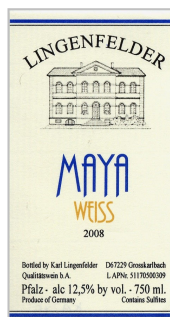


以前はアイスワインやベーレンアウスレーゼまで造る個人生産者で、 ロバート パーカー Jr.の「バイヤーズガイド5版」に5ツ星生産者として掲載 現在は、日常消費用ワインから本格派赤白ワインまで 造るファルツのプロフェッショナル リンゲンフェルダー



ミッテルハートにあたる、ダイデスハイム村やフォルスト村の直ぐ北に位置するグロスカールバッハの村で、ワインゲートを営んでいるリンゲンフェルダー家は、1570 年代にファルツに移転してきたのが始まりです。以前はアイスワインやベーレンアウスレーゼまで造る個人生産者で、ロバート パーカー Jr.の「バイヤーズガイド5版」で5ツ星生産者として名を挙げられていました。現在は、アイスワインやベーレンアウスレーゼといったものは造らず、クレーチャー(生き物)ラベルに代表される買ひ葡萄を用いて瓶詰めしたアイテムなど、より日常飲むワインに軸足を移しています。生産するワインは、15ha が自社畑から、15ha が買ひ葡萄によるものです。「買ひ葡萄は 8km 以内の近所の知人からしか買わない。」という言葉からは、彼自身が所有している畑と同じ土壌で、目の届いた畑仕事が行われているかどうか把握しておきたいというこだわりが感じられます。葡萄品種は、リースリング 37%、シュペートブルグンダー18%、ドルンフェルダー13%、ショイレーベ 10%、その他です。味わいのタイプは、辛口 60%、やや辛口 15%、甘口 25%です。25%が輸出されています。MAYA は辛口タイプ、MAX が甘口タイプです。ヴィンヤード クレーチャー(畑の生き物)ラベル シリーズは、ほぼ Q.m.p.レベルで、魚とウサギラベル以外は、自家畑によるものです。このラベルのデザインは、カリフォルニアワインのラベル(フロッグス リーブ)等で知られる著名デザイナー、チャック ハウスによるものです。2009 年、忙しいと思われる中、我々の滞在するデュッセルドルフのホテルまで数時間かけて試飲アイテムを持参し、ワインの説明をしてくださいました。試飲中も非常に機敏に動き回り、ワインについて情熱を持って説明してくれる姿に感銘を受けました。試飲後に日本食と一緒に食べに行きました。彼は日本食に感銘を受けつつ、日本食とドイツワインの相性が非常に良いと語っていました。

【MAYA&MAX : マヤ&マックス シリーズ】
マヤは辛口、マックスは甘口を表します。《スクリューキャップ使用》



リンゲンフェルダー リヴァーナー クーペーアー
K-760 2008 Lingenfelder Rivaner Q. b. A. ¥1,575(本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】葡萄品種:リヴァーナー(ミュラー トウルガウ)

残留糖度:6.7g/l 酸度:6.0/l 【ブルーボトル】

リヴァーナーは、ミュラー トウルガウの別名です。花のようなやさしい香り、そして柔らかくまろやかなおいしさが広がります。葡萄品種の良さが良く表れた上品な味わいを楽しむことが出来るワインです。

マヤ ヴァイス クーペーアー
KA-349 2008 MAYA Weiss Q. b. A. ¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《白》【辛口】葡萄品種:ピノ グリ、ケルナー、ショイレーベ、リースリング 他 残留糖度:6.7g/l 酸度:6.2g/l

'08 年は自家葡萄 100%です(ヴィンテージによって異なります)。甘い香りで、程よい落ち着いた着きのある酸が感じられます。「日本マーケットを意識してブレンドを行なった結果」とのこと。

マヤ ロート クーペーアー
KA-350 2006 MAYA Rot Q. b. A. ¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《赤》【ミディアムボディ】葡萄品種:ドルンフェルダー(85%)、シュペートブルグンダー(15%)

残留糖度:1.7g/l 酸度:5.2g/l

大樽で 1 年以上熟成しています。フルーティな赤い果実の香り、酸もしっかりとしており、バランスの良いタンニンがあります。

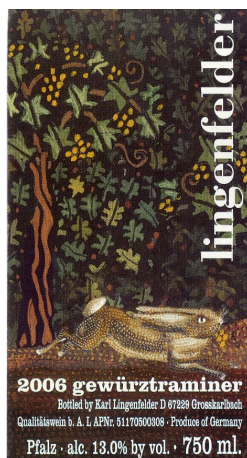
マックス ドルンフェルダー クーペーアー
KA-318 2003 Max Dronfelder Q. b. A. ¥1,575(本体価格 ¥1,500)

《赤》【甘口・ミディアムボディ】葡萄品種:ドルンフェルダー 残留糖度:51.5g/l 酸度:5.5g/l

マックスはリンゲンフェルダーの親友の名前です。また、ラベルに描かれた家は、リンゲンフェルダー家です。醗酵はステンレスタンクで行い、オークの 100 年樽で熟成しています。明るいいルビー色、プラムやいちごを思わせる果実味が感じられます。まろやかな舌触りと甘さのある余韻が心地よいワインです。スパイシなアジア料理やデザートと共に。

[Vineyard Creatures : 畑の生き物ラベル シリーズ]

自らの葡萄畑にちなんだ生き物を、友人で著名なワインラベルデザイナー、チャック ハウスがデザイン。《スクリーキャップ使用》



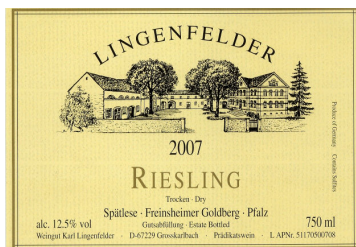
リンゲンフェルダー バード ラベル クーペーアー
KA-25 2007 Lingefelder Bird Label Q. b. A. **¥1,890**(本体価格¥1,800)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:25.5g/l 酸度:6.8g/l
 小鳥は、ミズから葡萄樹を守ります。生き生きとした酸があり、フレッシュでほのかな甘みの飲みやすいタイプ。リースリングの個性がよく表れた上品な味わいを楽しむことができます。エア カナダのビジネスクラスで使用されています。

リンゲンフェルダー ヘア ラベル クーペーアー
KA-351 2006 Lingefelder Hare Label Q. b. A. **¥1,890**(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】葡萄品種:ゲヴェルトラミナー 残留糖度:7.3g/l 酸度:5.1g/l
 ラベルには畑の野うさぎ(ヘア)が描かれています。葡萄は隣人のものを使用しています。スパイスや花の香りのある、はつらつとしてフルーティなワインです。全体のバランスがとれています。食前酒として、または肉料理と、あるいはワインだけで楽しめます。

[Lingefelder : リンゲンフェルダー ラベル]



リンゲンフェルダー リースリング カビネット ハルプトロッケン
KA-352 2007 Lingefelder Riesling Kabinett Halbtrocken **¥2,625**(本体価格¥2,500)

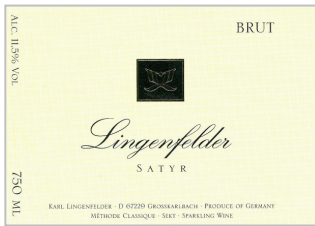
《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:14.6g/l 酸度:6.2g/l
 やや濃い黄色で、柑橘類や果実の香り。程よいコクがあり、酸が後味をすっきりとさせています。

リンゲンフェルダー リースリング シュベートルーゼ トロッケン
KA-353 2007 Lingefelder Riesling Spatlese Trocken **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:5.1g/l 酸度:5.2g/l
 やや濃い黄色で、熟した甘い果実の香り。少しコクがあり、辛口ですがぎすぎすした感じがありません。後に、ほのかな柑橘系の苦味が感じられます。

リンゲンフェルダー リースリング アウスレーゼ 限定14本
K-762 1998 Lingefelder Riesling Auslese **375ml** **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:44.0g/l 酸度:6.2g/l
 1959年に植えた樹からとれた葡萄を使っています。きれいな金色、パイナップルを思わせるフレイヴァー。複雑さのある程良い甘味と酸味のバランスがとれた味わい。しっかりとしたボディがあり、厚みのあるおいしさ。ハーフボトルに詰められています。



サティール フリュット

K-938 Satyr Brut

¥5,250 (本体価格 ¥5,000)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 【スパークリングワイン】

残留糖度: 14.6g/l 酸度: 7.5g/l

「サティア」とは、ギリシア神話の酒の神の名前です。ベースとなっているのは、'96年のリースリングで、'97年にテラージュ、6年間熟成させ2003年に酵母を除いています。ドサーージュには'03年のリースリングを使っています。つまり、一切砂糖を使っていないのです。しっかりと濃厚な味わいがあります。すごくきれいでキレイがある、すごい辛口です。リゲンフェルダーは「ゼクトはエロティックで妖艶な飲み物です。」とっていました。



ドルンフェルダー ケー ベー アー

K-935 2001 Dornfelder Q. b. A.

10月より本体価格 ¥2,400

¥2,730 (本体価格 ¥2,600)

《赤》【ミディアムボディ】葡萄品種:ドルンフェルダー 残留糖度: 0.4g/l 酸度: 5.3g/l 熟成: ドイツ産大樽
グロスカールバッハー オスターベルクからのワインです。透けて通らないほど濃く深い赤紫色。ドイツ産の大樽でほんのりと樽の風味がついた、バランスのよいボルドーのメルロを思わせるやわらかい赤です。ドルンフェルダーの生き生きとした果実味が感じられます。



オニクス ケー ベー アー

K-936 2003 Onyx Q. b. A.

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《赤》【ミディアムボディ】葡萄品種:ドルンフェルダー 残留糖度: 0.6g/l 酸度: 5.5g/l

熟成: ファルツ産バリック、1年間

グロスカールバッハー オスターベルクからのワインです。ほとんど黒色に近いほどの外観。ファルツ産のバリックをつかい1年間熟成させています。しっかりとしたタンニン、口の中で爆発しそうな果実味、かみ応えのあるボリューム、どれをとってもドルンフェルダーのもつポテンシャルを見事に引き出し、ドイツの赤ワインに対する考え方を改めずにはいられないほど、センセーショナルです。「オニクス」とは、宝石の瑪瑙(めのう)のことで、ギリシア神話ではキューピットが眠っているビーナスの爪を矢で切って遊んでいたが、インダス川に落ちてオニクスになったそうです。

ガニメット ターフェルヴァイン

K-937 2002 Ganymed Tafelwein

10月より本体価格 ¥4,200

¥4,620 (本体価格 ¥4,400)

《赤》【ミディアムボディ】

葡萄品種: シュペートブルグンダー 熟成: フランス アリエ産バリック(新樽50%、残り2~4年樽)、1年間
シュペートブルグンダーの作柄を見て、このワインを造るかを判断するため、ヴィンテージによっては造ることができません。'02年は、'99年以来となります。フランス アリエ産のバリックを使い、その内50%を新樽、残りは2~4年樽で1年間熟成しています。香りや味わいは非常に複雑で、ひと口目にはポートの様なコクとこなれた感じがあり、ふた口目にはジュヴェレ シャンベルタンの様なコシの強い酸が感じられます。ドイツでこんなに素晴らしい品質の赤ワインが造られるのかと、ビックリさせられました。印象的なラベルも魅力的です。「ガニメット」とは、トロアの王子で全身黄金色の光を放つ美少年です。ゼウスは大きなワシに変身し、羊番をしていたガニメットをオリンポスに連れて行き、神々の宴の給仕役をさせました。

