	5/5(水)	5/6(木)	5/7(金)	5/8(土)
休業	休業	休業	休業	営業	営業	休業