

# 気候変動の影響を受け、年々入手困難になっています 甘口ワインのスペシャリストが手掛けるアイスヴァイン



マルコ（娘婿）/ ダニエラ（娘）/ ハインフリート

## HEINFRIED DEXHEIMER ハインフリート デクスハイマー

「毎年、アイスヴァインを造ろうと、ひとつひとつ同じ畑仕事をして準備しているが、それでも最後は天候次第。まさに賭けだ。毎年、1~1.5ha、アイスヴァイン用に葡萄を残す。2013年~2015年、2017年、2019~2020年は努力にも関わらず、収穫に至らなかった。葉を落とし、ボトリティスが付いた房を除いていく。天気予報を毎日チェックして、-7℃になりそうだったら畑に向かい、葡萄の実を触って凍っているか状態を確かめる。何日も何日もこうした作業を繰り返す。タイミングを逃してしまわない様、この時期はほとんど睡眠をとらない。いつも徹夜だ。居間でうたた寝をして夜を過ごす。基本的に2人で摘み取りを行うが、タイミングが命なので友人や家族に手伝いに来てもらう。アイスヴァインは収穫、プレス、量の量、葡萄がアイスヴァインのトーンであるかを検査員が収穫時、収穫後、醸造中、醸造後など何度もチェックにくる。そのチェックはとても厳しく気が抜けない。」

「私はバーレンアウスレーゼ、アイスヴァインを造るのでシュペートレーゼの収穫が終わっても気が抜けない。とても大変だ。他の生産者はシュペートレーゼの収穫が終われば、一息できる。私はそれが出来ない。残しておいた葡萄が凍らなければアイスヴァインは造れない。アイスヴァインはギャンブルなんだ。近年、温暖化の影響で葡萄が凍らない年が続いている。だから、アイスヴァインに挑戦する生産者は減っている。もしこれが無ければ、私は1年のうち4ヶ月は休めるだろう。それでも、私はアイスヴァインにこだわる。大変だが彼らが羨ましいとは思わない。アイスヴァインは本当に心臓に悪いが、こうして出来たワインを見ると、いつもやって良かったと思う。」



葡萄が凍る冬までの間、鳥や動物に食べられないように大きなネットを張って葡萄を守ります。また、ネットの他に空砲を撃ち被害を防ぎます。



収穫を待つアイスヴァイン用の葡萄。アイスヴァインは氷点下7度以下で凍結した葡萄を収穫し、凍結した状態で搾汁し醸造しなければなりません。

気候変動の影響を受け、アイスヴァインの生産を止めてしまう生産者が多い中  
デクスハイマー家の努力が実った、2018 ヴィンテージを入手出来ました。  
1本1本が本当に貴重なワインです。この機会をお見逃しなく。

## ヴァインハイマー カペレンベルグ シルヴァーナー アイスヴァイン 2018 Weinheimer Kapellenberg Silvaner Eiswein

2018VTは気温が思うように下がらず、年をまたいだ2019年の1月になってようやく収穫することができました。そのため、通常よりも酸がやや穏やかに感じられ、凝縮した力強い風味が楽しめる仕上がりとなっています。葡萄の平均樹齢は8年。表土は、スレートと粘土および砂岩、下層土はマール（泥灰岩）で、砂質ローム、または泥灰土の多いローム土壌です。畑の標高は195~285mで、すべて南向きです。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン  
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：シルヴァーナー  
残留糖度：167.5g/L 酸度：6.3g/L  
品番：KA-539/JAN：4935919195393/容量：375ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)