

# リンゲンフェルダー

LINGENFELDER



500年の歴史をつなぐ13代目  
ライナー カール リンゲンフェルダー

ロバート パーカー5 ッ星評価の地位を捨て、自然に従うワイン造りの道歩む  
「完璧ではないからこそ美しい」ありのままのワイン

## ドイツのトップ生産者としての地位を確立

リンゲンフェルダーは、ファルツ地方のグロスカールバッハの地で、1520年からワイン造りを行なってきました。現在のオーナーは、1951年生まれのライナー カール リンゲンフェルダーです。13代目にあたるライナーは、かつて、ロバート パーカーの著書「パーカーズ ワイン バイヤーズ ガイド第4版」で、エゴン ミュラー、フリッツ ハーク、ヨハン ヨゼフ プリュムなどの著名生産者とともに、**5 ッ星 (OUTSTANDING) の評価を獲得**しました。『ワイン アドヴォケート 1994.2.26』では、「フラインシュハイマー ゴルトベルク ショイレーベ アウスレーゼ 1992」が99点を獲得。『ワイン アドヴォケート』に掲載されている、1992VTのすべてのアウスレーゼの中でもトップスコアです（次点は96点）。また、同誌に99点の評価が掲載された1992VTのワインはわずか8本しかなく、この点数は、**ルフレヴのモンラッシェ グラン クリュ**や、**スクリーミングイーグル**と並ぶほどの凄まじいものでした。

## 「私はワインメーカーでも、芸術家でも職人でもない。 ただ自然に従い、自然をボトルに詰めている」

これだけの評価を得ていながら、ライナーはトップ生産者としての地位に固執せず、自らが理想とするワインを造るための道歩んできました。具体的には、ロバート パーカーが絶賛したような極甘口タイプのワインの生産を止め、より日常的に飲むワインを手掛けています。これにより、評価誌への掲載は少なくなりましたが、決してワインの品質が落ちたという意味ではありません。むしろ、「良いワイン」以上のワインを造りたい。「本物のワイン」を造りたい」と意気込み、畑に由来する天然酵母による偶発的な発酵を大切にしながらすべてのワインを生産しています。自然環境や畑の天然酵母を守るため、ボルドー液や防虫剤、除草剤を使用しません。2016VTではべと病がまん延し多くの生産者が対策を施しましたが、ライナーは農薬を使用せず、結果としてなんと80%もの収穫を失ってしまいました。また、同じワインであっても、あるタンクでは辛口、あるタンクでは発酵が途中で止まってしまったために甘口になることがあります。しかしライナーは、それ以上酵母を添加したり、介入したりしません。「**発酵が自然に止まったその状態こそ、そのワインにとってあるべき姿だ**」。ライナーの哲学が垣間見える言葉です。





## 「完璧ではないからこそ美しい。私のワインも同じようなものだ」

ライナーは、「ある本で読んだのだが」と前置きし、日本の「わびさび（侘び寂び）」に感銘を受けたと話してくれました。「2015VTに、全く同じ葡萄で造ったロゼワインがある。しかし、1本は辛口で、もう1本は甘口だ。なぜなら、2つのタンクの内の1つが、辛口になる前に酵母が活動を終えたために甘口になってしまったからだ。こうしてできたロゼワインは完璧なワインではないかもしれないが、それぞれに個性があって良い。ここには日本の「わびさび」の文化に通じるものがあると思う。たとえば、そこに完璧な日本庭園があったとする。その庭園に桜の花が舞うと、庭園の完璧さを乱してしまうかもしれない。しかし、完璧ではないからこそ美しい」。

「これは以前、稲葉が訪問してくれた時にプレゼントしてくれた漆塗りのお盆だ。表面がざらざらしていて、お盆としては完璧ではない。しかし、この表面の起伏があるからこそ、いろんな角度から見ていて美しさを感じる。この漆器からも「わびさび」を感じた。私のワインも同じようなものだ」。天然酵母による偶発的な発酵を経て、辛口になるか甘口になるかも分からないような自然の産物として出来上がったありのままのワイン。不完全かもしれないものの、だからこそ美しいのだというライナーの哲学が良く分かるエピソードです。

## 植物や動物が共存できる環境での葡萄栽培を重視。

「グロースカールバッハは雨が少ないエリアだ。灌漑をする生産者もいるが、私はしていない。灌漑をすると葡萄樹の成分バランスが崩れ、この畑のテロワールの表現が損なわれると考えているからだ。さらに、ヴィンテージの差がなくなり、自然の味ではなくなってしまふ。畑には意図的に植物の種を撒いて草や花を生やしている。花は虫や鳥を呼び寄せ、鳥や良い虫は悪い虫を食べてくれるんだ。バラは、かわいいから植えているということもあるけれど、それだけではない。うどん粉病を葡萄より先に感知するという特徴があるんだ。うどん粉病は感染してからでは手の施しようがないから、バラを見ることでうどん粉病の発生を知ることが重要だ」。



## 葡萄栽培とワイン造りへの情熱を伝えたい。

2017年に訪問した際、葡萄畑に到着すると、ライナーがおもむろに車の荷台からドリルを持ち出してきました。「いったいなぜ？」とあつけにとられる弊社スタッフ一同。すると、ライナーはいきなり畑にドリルを回転させて突き刺し、引き抜いて地中の状態を見せてくれました。私たちにしっかりと説明したいという真面目さと、驚きの行動とが、カールの人柄と葡萄栽培、ワイン造りへの情熱を表していると感じられました。このエリアの土壌は主にレス（黄土）で、岩石が風化したさらさらとした砂で、豊富なミネラル分を含んでいます。シュペートブルグンダーの畑は、石灰質粘土の土壌となっています。



## 同じメーカーのタンクで醸造しても、違うワインが出来る。

「同じメーカーのタンクで醸造するが、タンクによってワインの成長が異なる。たとえば、辛口を造ろうとしても、発酵が途中で止まり甘口になる場合がある。この場合、酵母を添加して最後まで発酵させる生産者が多いだろうが、私はそのような介入をしない。発酵が自然に止まったその状態こそ、そのワインにとってあるべき姿だ。もしAのタンクが辛口、Bのタンクが甘口、Cのタンクが甘口という味わいになったとする。稲葉がAのタンクのワインをオーダーしたら、他の国のインポーターが辛口を欲しがっても提供することができない。そんな時は『ごめんなさい』とメールをするしかない。ワインの飲み手は多様な価値観を持っており、「どこにでもあるものではないワイン」を欲しいという人がいる。そうした人々のために、より興味を持ってもらえるものを造りたいんだ」。



## フルーツ産の樽を使用することでこの土地の個性を表現する。

使用する樽は様々で、120年前から使用しているとても古い大樽や、高級品に使用するバリック、縦に長い形のシュトゥックと呼ばれる樽があり、それぞれ使い分けています。「樽の材料となる木材は全てフルーツ産を使用している。他のエリアの材料で造った樽は使わない。フルーツ産の樽を使うことで、ワインによりこのエリアの個性が出るように表現している。「どこでも手に入るワイン」ではなく、このエリアで受け継がれた固有のものを造っていききたい」。



# リンゲンフェルダーの哲学が詰まったピノ ノワール

「ドイツでこんなに素晴らしい赤ワインが出来るのか」と驚かされました



## ガニメット シュペートブルグンダー 2011 Ganymed Spätburgunder

100本  
限り



畑は、グロースカールバッハー ブルグヴェークです。ガニメットは、良いヴィンテージにのみリリースするワインですが、毎年造ることができるよう妥協せず畑仕事を行なっています。ファルツ産のバリックで24ヶ月以上熟成させます。香りや味わいは非常に複雑で、ポートの様なコクとこなれた印象があります。ドイツでこんなに素晴らしい品質の赤ワインが出来るのかと驚かされました。若いうちは非常に力強く濃密ですが、10年の熟成を経たことで、さらに複雑で深みのある味わいが感じられるようになっていきます。ワイン名の「ガニメット」とは、ギリシア神話のトロヤの王子で、全身黄金色の光を放つ美少年ガニメートにちなんでいます。大神ゼウスは大きなワシに変身し、羊番をしていたガニメー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。そのために、ガニメートには永遠の若さと不死が与えられました。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール  
熟成：ファルツ産のバリックで24ヶ月以上 残糖：0.6g/L 酸度：5.5g/L  
品番：KA-467/JAN：4935919194679/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

## ドルンフェルダーが持つポテンシャルを見事なまでに引き出しています

### オニクス ドルンフェルダー 2015 Onyx Dornfelder

90本限り



シュペートレーゼとのみ表記されていますが、飲み口は辛口です。グロースカールバッハー ブルグヴェークからのワイン。畑で選別を行い、良いと判断した年のみ造ります。オニクスを造らない年は、ドルンフェルダー カビネット トロツケン(K935)に混ぜてしまいます。ファルツ産のバリックを使い12ヶ月熟成させます。ほとんど黒色に近いほどの外観。しっかりとしたタンニン、口の中で爆発しそうな果実味、噛みごたえのあるボリュウム、どれを取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)」のことです。成功や夫婦の幸福、厄除けの効果があると言われ、巳年、獅子座、山羊座の守護石です。ライナーは、ワインの深い色合いにちなんで、この名を付けました。ギリシア神話では、キュービッドが眠っているビーナスの爪を矢で切って遊んでいて、そのかけらがインダス川に落ちてオニクスになりました。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ドルンフェルダー  
熟成：ファルツ産のバリックで12ヶ月 残糖：0.1g/L 酸度：5.8g/L  
品番：K-936/JAN：4935919029360/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

### シュペートブルグンダー シュペートレーゼ トロツケン 2015 (左) Spätburgunder Spätlese Trocken

ガニメット同様、優良年にもリリースするピノ ノワールです。清澄せず、ゆっくりと樽熟成を行うことでワインのバランスを調整しています。果実味、ボディともに十分な赤ワインで、エレガントな味わいです。

赤・フルボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール  
熟成：ファルツ産のバリックで24ヶ月以上 残糖：0.5g/L 酸度：5.6g/L  
品番：K-305/JAN：4935919023054/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

### ドルンフェルダー カビネット トロツケン 2019 (右) Dornfelder Kabinett Trocken

透けて通らないほど濃く深い赤紫色。ほんのりと樽の風味がついた、バランスのよいやわらかな赤ワインです。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。ドルンフェルダーの魅力を引き出しています。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ドルンフェルダー  
熟成：ドイツ産の大樽で12ヶ月 残糖：0.4g/L 酸度：5.3g/L  
品番：K-935/JAN：4935919029353/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## ライナーの哲学を反映した、普段の食卓で気軽に楽しめる「葡萄畑のいきもの」シリーズ



### リングェンフェルダール ゲヴュルトトラミナー クーベアー ヘア ラベル 2018 (左) Lingenfelder Gewürztraminer Kabinett Hare Label <スクリュューキャップ>

ラベルには、葡萄をくわエタ食のために急いで畑を駆け抜ける野うさぎ（ヘア）が描かれており、このワインが夕食にぴったりであることを示しています。隣人の葡萄を使用しています。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。

白・辛口 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ゲヴュルトトラミナー 残糖：3.4 g/L 酸度：4.4 g/L  
品番：KA-351/JAN：4935919193511/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

### リングェンフェルダール リースリング カビネット バード ラベル 2020 (右) Lingenfelder Riesling Kabinett Bird Label <スクリュューキャップ>

ラベルには、害虫から葡萄樹を守る小鳥が描かれています。生き生きとした酸があり、フレッシュでほのかな甘みがある飲みやすいタイプです。リースリングの個性が良く表れた、上品な味わいを楽しむことができます。

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 残糖：18.6 g/L 酸度：5.1 g/L  
品番：KA-025/JAN：4935919190251/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



### リングェンフェルダール リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2018 Lingenfelder Riesling Spätlese Trocken **※無くなり次第 2020VT に切り替わります。**

ライナーが手掛けるリースリングの上級品です。熟した甘い果実の香り、程よいコク、控えめな酸があります。辛口ですが、ぎすぎすした感じがなく、余韻にほのかな柑橘系の苦味が感じられます。「フレッシュな果実味で、酸が成長していますが、これは良い葡萄から造られていることの証です。固く強い酸ではなく、やわらかく感じます。酸を味わうのではなく、ボディの後ろで支える役割となっています」とライナーは話していました。

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：リースリング 残糖：4.0 g/L 酸度：4.8 g/L  
品番：KA-353/JAN：4935919193535/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)