# 新入荷

### **NEW ARRIVAL**

## 日本人醸造家が活躍する ベルンハルト コッホから 新商品が入荷しました!



限定 360 本

BERNHARD KOCH

RIESLING EXTRA BRUT

#### しっかりと辛口に仕上げた、リースリングの個性が楽しめるゼクト

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2019 \ NEW / Riesling Sekt Extra Brut

瓶内二次発酵によるリースリングのゼクトです。このエクストラ ブリュットは、基本的にドザージュを行わない辛口仕立てですが、2019VTのリースリングは酸が非常にしっかりとしていたため、尖った味わいを抑えるために少しだけドザージュを行いました。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。

畑はハインフェルト村にあり、標高 182mの南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩で、栽植密度は 5,000 本/ha です。9月の中旬に畑で選別しながら手摘みします。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18度に温度管理しながら 14日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。熟成も同じステンレスタンクで6ヶ月行います。その後、瓶詰めを行い、約 18ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

等級:ドイチャー ゼクト 葡萄品種:リースリング 熟成:ステンレスタンクで6ヶ月、その後瓶で約18ヶ月

残留糖度:6.2g/L 酸度:9.1g/L

品番: KA-712/JAN: 4935919197120/容量: 750ml ¥3,520

¥3,520(本体価格¥3,200)



#### ~ 坂田千枝さんのコメント ~

エクストラ ブリュットは本当に辛口に仕上げました。しっかりした酸に甘みを合わせて飲みやすく仕上げたブリュット(KA-616)よりも、リースリングの個性がしっかり前に出るゼクトです。ドイツのリースリングが好き! という方にはこちらのゼクトもぜひ試して欲しいです。



## しっかりした酸に甘みのバランスを考え、飲みやすく仕上げた"ブリュット"

## リースリング ゼクト ブリュット 2019

Riesling Sekt Brut

畑はハインフェルトにあり、1992 年植樹、南西向きで、砂岩土壌、標高 182m です。手摘みで収穫します。収穫量は 80hL/ha で、ファーストプレスだけを使います。ステンレスタンクで 18~21 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。熟成も同じステンレスタンクで 6 ヶ月行いす。その後、瓶詰め、15 ヶ月瓶内二次発酵させます。フレッシュ&フルーティなゼクトです。

【白・スパークリング・やや辛口】 <瓶内二次発酵> 等級:ドイチャー ゼクト 葡萄品種:リースリング 熟成:ステンレスタンクで6ヶ月、その後瓶で約15ヶ月

残留糖度:11. 3 g/L 酸度:9. 0 g/L

品番:KA-616/JAN: 4935919196161/容量: 750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## 日本人の醸造家、坂田千枝さんが活躍するワイナリー

ドイツ・ファルツを代表する生産者のひとり、"ルンハルト コッホ"

#### 『ヴィヌム 2022』4/5星、『ゴ エ ミヨ 2021』赤4/5房、 『アイヒェルマン 2021』3/5星の実力派

ベルンハルト コッホは、ファルツのハインフェルト村のワイナリーです。全体で50haの畑を所有し、様々な葡萄品種から素晴らしいワインを生産し続けています。個人生産者には珍しく、ゼクトも自社で生産、瓶詰を行なっており、その品質の高さには驚かされます。リースリングやシルヴァーナーといったドイツらしい品種の他、ブルゴーニュ系の品種にも強く、特にシュペートブルグンダー(ピノ ノワール)に定評があります。



『ヴィヌム 2022』では、2011VT のシュペートブルグンダーのトップ 10 を選出した「ベルンバルト フーバー トロフィー シュペートブルグンダー 2011」という賞が掲載されており、ベルンバルト コッホのワインが、第 4 位と第 9 位に選出されています。また、同じく『ヴィヌム 2022』に掲載されているファルツのピノ ノワールの中では、クニプサーと並んでトップ3に入る高得点を獲得しています(Metger が 97 点、Rebholz が 96 点、Knipser と Bernhard Koch が 95 点)。



#### 醸造責任者を務める日本人、坂田千枝さんの活躍

ベルンハルト コッホで醸造責任者を務めるのは、日本人の坂田千枝さんです。アレクサンダー コッホと 共に醸造のほとんどを担っています。坂田さんは、「出身地の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」と話してくれました。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。2013年よりベルンハルト コッホで働くようになり、現在

は醸造責任者(ケラーマイスター)として勤めています。坂田さんは自身の仕事について、「工場長のようなもので、全員で決めたワインの方向性に対し、それを商品化するのが役割です」と言います。坂田さんの参加によってさらにワインの品質が向上したことから、「ヴィヌム」や「ゴ エ ミョ」などのワインガイドの評価も高まっています。

# ベルンハルトの長男でワインメーカーも務めるアレクサンダー コッホがファルツの 35 歳未満のワインメーカーが集うコンテストで優勝

ファルツ地方の 35 歳未満のワインメーカーで競うコンテストにて、ベルンハリト コッホのオーナーであり、ワイン造りを担うアレクサンダー コッホが優勝しました。ワインは、シュペートブルグンダー (ピノ ノワール)、リースリング、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダーのカテゴリー毎に競い、総合点と品種部門で優勝者を決めます。2019 年は、65名が応募し、コッホのワインが総合点で1位となり、優勝しました。また、ピノ ノワール部門でも最高点を獲得し1位になりました。



アレクサンダーは、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、2017 年からワイングートに加わりました。ワイングートを担う後継者として、醸造だけ、栽培だけというわけではなく、あらゆる分野(栽培、醸造、販売等)の仕事をしています。ベルンハルトや、ケラーマイスターの坂田さんと共にベルンハルト コッホに欠かせない存在です。