

ドイツワインは甘いから××・・・という方にこそ飲んでいただきたい プリンツのワイン



ラインガウ地域の中では比較的無名な村ハルガルテンのプリンツ家は、今極めて注目されている生産者です。フリート プリンツは、1991年に趣味でワイン造りを始め、その後9年余り州営ラインガウ醸造所にケラーマイスターとして勤務しその品質向上に貢献しました。しかし、2004年9月に州営ラインガウ醸造所を辞め、自分のワイン造りに専念することになりました。そして、念願だったハルガルテンなどに3ha買い足し、所有する畑は計6haです。



ハルガルテンは、あのシュタインベルグのすぐ隣り！



栽培する葡萄はリースリング 93%とシュペートブルグンダーです。土壌の管理は、オーガニックです。畑には、枯れた時に土に窒素をもたらす、根の長い豆科やイネ科などの草を生やしています。冬には、保水効果もある家畜の糞を使用しています。セラーは重要ではなく、畑が最重要と考えています。リースリング(甘口)にはステンレスタンクを使用しています。2005年1月に、VDPに加盟しました。良いワインを造ろう、ハルガルテンの素晴らしさをもっと知ってもらおうとの想いで情熱的にワイン造りを続けてきたプリンツの試みは、今まさに華開いています。そして新しいラインガウワインとして世界中で高い評価を受けていることは、スチュワート ピゴット「ザ ワイン アトラス オブ ジャーマニー」、'ゴーマヨドイツワインガイド'、ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」等、数々のワイン誌における絶賛からも頷けます。

【プリンツによる、プリンツのワインのヴィンテージ情報】

- 2002・・・ラインガウ全体に良い年だった。完熟した葡萄が収穫出来、モストの状態では、シュペートレーゼ以下のものは無かった。
- 2003・・・100年来の天候で、TBAも造れた1959年以来的ビックヴィンテージ。乾燥しすぎたので、房の1/3を除いて集約した。
- 2005・・・どう説明すれば良いかわからない程良いヴィンテージ。59, 71年に匹敵。90エクスレ以下(SPクラス)の葡萄は収穫出来なかった。
- 2006・・・雨が降ったりして、難しいヴィンテージだった。Q.b.A.は多く、カビネットは例年通り、Sp, Auは少なめか全く無し。
- 2008・・・葡萄の熟成のスピードが遅く、収穫が遅かった。豊富なミネラル、デリケートで繊細なボディ。長期の熟成が可能。特に辛口が素晴らしい。

【プリンツとヴィリ シェーファーは、互いを評価しあう良きライバルだった！？】

「モーゼルワインを意識している。特にヴィリ シェーファーのワインが大好きで尊敬している。」
 「ケルンの展示会でヴィリ シェーファーから、『モーゼルからワインを買って瓶詰めしたのでは！？』と冗談を言われた。」

【プリンツ自身が語る、プリンツのトロッケンタイプのおすすめポイント】

「私のワインは、辛口が重要です。それは、市場で辛口ワインが売れているからではなく、誰が飲んでもおいしいものを造りたいからです。」
 「力強く集約した、貴腐が付いてなく黄色い葡萄を使用するのが大事。自分の辛口は5年経っても、古酒のような感じが出ず、フレッシュなままです。それは、樹齢の古い葡萄樹だからです。」

プリンツ リースリング クーペアー トロッケン

KA-201 2008 Prinz Riesling Q. b. A. Trocken

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:8.5g/l 酸度:7.8g/l

難しいと言われる2008年を逆手にとって、素晴らしい品質の辛口に仕上げています。大変ボリュームのある辛口です。香りは甘い果実、ミネラルといきいきとしたフレッシュ感があります。「パーカーズワインバーゲズ」掲載。'08年が「ワイン&スピリッツ 2009.12」で、ベスト パイ・イヤーズ ベスト / 88点。【スクリュューキャップ】

辛口派に特におすすめ

¥2,310(本体価格¥2,200)

ハルガルテナー シェーンヘル カビネット トロッケン

K-711 2006 Hallgartener Schönhell Kabinett Trocken

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:7.7g/l 酸度:7.6g/l

シェーンヘルは粘土質、石灰、それに少し砂が混ざった土壌。石灰はアルプスに由来するもので、砂は昔北海がこの辺りまであったためです。1971年に葡萄を植えています。柑橘系の果実を思わせる芳醇な風味、葡萄の持つおいしさが充分に感じられます。しっかりとしたコクとボディのある辛口仕立てのカビネット。

¥3,150(本体価格¥3,000)

ハルガルテナー シェーンヘル シュペートレーゼ トロッケン

K-713 2006 Hallgartener Schönhell Spätlese Trocken

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:3.6g/l 酸度:7.3g/l

1971年に植えています。あと20年キープしていきたい魅力的な畑だそうです。残糖は瓶詰めの際、SpかAusを混ぜて調整します。辛口で爽やかながら、あふれ出る豊かな風味は単なるトロッケンとは全くかけ離れた素晴らしいワインです。ボリュームが半端ではなく、しかもしっかりとした酸のある、綺麗なワインです。彼のワインの神髄を堪能できる逸品です。

プリンツの真諦

¥4,200(本体価格¥4,000)

ハルガルテナー ユンクファー エアステス ゲヴェクス クーペアー

KA-88 2005 Hallgartener Jungfer Erstes Gewächs Q. b. A.

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:8.5g/l 酸度:7.2g/l

'99年にユンクファーがエアステス ゲヴェクス昇格し、'00年から造られるようになりました。かつての時代がそうだったように、木樽で発酵・熟成し、リースリングの果実味の集約度が増し、酸は少なくボディが厚くなるようにしています。シュペートレーゼクラスの葡萄から出来ているため、圧倒的な濃縮感があります。余韻も半端ではありません。桃やアプリコット、蜂蜜などの香りがあります。プリンツの辛口ワインの中の最も素晴らしいもので、シュペートレーゼ トロッケンよりも、量が少なくなっています。

エアステス ゲヴェクスがこの価格はお値打ち！

¥5,250(本体価格¥5,000)

和食に合わせるならこれ

プリンツ リースリング クーペアー ファインヘルブ フォン プンテン シーファ
KA-202 2008 Prinz Riesling Q. b. A. Feinherb vom bunten Schiefer **¥2,310**

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:13.2g/l 酸度:7.4g/l (本体価格¥2,200)

vom bunten Schiefer(多彩な粘板岩から)と名付けた場所は、元々ヘンデルベルクだった畑で、いつも最後に収穫しますが、それでいて健康な葡萄です。粘板岩質が非常に顕著で、水はけが良いのです。「10年間同じものを造っていて、変化というものはない。同じ場所から同じ品質のものを当たり前のように造ることを大切にしている。」余韻には花のような綺麗な香りが残ります。 [スクリュューキャップ]

【プリンツが語る、ドイツワインはここがすごい!!】

「フルーツの甘さがある、ドイツワインは甘さの甘さではないのです(プリュムも同じ事を言っていました)。ミネラル、酸があり、ジューシーな甘さ、ドイツワインの魅力なのです。何杯飲んでもしつこくなく、ブルゴーニュやシャブリの白と違い、よりたくさん楽しみながら飲めます。」

「残糖があっても、甘く感じない。」(トップクラスの生産者にも通じるコメント)。

甘いのに甘く感じない

ハルガルテナー ユンクファー カビネット
K-637 2005 Hallgartener Jungfer Kabinett **¥2,835**(本体価格¥2,700)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:68.5g/l 酸度:8.7g/l

カビネットとシュペートレーゼは、1940~1971年の間ユンクファーに指定された10haの区画からのワインです。粘板岩が多く、ミネラル感とフレッシュさがより秀でています。沸き立つような芳醇な香り、グレープフルーツのフレイヴァー、エレガントな酸味とともにしっかりとしたコシの強い深みあるワインです。「パーカーズワインバーゲンス」掲載。'05年は、「ワインスペクテーター2007.1.31」で91点。'05年が無くなり次第、'06年となります。

多面性のあるワイン。力強く、アプリコットやネクタリン、ミネラルの熟したフレイヴァーのある、風味あふれるストラクチャー。甘さはあるが、うまくバランスがとれていて、長い余韻が感じられる。 91点 「ワインスペクテーター 2007.2.28」

ハルガルテナー ユンクファー シュペートレーゼ
K-28 2002 Hallgartener Jungfer Spätlese **¥3,780**(本体価格¥3,600)
KA-299 2005 Hallgartener Jungfer Spätlese **375ml** **¥2,835**(本体価格¥2,700)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:97.8g/l 酸度:7.3g/l ('05年)

石の多い畑の真ん中の部分で栽培された葡萄樹から、黄金色に色着いた葡萄のみを選別して造りました。それだけに複雑味や凝縮感が素晴らしいワインです。プリンツは「カビネットは2~3年、シュペートレーゼは5~6年、そして10年と待って飲んで欲しい。」と言っています。まさに飲み頃が始まったばかりです。

ハルガルテナー ユンクファー シュペートレーゼ ゴルトカプセル
K-712 2003 Hallgartener Jungfer Spätlese Goldkapsel **¥4,830**(本体価格¥4,600)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング

2003年のユンクファー シュペートレーゼは、3日間に渡って摘み取りました。1日目97エクセル、2日目100エクセル、3日目104エクセルに達し、キャラクターを分けるため、1日目と2日目の分を混ぜ、3日目のものをゴールドカプセルにしました。醗酵に2ヶ月間もかかりました。モーゼルのような酸があり、色々なフルーツバスケットのような香りが感じられます。シュペートレーゼのレベルを遥かに超えたワイン。

ハルガルテナー ユンクファー シュペートレーゼ ゴルトカプセル
KA-289 2005 Hallgartener Jungfer Spätlese Goldkapsel **375ml** **¥5,775**(本体価格¥5,500)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:107.8g/l 酸度:7.4g/l

ゴールドカプセルは、1940年以前にユンクファーと認められていた3haの元祖的な畑からのワインです。この畑は、粘板岩が少なく石英が多い、シュタインベルクと類似した土壌で、より集約されたものとなります。通常のシュペートレーゼより、ミネラル感が強く、より濃縮した味わいです。'05年のゴールドのシュペートレーゼは、最高のものを造りたかったため、アウスレーゼに出来る葡萄を使用しています。

ハルガルテナー ユンクファー アウスレーゼ
K-874 2005 Hallgartener Jungfer Auslese **375ml** **¥5,250**(本体価格¥5,000)
K-748 2003 Hallgartener Jungfer Auslese **375ml** **¥5,460**(本体価格¥5,200)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:148.3g/l 酸度:8.0g/l ('05年)

蜂蜜のような香り、濃厚な甘さ、ミネラル分を多く含み、リッチでエレガントなワインです。まさに完璧なアウスレーゼといっても過言ではないでしょう。「'04年はライチのアロマだったが、'05年はアプリコットのアロマ。」(プリンツ談)。「'05年が「ゴーミヨドイツワインガイド2007」で89点。

《限定10本》 ハルガルテナー ユンクファー アイスヴァイン

KA-204 2002 Hallgartener Jungfer Eiswein **375ml** **¥14,700**(本体価格¥14,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:94.5g/l 酸度:8.0g/l

12月12日に収穫し、150L(ハーフ換算で400本)のみ造られました。148エクセルあり、酸度は9g/l。まさに、プリンツ家の歴史に刻まれる偉大なアイスヴァインです。充分なとろりとした甘味はもちろんのこと、甘い蜂蜜の香り、深みのある様々なフルーツを思わせる味わい、洗練された酸とのバランスは抜群です。いまだかつて味わったことのないような鮮烈なアイスヴァインです。