

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」というイメージがまだ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、現在のようにクーペ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無くなり、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、輸出用の多くはまだまだに甘口ですが、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 シェーンレバー)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ペ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。ナーエのエムリッヒ シェーンレバーも、『自分が日本で食事をした時に、シウウガ、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!!)。

《 Trocken (トロッケン) / 辛口 》

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)

ユルツィガー シュヴァルツライ クーペアー トロッケン

G-114 2008 Ürziger Schwarzly Q. b. A. Trocken

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】生産地域: モーゼル 生産者: シュロス コブレutz 葡萄品種: リースリング

残留糖度: 6.9g/l 酸度: 6.0g/l

心地よい豊かでフルーティな香り、モーゼルらしい切れのある味わいです。繊細で爽快感があります。食中酒として、様々な料理に合わせやすい味わいで、特に和食や寿司、中華料理によく合います。

シャルドネ クーペアー トロッケン

KA-281 2007 Chardonnay Q. b. A. Trocken

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《白》【辛口】生産地: ファルツ 生産者: ハインツ ファフマン 葡萄品種: シャルドネ 残留糖度: 6.6g/l 酸度: 6.6g/l

テロワールを上手く表現しています。とてもフルーティな味わいを持ち、酸もあって、ドイツらしい独自のスタイルを持ったシャルドネワイン。ベルリンのドイツ大統領官邸で、定期的に使用されています。

ハンス ヴィルシグ シルヴァーナ クーペアー トロッケン

K-817 2007 Hans Wirsching Silvaner Q. b. A. Trocken

¥1,995 (本体価格 ¥1,900)

《白》【辛口】生産地: フランケン 生産者: ハンス ヴィルシグ 葡萄品種: シルヴァーナ 残留糖度: 4.8g/l

ハンス ヴィルシグ家のグーツワインです。なんと一級畑であるクロンスベルクからのシルヴァーナを100%使用した、まさに信じられないワインです。色はきれいなレモンイエローでフレッシュな柑橘系の香り。酸は突出しすぎておらず、さっぱりとしたフレッシュなすがすがしい味わいです。フレッシュさを楽しむタイプのワインですので、2~3年でお飲みいただくことをおすすめいたします。

イプヘーファー モンヒシュット クーペアー トロッケン

KA-262 2007 Iphöfer Mönchshütte Q. b. A. Trocken

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《白》【辛口】生産地: フランケン 生産者: ハンス ヴィルシグ 葡萄品種: ミュラー トウルガウ 残留糖度: 3.7g/l

ミュラー トウルガウは平地に植えられています(フランケン全体では30%を占め、最も多く栽培される品種)。この地方ではシルヴァーナに比べて一段低く見られがちですが、ヴィルシグ家のケラーマイスターの手にかかれば、分かり易さ、バランス、豊かな果実味が注目に値するものとなります。甘いフルーツ、洋梨、桃、白い花などの強い香り、生き生きとした味わい、程よいコクが感じられます。長い余韻があります。

リースリング シュペートレーゼ トロッケン

KA-320 2007 Riesling Spätlese Trocken

¥2,310(本体価格 ¥2,200)

《白》【辛口】生産地:ファルツ 生産者:ハインツ ファフマン 葡萄品種:リースリング
残留糖度:7.6g/l 酸度:7.5g/l

ミネラル分の多い石灰質の岩盤で覆われた畑です。15cmは掘れても、それ以上はハンマーを使わないと掘れない程です。この畑のテロワールでリースリングを育てたかったので、3年前に植え替えました。通常リースリングは粘板岩の土壌で育てているので、例外のリースリングと言えます。風味はミネラル分があり複雑です。シーファーの味わいも若干感じられます。

プリンツ リースリング クーベーアー トロッケン

KA-201 2007 Prinz Riesling Q. b. A. Trocken

¥2,310(本体価格 ¥2,200)

《白》【辛口】生産地:ラインガウ 生産者:プリンツ 葡萄品種:リースリング 残留糖度:7.2g/l 酸度:7.8g/l
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。 《スクリュューキャップ》

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

¥3,150(本体価格 ¥3,000)

《白》【辛口】生産地:ラインガウ 生産者:プリンツ 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。辛口のワインについてプリンツは、「私たちのワインは、辛口が重要だ。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だ。」と語っていました。

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 2005 Hallgartener Schönhell Spätlese Trocken

¥4,200(本体価格 ¥4,000)

《白》【辛口】生産地:ラインガウ 生産者:プリンツ 葡萄品種:リースリング 残留糖度:8.9g/l 酸度:7.8g/l
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。

ハルガルテナー ユンクファー エアステス ゲヴェクス クーベーアー

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

¥5,250(本体価格 ¥5,000)

《白》【辛口】生産地:ラインガウ 生産者:プリンツ 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。

《 Halbtrocken (やや辛口) / 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)

シルヴァーナ クラシック クーベーアー

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

¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《白》【やや辛口】生産地:ラインヘッセン 生産者:ケスター ヴォルフ 葡萄品種:シルヴァーナ
残留糖度:9.1g/l 酸度:6.5g/l

《スクリュューキャップ》

シルヴァーナは、祖父の友人ゲオルグ ショイが作った品種で、ヴォルフ家にとっては特別な品種です。品質の高いシルヴァーナ ワインを生み出すために、温かい畑で収穫量を少なくして80~90エクスレまで葡萄の糖度を高め、その葡萄を辛口に仕上げています。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和食によく合います。

プリンツ リースリング クーベーアー ファインヘルプ 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

(本体価格 ¥2,200)

《白》【やや辛口】生産地:ラインガウ 生産者:プリンツ 葡萄品種:リースリング
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もので、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、変化というものは無い。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。

リュエデスハイマー ベルク シュロスベルク エアステス ゲヴェクス クーベーアー

KA-86 2001 Rudesheimer Berg Schlossberg Erstes Gewächs Q. b. A.

¥6,300

(本体価格 ¥6,000)

《白》【やや辛口】生産地:ラインガウ 生産者:州営ラインガウ醸造所 葡萄品種:リースリング
残留糖度:9.9g/l 酸度:8.0g/l

リュエデスハイマーの中でも、この「ベルク」の付く3つの畑が最良とされています。収穫量を35hl/haまで抑えています(規定では50hl/ha)。シュペートレーゼ以上の糖度のある葡萄から造られた完全な辛口仕立てのワインで、果実味やミネラル分の豊富な味わいです。

シュタインベルガー エアステス ゲヴェクス クーベーアー

KA-87 2002 Steinberger Erstes Gewächs Q. b. A.

¥7,350(本体価格 ¥7,000)

《白》【やや辛口】生産地:ラインガウ 生産者:州営ラインガウ醸造所
葡萄品種:リースリング 残留糖度:9.2g/l 酸度:7.4g/l

アルコール度も13度とフランスやイタリアワイン並に高く、しっかりとしたボディのある辛口ワインとなっています。フルーティで切れのあるリースリングの香り、酸も穏やかでバランスがとれ、ミネラルや果実味が濃縮されています。