

辛口志向は世界の流れ 今こそ辛口ドイツワインの魅力を！

《ドイツで辛口ワインが「62%」と増えている訳は！？》

日本では「ドイツワイン＝甘口」というイメージがいまだに根強いようですが、実はそれは思い込みに過ぎません。まず歴史的に見ると、かつてドイツワインはそのほとんどが辛口でした。というのも、現在のようにクーベアーやカビネットでも(やや)甘口タイプが造れるようになったのは、発酵を途中で止めたり、殺菌したマストを加えたりするという技術が生まれてからのことなのです。そして、甘口は偉大なヴィンテージにのみ造られる稀少で高価なワインだったのです。その後、上記のような技術が生まれ、甘口は良い年に頼る必要はなくなり、市場は甘口ワインを好きなだけ手に入れることが出来るようになりました。第二次大戦後の復興期のことです。その後、次第に消費者は甘いだけのワインに飽き、次第に味を覚えてきたフランスやイタリアのような辛口を求めるようになりました。そして再び辛口ドイツワインの時代がやって来たのです。現在、ドイツワインの生産量のなんと62%が辛口(内訳は、トロッケン 38.5%、ハルプトロッケン 23.5%)となっています。そして、辛口タイプの多くは、ドイツ国内、特にレストランで消費されています。これは、日本酒の世界において戦後甘口が出回り、その後一転して辛口志向となったのと同様であり、興味深いことです。反面、輸出用の多くはいまだに甘口ですが、主要輸出先のひとつイギリスでも、甘口ドイツワインの量は減りつつあるようです。しかしながら、かつて酸が弱く締まりのない「砂糖水」とまで悪口を言われたワインを大量に造り出した技術が、今度は甘さだけを除いた「酸っぱい水」を造り出してしまふ可能性が懸念されています。それはさておき、良質のドイツの辛口は「ミネラルが唾液腺を刺激し、食欲を増進するワイン」(エムリッヒ シェーンレパー)なのです。

《おいしい辛口ドイツワインを選ぶには！？》

(今さらのようですが、実際のところ甘口でも辛口でも同じことで、)大切なのは、『信頼できる良い生産者のワインを選ぶ。』ということに尽きます。さらに辛口は、甘さで誤魔化せない分(!)、ワインの質や生産者の技量があらわになり、品質の差が明らかになってしまいます。等級について言えば、フレッシュ&ライトな味わいがお望みならクーベアーかカビネットの辛口タイプを、コクやボディのある味わいをお望みならエクスレ度の高いシュペートレーゼ以上の辛口タイプを選んでいただくと良いと思います。やや辛口(ハルプトロッケン)は、ほのかな残糖が、低いアルコール度と高い酸度のワインをよりやさしい味わいにしてくれます。ですので、**ハルプトロッケンが、「ドイツワイン辛口入門篇」としておすすめ**と言えるでしょう。更に、ハルプトロッケンは、砂糖やみりんを使う和食や中華料理に合わせ易いと言われます。今回ご紹介するナーエのエムリッヒ シェーンレパーも、『自分が日本で食事をした時に、ショウガ、醤油等で少し甘みのある、ワインが合うのではと感じました。よって、和食であれば、自分のワインは少し甘いものを楽しんでもらいたい。』と、言っていました。さらに、シュペートレーゼ以上のハルプトロッケンは、熟成するポテンシャルも持つので、少し置いてからもおいしく飲んでいただけます。葡萄品種は、辛口でも、花のような香りやミネラルの風味があるリースリングが「これぞドイツワイン！」と言えおすすめです。一方、シルヴァーナやエルプリングはニュートラルでフルーティな味わいがあり、価格も手頃です(稲葉取り扱いのアイテムは、よく言われるような酸が強すぎずすしたワインではありませんので、ご安心ください!!)。

《 残糖と飲み口表示 》

Trocken トロッケン ワインの残糖が4g/l以下か、9g/l以下で総酸度+2g/l以内 (残糖-総酸≤2g/l)
Halbtrocken ハルプトロッケン ワインの残糖が12g/l以下か、18g/l以下で総酸度+10g以内 (残糖-総酸≤10g/l)

《 Trocken (トロッケン) / 辛口 》

エムリッヒ シェーンレパー クーベアー トロッケン

KA-290 2005 Emirich Schönleber Q. b. A. Trocken

¥3,150(本体価格¥3,000)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレパー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:6.7g/l 酸度:6.9g/l

「ドイツは、'01からずっと良いヴィンテージが続いているが、'05は完璧なヴィンテージだった。辛口のワインが好きでない人に好きになってもらうチャンスのあるワインだ。」とシェーンレパーは言います。実際に、'05のシェーンレパーのワインは、純度が高くボリュームある柑橘系のフルーツと、綺麗な酸とのバランスが非常に高いレベルでバランスしており、最高の出来と言えます。このワインも例外ではありません。非常に高い構成力を持っています。

モンツィンガー ハーレンベルク グローセス ゲヴェクス クーベアー

《限定 33本》

KA-293 2005 Monzinger Halenberg Grosses Gewächs Q. b. A.

¥10,500(本体価格¥10,000)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレパー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:8.8g/l 酸度:6.8g/l

グローセス ゲヴェクスは、『葡萄栽培者の協会ファウデー・ペーV.D.P.が2002年に打ち出した葡萄畑の最高位の格付け。』(ヒュー・ジョンソン「ポケットワインブック」より)。軽い粘板岩土壌のため、軽やかな雰囲気、繊細で様々な味わいがかもし出されます。シェーンレパーは、自らのHPで、'05年のベストワインの中の1本に選んでいます。'05年が「ゴーモドイツワインガイド2007」で赤の92点。『ドイツで最も偉大で、ドイツでも数の少ないワイン』と言えます。'05年が「インターナショナルワインセラー130」で92点。

薄い黄色、スパイシーな洋ナシ、甘いハーブ、ナッツオイルの輝かしいアロマ。濃く、ベルベットのようナトロピカルフルーツは、口の中で塩っぱいミネラルと、よくバランスがとれています。ピュアで心地良く、洗練され、長いフィニッシュです。素晴らしい辛口のリースリングです。

92点「インターナショナルワインセラー130」

モンツィンガー フリュールィングスプレッツヒェン カビネット トロッケン

KA-292 2005 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett Trocken

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレバー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:7.0g/l 酸度:7.1g/l

マンダリン・オレンジやナッツ、スモークのアロマ。つややかで明るく、リッチながらエレガントな味わいのワイン。しっかりとしたフィニッシュがあります。ドイツワインに精通しているワインライターのスチュワート ピゴットは、ワイン雑誌にて「ボトルに詰められた春」というテーマで、'99年のこのワインをとりあげました。「ゴーミヨドイツワインガイド 2007」で 85 点。

このワインにはこれから数週間の間に咲く花や新鮮なハーブの香りが詰まっています、新鮮な活気に満ち、これさえあれば思いがけなく暑い日々も乗り越えられるような気がする。冷え込む日にはこのワインが元気をつけてくれる。ここ数年の間にヴェルナーとハンネローレ・シェーンレバーがワイン蔵エムリッヒ・シェーンレバーで作り出した素晴らしいリースリングと、その実に手ごろな価格だけを考えても、この『春の広場(フリュールィングスプレッツヒェン)』まで足を伸ばす価値はあるだろう。 スチュワート ピゴット (シェーンレバーHP より転記)

モンツィンガー フリュールィングスプレッツヒェン シュペートレーゼ トロッケン

KA-22 2003 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese Trocken

¥4,725(本体価格 ¥4,500)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレバー 葡萄品種:リースリング

収穫量を 40hl/ha に抑えています。フリュールィングスプレッツヒェンの一番いいところがこのワインには表れています。豊かな香り、コク、深い味わいがあります。シェーンレバー自身、このワインに大変自身をもっており、私どもが訪問した際には「集約度があり、将来性があるワイン」と言っていました。'03 年は、「ゴーミヨドイツワインガイド 2005」で 87 点。

モンツィンガー ハーレンベルク シュペートレーゼ トロッケン

KA-23 2002 Monzinger Halenberg Spätlese Trocken

¥5,250(本体価格 ¥5,000)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレバー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:8.5g/l 酸度:8.3g/l

桃や熟したリンゴ、グレープフルーツを思わせる香りとミネラルの複雑な絡み合い、控えめな酸があります。シェーンレバーは、「将来を見据えた造りをしているので、少なくとも2~3年は熟成させて飲んでほしい」と言っていました。'02 年が「デカンター2004.02」で5ツ星、「ワインスペクテーター2004.01.31」で89点、「ゴーミヨドイツワインガイド 2004」で89点。

曲がりくねった斜面の痩せた土壌から、ヴェルナー シェーンレバーは鋼のようにしっかりとした骨格の後ろに、爆発的な果実味を持つワインを造りだしている。土っぽいスパイスやハチミツの香り。力強く、マルメロを思わせる果実味と酸が感じられる。 5ツ星 「デカンター2004.02」

《 Halbtrocken (やや辛口) / ハルプトロッケン 》

エルブリング クラシック クーベーアー

K-896 2008 Elbling Classic Q. b. A.

¥1,785(本体価格 ¥1,700)

《白》生産地:モーゼル 生産者:マルガルテンホフ 葡萄品種:エルブリング

残留糖度:10.2g/l 酸度:6.7g/l

クラシックは 2000 年からリリースされた、新しい辛口のカテゴリーです。モーゼル地域の場合、アルコール 11.5%以上になるまでしっかりと発酵させなければなりません。そのためボリュームのある辛口に仕上がりが、バランスのとれた素晴らしい食中酒です。特にこのワインは、エルブリングの洋梨の様な香りが、非常にきれいに現れています。クラシックはスタンダードと区別するために、透明なボルドー瓶に詰められています。

ピースポーター ファルケンベルク クーベーアー ハルプトロッケン

K-839 2005 Piesporter Falkenberg Q. b. A. Halbtrocken

¥2,205(本体価格 ¥2,100)

《白》生産地:モーゼル 生産者:ヨハン ハルト 葡萄品種:リースリング 残留糖度:15.7g/l 酸度:7.6g/l

超一流畑ピースポーター ゴールドトレプヒェンに隣接した北側に位置する畑で、ゴールドトレプヒェンに極めて近い味わいがあります。ハルプトロッケン(やや辛口)仕立てのため、食中酒として最適です。

レンツ クーベーアー ハルプトロッケン

KA-291 2005 Lenz Q. b. A. Halbtrocken

¥3,465(本体価格 ¥3,300)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレバー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:15.5g/l 酸度:7.1g/l

シェーンレバーの新アイテムで、これから毎年造っていくそうです。フリュールィングスプレッツヒェンのクーベーアーとカビネットハルプトロッケンをブレンドして造られています。レンツは昔の呼び名で「春」を意味しているそうです。このワインにフレッシュで、デリケート、エレガント、ジューシーなニュアンスがあり、その味わいが春らしいという事で、「春」という名をこのワインに付けたそうです。「ゴーミヨドイツワインガイド 2007」で 85 点。

モンツィンガー ハーレンベルク シュペートレーゼ ハルプトロッケン

K-805 2001 Monzinger Halenberg Spätlese Halbtrocken

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《白》生産地:ナーエ 生産者:エムリッヒ シェーンレバー 葡萄品種:リースリング

残留糖度:17.7g/l 酸度:8.7g/l

柑橘系の香りが非常に華やかに広がります。酸のバランスがよくとれています。ハルプトロッケンと表示はしてありますが、状態の良いシュペートレーゼをしっかりと辛口にした様子がうかがえます。飲み口としてはしっかりと辛口です。「ゴーミヨドイツワインガイド」で 89 点。

《限定 15 本》