

ドイツワインガイド「ヴィヌム 2022」にて

Aufsteiger des Jahres

ライジングスター オブ ザ イヤー

受賞



プリンツ

WEINGUT PRINZ

ビオディナミ栽培に転換してから、フレート プリンツのワインの品質は向上しています。これは辛口のワインにも甘口のワインにも同じことが言えます。1つのワイナリーの異なる2つのスタイルが、対等な立場で存在しています。フレート プリンツの辛口リースリングは、いつもパワフルで、ほとんど閉じていて、そのポテンシャルを発揮するためには、間違いなく空気を必要とします。彼のクラシックな甘口のカビネットとシュペートレーゼのワインは、密度と遊び心があり、生き生きとした飲み心地で納得させてくれます。このポジティブな傾向は、次の世代として息子のフロリアンがワイナリーに加わったことにも関係しており、今後のワイナリーの可能性を高めているようです。

— Vinum ヴェブサイトより抜粋 —

1991年にワイン造りをスタートして30年 独自のスタイルを表現し続けるラインガウの名手

フレート プリンツという名の生ける伝説

1970年生まれのフレート プリンツは、1991年に趣味でワイン造りを始めてからわずか数年の間に、**ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物**として知られるようになりました。1995年、シュタインベルガーで名を馳せたクロスター エーバーバッハ醸造所での勤務を開始すると、かつての名声を失いつつあった、当時のワインのスタイルを変更するよう助言しました。ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ（発酵前のブドウ果汁）を加える手法ではなく、シュタインベルガーが持つ特別な土壤の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。この功績が認められたフレートは、2002年にケラーマイスター（醸造責任者）に就任したものの、2004年9月に醸造所を退社。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。



フレート プリンツが9年間務めた
クロスター エーバーバッハ醸造所。



フレート プリンツ（1996年訪問時に撮影）当時はクロスター エーバーバッハ醸造所でワイン造りに携わりながら、自宅のガレージで自らのワインを少量生産していました。

ハルガルテン村で生み出される極上のワイン

フレートは、その才能を自身のワイナリーでも発揮します。独立して間もない2005年1月には、厳しい認定条件を持つVDP（ドイツ優良ワイン生産者協会）への加入が認められ、同年より、クロスター エーバーバッハのオークションでも彼のワインが競売にかけられるようになりました。フレートが造る珠玉のワインは、生産される前に予約で埋まってしまうほどです。しかしフレートは、「私は**“ワインメーカー”ではない**」と言います。「品質が最高値なのは収穫直前だ。収穫した葡萄に、**ワインメーカーが手を加えれば加えるほどワインの品質は落ちる。つまり、畑仕事は何より大切ということだ**」。2009年からオーガニック農法を選択し、2018年には公式にビオディナミを開始しました。**有機栽培は「マーケティングのためではなく、品質向上のため」だと強調します**。当初5haだった畑は、現在9haまで拡大しましたが、ワイン造りの哲学は変わっていません。私たちが2004年に彼の元を訪ねた時、「ハルガルテンのために良いことをしていきたい。それが嬉しいし、夢だった。だから中途半端なことはしたくない」と熱く語ってくれましたが、その想いは今もなおワインの中に確かめることができます。2017年の「ジェームズ サックリング.com」によるレポートでは、ラインガウの400本近いワインを試飲した中で、**唯一100点を献上されたのがプリンツの「ユングフェーリースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2015」**でした。また、「ヘンデルベルク シュペートブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2012」が97点を獲得。同記事では、「フレート プリンツが、我々のレポートの中で最高評価の甘口ワインと赤ワインを生産したという事実は、ラインガウの最近の発展について多くのことを述べている」と紹介されています。

最新版「ヴィヌム 2022」で4星へ昇格

以前より専門家の間でも高い評価を得ており、知る人ぞ知る生産者でしたが、先日リリースされたドイツワイン評価本ひとつ「ヴィヌム 2022」では、**4星評価（最高5星）に昇格**（2021版は3.5星評価）、「**ライジングスター オブ ザ イヤー**」に選出され、ますます注目を浴びる存在になりました。彼は自身のSNSにて次のようにコメントしています。

「信じられません！ 1991年、私たちは最初の葡萄を収穫し、自宅のガレージで醸造していました。そして2021年にライジングスター オブ ザ イヤーに選ばれたのです！ ずっとついてきてくださった皆様に感謝します！」



HALLGARTENER HENDELBERG

ハルガルテナー ヘンデルベルク



ヘンデルベルクは1418年に文書で言及された歴史を持つ畑です。VDPによる格付けでは、エアステラーゲ（1級畑）に認定されており、素晴らしいワインを生み出す銘醸畑として知られています。23haほどに葡萄が植えられており、プリンツはその内の標高200~230m、南から南西向きの斜面に位置する3.5haの区画を所有しています。ラインガウの中でも標高が高く、朝日から夕陽まで、1日中太陽の恩恵を受けることができる場所です。また、丘の上部には粘板岩が多く含まれており、ワインにミネラル感を与えます。畝の間には草を生やして、急な勾配で土壌が流されないようにするために工夫されています。フレートは、「気候変動の関係もあり、より栽培地としてシュペートブルグンダー（ピノ ノワール）に適してきた」と話しており、今まさに注目すべき畑だと言えます。

シュペートブルグンダーへのこだわり

シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）は、8月に色付きが始まりますが、その時期に色が付いていないものは間引く必要があります。収穫時期にはどれも同じ色をしていて、熟度が異なるものを見分けがつかなくなってしまうからです。ハルガルテナー ヘンデルベルク（KA-420）は、1枝に対し2房に制限しており、熟しを早くするためさらに房の1/3を切ってしまう。そのため、収穫量は30~40hL/ha程度になり、集約感のある葡萄から、力強いスタイルのワインが生み出されます。一方、スタンダードクラス（KA-516）は、間引きの比率は低いため収穫量は60hL/haで、スムーズでエレガントな特徴があります。「他のエリアと比べて、ラインガウのシュペートブルグンダー（ピノ ノワール）には酸があり、太った感じはなく、ミネラル分がある。したがってアルコールがあっても軽やかになる」とフレートは語ります。



フレートが「ピノ ノワールにも適した畑になった」と語る
ヘルデンベルクで育ったピノ ノワールで仕込む、個性の異なる2種類のワイン



ハルガルテナー ヘンデルベルク シュペートブルグンダー クーベアー トロッケン 2016

※無くなり次第 2018VTへ切り替わり

2016VT
24本限り

Hallgartener Hendelberg Spätburgunder Q.b.A. Trocken

ヘンデルベルクの平均樹齢30年の葡萄を使用した高級品です。畑には、粒が小さく詰まっているブルゴーニュのクローンが植えられています。斜度は40%で、南~南西向きのため、理想的な日当たりです。通常より1~2週間遅く摘み取り、集約感を出します。除梗は手作業で行います。バリックで25ヶ月熟成させます。スタンダードクラス（KA-516）よりも力強いスタイルに仕上げていますが、色がより濃くなり、香りにチェリーがしっかり出てきています。酸はありますが、よりコクのある味わいです。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：バリックで25ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：0.4g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-420/JAN：4935919194204/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



シュペートブルグンダー クーベアー トロッケン 2018

Spätburgunder Q.b.A. Trocken

ヘンデルベルクの樹齢の若い葡萄を使用しています。畑の向きは南東~南西向き、斜度は15~25%、葡萄の樹齢は25年です。225Lと600Lの樽（新樽でない）で、12ヶ月熟成させます。フレートは、「遅く収穫してしまうと、良くないマーマレードなどのニュアンスが出てしまう。収穫の時期を見極めればミネラルのある味わいになる。モーゼルやザールのようにミネラリーで、カラントやチェリーのフルーツのアロマを表現している」と話します。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：225Lと600Lの樽で12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：0.0g/L 酸度：5.6g/L

品番：KA-516/JAN：4935919195164/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



単一畑「ヘンデルベルク」の個性を表現した上級キュヴェ
エレガントでミネラル豊かな辛口リースリング

ヘンデルベルク クーベアー トロッケン 2016
Hendelberg Q.b.A. Trocken

100本限り

ハルガルテナー ヘンデルベルクの畑は、標高が高く、斜度40%の険しい斜面にあります。南～南西向き、風通しが良く、1日中日当たりのよい場所です。標高が高い区画は特に風通しが良く、葡萄がとてよく熟します。粘板岩土壌のおかげで、日中に蓄えた熱が保たれ、気温の下がる夜も畑を温めてくれます。この畑の特徴は、気品がありエレガントでミネラルが豊かに感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っていることです。収穫は10月の中旬に行います。収穫後、全房圧搾し、ステンレスタンクで10週間発酵を行います。翌年の3月まできれいな澱と共に寝かせ、瓶詰めします。

★「ヴィノス2018.6」92点

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンク 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：7.3g/L 酸度：8.3g/L

品番：KA-536/JAN：4935919195362/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



伝統的な樽発酵、樽熟成を行ったキュヴェをブレンド
シュペートレーゼクラスの葡萄を使った辛口ワイン

2017VT
24本限り

ハルガルテナー トラディション クーベアー トロッケン 2017

Hallgartener Tradition Q.b.A. Trocken

※無くなり次第2018VTへ切り替わり

トラディションは、樽発酵する造り方を指しています。ハルガルテナーの様々な区画の畑の葡萄を使います。ヘンデルベルクは西向き、シェーンヘルは南西向き、ユングファーは南東向きです。場所は決めておらず、毎年異なる区画の葡萄を使用します。砂利と珪岩を多く含むレス（黄土）とローム質の土壌。樹齢は35年、収穫量は低く、黄金色で素晴らしい品質の葡萄（シュペートレーゼクラス）が出来ます。大部分を除梗し、他のワインと異なり発酵前に3～12時間スキンコンタクトを行ないます（真腐の付いた年は短め、そうでない年は長め）。一部は600Lのオーク樽に入れ、果皮に付いている天然酵母で発酵させます。残りは選別酵母を使いステンレスタンクで発酵させます。瓶詰め数週間前に、樽とタンクのワインをブレンドします。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 熟成：一部はオーク樽、残りはステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ 残留糖度：7.4g/L 酸度：8.6g/L

品番：KA-554/JAN：4935919195546/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ラインガウでありながらモーゼルワイン通じる酸とミネラルが楽しめるスタイル
プリンツの哲学の鱗片が感じられる、スタンダードクラス

プリンツ ゲーツ リースリング
クーベアー トロッケン 2020
Prinz Guts Riesling Q.b.A. Trocken

ローム、砂、丸石、粘土質土壌で、10～15%の斜度の畑です。選別酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵、熟成させます。大変ボリュームのある辛口です。香りは甘い果実、ミネラルと生き生きとしたフレッシュ感があります。

【白・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：6.8g/L 酸度：7.2g/L

品番：KA-201 容量：750ml

JAN：4935919192019

¥2,640(本体価格¥2,400)



プリンツ ゲーツ リースリング ファインヘルプ
フォン ブンテン シーファー 2019
Prinz Guts Riesling Q.b.A. Feinherb vom bunten Schiefer

フォン ブンテン シーファー「色とりどりの粘板岩から」と名付けたワイン。主にヘンデルベルクの斜度30～40%の、粘板岩土壌の若い葡萄樹から造ります。ミネラルがあり、しっかりとした味わいです。余韻には花のような綺麗な香りが残ります。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：9.5g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-553 容量：750ml

JAN：4935919195539

¥2,640(本体価格¥2,400)

