



暑い季節に、甘さあっさりザール リースリング。程よい酸と豊かなミネラルが、体にやさしい感じです！！！！

和食にもぴったり ファインヘルプタイプのカビネット & 熟成したザールの味わいを示すアウスレーゼ



ザール河流域のフィルツェン村で4世代に渡りワイン造りを営むピードモン家は、プルシェン、ウルベルトに最高85%に及ぶ急勾配で粘版岩質の6haの畑を所有しています。オーナーのクラウス・ピードモンは、トリアーにある農業検査所の職を持ちながら、ケラーマイスターとともにワイン造りをしており、90%リースリング、10%ヴァイスブルグエンダーを栽培し、国内用の30%がハルトロッケン、10%がハルプトロッケンと、ドイツの辛口嗜好を反映したワインを多く生産しています。ピードモンは、軽やかでかつエレガントな果実味を備えたワインを造ることを目指しており、彼の造り出すワインは、私どもが現在取り扱っているモーゼルの

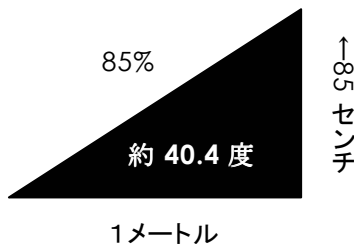
鹿肉のベリージャム添え、ポテトグラタン
サラダ(ピードモン家でのランチ)



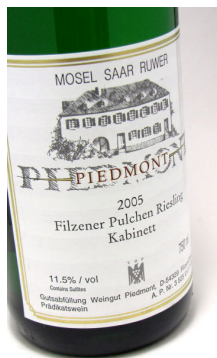
のワインとはかなりスタイルが違い、クーペアーやカビネットは通常の生産者のハルトロッケンに近い残糖で、甘さは控えめです。私どもは、食中おいしく飲めるドイツワインを探す事が永遠のテーマであると考えており、ピードモン家のワインはまさにこれにあたります。ワイン造りにあたっては、自然の酵母を使用し、伝統的なフーダー(モーゼル特有の1000リットル入り木樽)でゆっくり低温発酵をさせます。そして完全に発酵が停止する前に酵母を取り除き、翌年の2月下旬に瓶詰めを行うことにより、ワインの味に樽の影響を与えない様にしていきます。2006年に訪問して、斜面85%の畑を見せていただきましたが、立っているのもおぼつかないような絶壁とも思えるような急斜面でした。そこで作業して得られる葡萄からのワインとしては、大変お値打ちと言えます。訪問した際のお話では、ドイツではQ.b.Aよりカビネットの方が、また飲み口もハルトロッケン相当の残糖の方が売れているそうです。そういったマーケットを研究した上で自分のワインのスタイルを決めています。



これが85%(40.4度)あるピードモン家の斜面の畑です。私どもには、立っていることもおぼつかないような急斜面です。ここで剪定や収穫した葡萄から造られたワインと考え、大変お値打ちであり、とても贅沢と言えます。



85%の勾配とは、1メートル進む間に、85センチの登るという意味です。度数で表すと、約40.4度となります。それはスキーのジャンプ台(大倉山でさえ37度)以上で、上から見下ろすと絶壁のように感じてしまいます。



フィルツェナー プルシェン カビネット
K-602 2005 Filzener Pulchen Kabinett

¥2,100(本体価格¥2,000)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング
残留糖度:28.3g/l 酸度:7.6g/l

プルシェンは、単独所有畑です。4年余りを経て味わいも少し落ち着いてきましたが、ザールらしい酸と味わいは健全です。熟成香はありません。'05年はクーペアーでさえ91エクスレ度あったという凄いヴァインテージです。甘さは今人気のファインヘルプ相当で出しゃばらず、後口のすっきりとした味わいは、甘い調味料を使う和食や中華料理などと楽しむのにぴったりといえます。また、ソースにフルーツを使った料理にも合います(ピードモン家のランチがまさにそれでした!)。また、そのきりっとキレのいい酸は、夏向きワインとも言えます。

フィルツェナー プルシェン アウスレーゼ
K-721 1999 Filzener Pulchen Auslese

¥3,675(本体価格¥3,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング
残留糖度:52.2g/l 酸度:9.8g/l

よく熟した黄色い果実を思わせる香りが芳醇に立ち上ります。とてもフルーティでジューシーな味わいです。キレの良い甘さが充分に感じられ、アフターも豊かに広がります。バランス良く洗練された味わいに仕上がっており、上質のザールワインの持つ気品を堪能していただける1本です。