写真中央右：アレクサンダー　コッホ／写真右：ベルンハルト　コッホ

ドイツ　ファルツで躍進
日本人の若きケラーマイスターの挑戦

「ゴーミヨ 2019」4 房、「ヴィヌム 2019」4 星、「アイヒェルマン 2019」3 星

ドイツ　ファルツのハインフェルト（Hainfeld）村に拠点を置く家族経営のワイナリーです。売り先は国内、それも近隣の個人客への販売が占めており、これまで輸出はほとんど行っておりませんでした。

オーナーのベルンハルト　コッホ（写真右）は、14 歳の時からワイナリーで働き始めましたが、23 歳の時に父からワイナリーを引き継ぎました。ワイナリーを引き継いだ当時、所有する畑は 5ha でしたが、現在は 50ha もの土地を所有するに至っています。後継者としてアレクサンダー　コッホが 2 年前からワイナリーの仕事に加わっています。アレクサンダーはガイゼンハイム大学で栽培、醸造学を学び、ブルゴーニュやドイツのクニプサー（ファルツ）、ヘーガー（バーデン）で修業をし、経験を積みました。

葡萄は 20 品種以上を手掛ける

全体で 50ha を所有しています。南ファルツは粘土石灰質土壌のため、ピノ　ノワール、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダーに注力しています。他にもドルンフェルダーや、カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロなども植えており、20 品種以上を手掛けています。生産比率は白ワインが 60%、赤ワインが 40%です。

畑作業は常駐のスタッフが 5 名おり、収穫時は 40 名になります。機械摘みも行います。

日本人女性がケラーマイスターとして活躍

ケラーマイスターは日本人の坂田千枝さんが勤めています。兵庫県出身。兵庫県は果樹が豊富な県で、幼い頃より果樹栽培の仕事をしたいと考えていました。「地元の農業高校に進学し、17 歳の時にドイツにホームステイへ行きました。それがきっかけとなり、高校卒業後、ドイツへ行くことを決心しました。」と坂田さんは言います。その後、ドイツの職業訓練カリキュラムを進み、ゲオルグ　ブロイヤー（ラインガウ）で 9 ヶ月、マイヤー　ネーケル（アール）で 3 年間の研修の後、国立ヴァインスベルク醸造栽培学校でさらに専門的な知識を学び、ケラーマイスターの資格を取得しました。

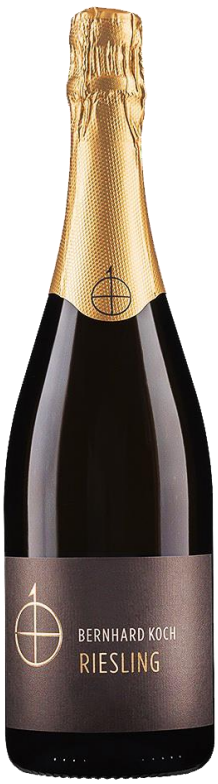
「自分は日本人の女性で、ドイツの人たちに比べ体も小さく、12～13 歳の頃からトラクターに乗ってワイナリーの仕事を手伝っている彼らとは大きな差がありました。畑作業の手伝いだけではお給料も少なく、この先どうしようと考えたときに、醸造の道へ進むことを決めました。醸造のクラスでは 25 人中、女性は自分一人でした。また、フランスへ日本人の女性がワイン造りに行くことはありますが、ドイツに行く人はほとんどいません。そのためドイツでワイン造りに携わることを考えていた私は、募集のあったベルンハルト　コッホへ入りました。その後、コッホで働くようになり、ケラーマイスターとして現在まで 6 年間勤めています。ベルンハルトから学んだことは『お客様が求めるワインをつくること』。自分一人でセラーを担当しており、ベルンハルトは私が希望することをやらせてくれます。ピノ　ノワールやシャルドネの収穫時期は自分も畑に出ます。」と坂田さん。

ワイン造りについて

ワインのベストな状態を考えて、添加物は極力加えないようにしています。赤は基本的にノンフィルター、白はベントナイト処理を行わないようにしています。低価格帯のワインにも 1 つ 1 つたんぱく質沈殿率のチェックを行っています。「低価格帯のワインも、上級クラスのワインにも同じ労力をかけています。」と坂田さんは語ります。酵母は選別酵母ですが、2009 年にブルゴーニュ　スタイルのピノ　ノワールを造り始めて以来、2013 年辺りから VINUM やゴーミヨなどの雑誌に掲載されるようになりました。ブルゴーニュのピノ　ノワールが好きで、それに近づけていきたいと考えています。

BERNHARD KOCH

瓶内二次発酵で造る本格ゼクトです



リースリング　ゼクト
ブリュット　2016　*New*
Riesling Sekt Brut

瓶内二次発酵（Flaschengarung）のゼクトです。畑は南西向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。その後、瓶詰めして 15 ヶ月瓶内二次発酵させます。フレッシュ＆フルーティーな泡で、お祝い事にぴったりのゼクトです。

白・やや辛口
国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング
残留糖度：10.7g/l　酸度：8.1g/l

品番：**KA-616**
JAN：**4935919196161**
容量：**750ml**
¥2,808(本体価格**¥2,600**)

樹齢約 30 年の葡萄を使用
しっかりとした辛口

リースリング　Z　*New*
クーベーアー　トロッケン　2017
Riesling Z Q.b.A. Trocken

土壌は石灰岩とレス（黄土）です。畑は西向きで、標高 202m です。機械で収穫します。葡萄は 1988 年に植樹した約 30 年の樹齢です。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 8 ヶ月熟成させます。しっかりとした辛口です。桃や柑橘系の果物のような典型的なリースリングアロマを楽しめます。**<スクリューキャップ>**

白・辛口
国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月
残留糖度：1.4g/l　酸度：7.6g/l

品番：**KA-609**
JAN：**4935919196093**
容量：**750ml**
¥2,484(本体価格**¥2,300**)

KA-608　　KA-611

新鮮な酸とやさしくフルーティな果実味が、食事との相性もピッタリ

シルヴァーナー　フォン　レス　クーベーアー　トロッケン　2018 *New*

Sylvaner vom Löss Q.b.A. Trocken　<スクリューキャップ>

レス土壌からのシルヴァーナーです。シルヴァーナーの区画は南東向きで、標高 171m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。梨、ニワトコの花、干し草が感じられます。なめらかな、調和のとれた口当たりに、フレッシュな酸味を帯びています。

白・辛口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：シルヴァーナー　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：6.4g/l　酸度：5.5g/l
品番：**KA-608**／JAN：**4935919196086**／容量：**750ml**　**¥1,944**(本体価格**¥1,800**)

きれいな果実味に、しっかりとボリュームがあるシャルドネ

シャルドネ　フォン　レス　クーベーアー　トロッケン 2017 *New*

Chardonnay vom Löss Q.b.A. Trocken　<スクリューキャップ>

シャルドネの区画は南西向きで、標高 182m です。土壌は石灰岩を含みます。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。アプリコット、ミラベル、メロンの魅力的な香りがします。口に含むと力強く、そして爽快感があります。

白・辛口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：2.7g/l　酸度：6.6g/l
品番：**KA-611**／JAN：**4935919196116**／容量：**750ml**　**¥2,268**(本体価格**¥2,100**)

クラシックらしい、リースリングの新鮮な酸と程よい甘さが楽しめます

リースリング　クラシック　クーベーアー　2017 *New*

Riesling Classic Q.b.A.　<スクリューキャップ>

畑は東向きで、標高 151m です。機械で収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。香りにはアプリコットや赤いリンゴを強く感じます。このクラシックは「酸の高さ+優雅な残糖=素晴らしい美味しさ！」というリースリングのシンプルな方程式を楽しむことができます。

白・やや辛口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：13.7g/l　酸度：7.9g/l
品番：**KA-612**／JAN：**4935919196123**／容量：**750ml**　**¥1,836**(本体価格**¥1,700**)

単一畑の葡萄を使用、バランスの良さが楽しめるカビネット

リースリング　ツェヒペーター　カビネット　2017 *New*　*限定 420 本*

Riesling Zechpeter Kabinett　<スクリューキャップ>

フレムリンガー ツェヒペーターの畑からの葡萄を使っています。畑は西向きで、標高 196m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。桃やマンゴー、ミラベルの香りがします。余韻が長く、リースリングのすばらしい酸と残糖の調和が楽しめます。

白・やや甘口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：34.0g/l　酸度：9.1g/l
品番：**KA-613**／JAN：**4935919196130**／容量：**750ml**　**¥2,376**(本体価格**¥2,200**)

KA-614　　KA-615

ザラつきのないきれいな果実味で上質な甘さを楽しめます

ショイレーベ　シュペートレーゼ　2018　New
Scheurebe Spätlese　<スクリューキャップ>

畑は南西向きで、標高 196m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。香りにはカシス、ピンクグレープフルーツの要素が感じられます。酸味とのバランスが取れた上質な甘味を楽しむことができます。

白・甘口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ショイレーベ　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：84.7g/l 酸度：6.5g/l
品番:**KA-614**／JAN:**4935919196147**／容量:**750ml**　**¥2,700**(本体価格**¥2,500**)

2015 年は素晴らしく、完璧なヴィンテージとなりました

リースリング　キルヒェンシュトゥック　アウスレーゼ　2015　New
Riesling Kirchenstuck Auslese

ハインフェルダー キルヒェンシュトゥックの畑からの葡萄を使っています。畑は南向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 18-21 度にコントロールしながら行います。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。香りには、熟した桃と果物のコンポートの要素が感じられます。繊細な甘さは、クリアな酸味と調和しています。このワインは 10 年以上の熟成が可能です。

白・極甘口　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング　　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
残留糖度：152.0g/l 酸度：7.8g/l
品番:**KA-615**／JAN:**4935919196154**／容量:**750ml**　**¥4,104**(本体価格**¥3,800**)

カベルネ　ソーヴィニヨンとドルンフェルダーの交配品種
18 ヶ月樽熟成させました

カベルネ　ドルサ　クーベーアー　トロッケン　2016
Cabernet Dorsa Q.b.A. Trocken　<スクリューキャップ>　New

畑は西向きで、標高 196m です。手摘みで収穫します。発酵はステンレスタンクで 22-30 度にコントロールしながら行います。樽で 18 ヶ月熟成させます。ブラックベリー、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実の香り、長い余韻があります。

赤・フルボディ　国／地域等：ドイツ／ファルツ　　葡萄品種：カベルネ ドルサ
熟成：樽で 18 ヶ月　　残留糖度：4.6g/l 酸度：5.6g/l
品番:**KA-625**／JAN:**4935919196253**／容量:**750ml**　**¥2,160**(本体価格**¥2,000**)

シュペートブルグンダーの評価はファルツでもトップクラス

シュペートブルグンダー　クーベーアー　トロッケン　2017　New
Spätburgunder Q.b.A. Trocken　<スクリューキャップ>

畑は南西向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。土壌は石灰岩を含みます。発酵はステンレスタンクで 22-30 度にコントロールしながら行います。12%を樽に移し、ステンレスタンクと樽で 14 ヶ月熟成させます。ラズベリー、ブラックベリーやチェリーの香り。やさしい口当たりで、余韻に酸が調和します。

赤・フルボディ　国／地域等：ドイツ／ファルツ　葡萄品種：シュペートブルグンダー
熟成：ステンレスタンクと樽で 14 ヶ月　　残留糖度：0.8g/l 酸度：5.6g/l
品番:**KA-610**／JAN:**4935919196109**／容量:**750ml**　**¥2,160**(本体価格**¥2,000**)

KA-625　　KA-610