

～ ドイツ現地視察レポート ～

BERNHARD KOCH

ベルンハルト コッホ



マーケティング担当
コンスタンティン(次男)

オーナー
ベルンハルト コッホ

経営・栽培・醸造担当
アレクサンダー(長男)

醸造責任者
坂田千枝さん

日本人の坂田千枝さんが醸造家として活躍するベルンハルト コッホ 今年3月に現地訪問致しました

コッホ家は 1610 年から葡萄栽培に携わってきた長い歴史を持っています。1911 年から自社醸造を始めました。現オーナーのベルンハルト コッホが 1980 年に若くしてワイナリーを引き継ぎました。当時の畑面積はわずか 3ha ほどでしたが、一代で約 50ha を所有するまでになり、年間約 60 万本のワインを生産しています。2018 年には、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、長男のアレクサンダーが後継者としてワイナリーに加わりました。さらに 2020 年に次男のコンスタンティンもマーケティングの担い手としてワイナリーに加わり、今後更なる躍進が期待されます。また、2013 年よりベルンハルト コッホで働く日本人の坂田千枝さんが醸造責任者として活躍しており、ワイナリーの躍進に貢献しています。



ワイナリーはドイツの南ファルツ地方のハインフェルト村にあります。人口 1,000 人ほどの小さな村ですが、非常にテロワールが素晴らしく、とても良い品質の葡萄が育ちます。フランスのアルザス地方に近く、寒い時期もありますが暖かい気候にも恵まれているため、リースリングだけではなく、フランス系の葡萄品種も育てやすく、アロマティックなワインや貴腐ワインも造れる環境にあります。また、石灰岩の土壌が多いため、品質の高いシャルドネやピノ ノワールが育つのも特徴です。このように恵まれた気候を活かし、なんと 20 種類以上の品種からワインを造っています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。

10の村、260区画以上に分かれた畑

現在、約50haの畑を所有しています。畑は10の村に260区画以上に分かれていますが、畑が分散していることのメリットは、水はけの良い畑、そうでない畑があること、遅霜や雹害の被害を分散させられることなど、リスクを回避できるという点です。ファルツの葡萄畑はほとんどが平地にあり、斜面でもトラクターが入れるくらいの傾斜であるため、全ての畑で効率的な機械作業を行うことができ、大事な仕事は手作業ですという選択がとれます。ベルンハルト コッホでは「ワインのクオリティは畑から」という哲学を掲げており、畑のできる限りのことをしてそれをワインにしています。「今のところこれ以上畑を拡大する予定はなく、機械や作業できる従業員とのバランスが丁度良いと考えている」とベルンハルトは話してくれました。

●ヘレンブルツケルの畑（フレムリンゲン村）



樹齢20年以上のピノ ノワール。短梢剪定のコルドン。カヴァークロップを生やしている。夏に1度、2列おきに草を刈っている。



●リースリングの畑（ヴァイヤー村）



リースリングに適した土壌。痩せた茶色の粘板岩と砂質。



2018年、2020年は雨が降らず乾燥していたため、葡萄が枯れてしまった。そこで2022年から灌漑システムを導入した。また剪定した枝を畑に撒いて養分に行っている。

近年、地球温暖化の影響を受け、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）の畑の中には、気温が高く、栽培が難しくなってきた場所も出てきています。そのため20~30年後の将来のことを考えて、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーやテンブラニーリョを植えました。これらの品種は収穫を遅くすることができ、環境にあったワイン造りを行えると考えています。また、PIWI品種と呼ばれる耐性の強い品種を増やしています。病気になり難く、農薬などを使わずに済むため自然環境に良い品種です。これらも将来的に必要なと感じ、ここ5年程で増やしています。

120個以上のタンクが並ぶセラー

ベルンハルト コッホでは、小さな区画の葡萄を出来る限り個別に醸造し管理しています。そのため、ステンレスタンクの大きさも様々です。最も小さなタンクで480L、それから1,000L、2,000L、3,000L、というように、120個以上のタンクがあり、アルコール発酵をしっかり管理できるように、全てのタンクに冷却装置がついています。このセラーでは合計で約50万hLのワインを貯蔵することができます。



生産本数の少ないキュヴェにも使えるように小さいタンクを特注。

900 個を超える樽が並ぶ熟成庫

ベルンハルト コッホでは、長いもので2年以上寝かせるワインもあるため、常に900個ほどの樽が置かれています。この10年間で樽の所有数が2倍になりました。白葡萄酒の場合、基本的にリースリングやグラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダー等、ドイツで伝統的に栽培されてきた品種は伝統的な1,200Lの大樽、シュトゥックと750Lの樽で発酵と熟成を行います。リースリング以外のスパークリングのベースワインやシャルドネは、ブルゴーニュ式の228Lのフレンチオーク樽で発酵と熟成を行います。黒葡萄酒の場合は、一部をフレンチオークの樽で熟成させます。



伝統的な樽シュトゥックはファルツ産



228Lのフレンチオーク樽

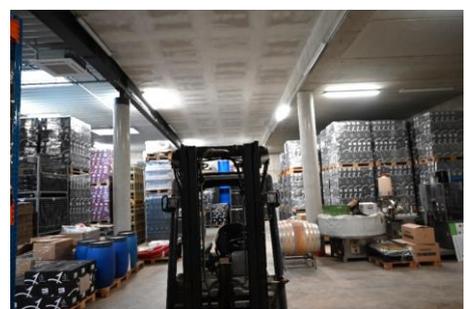


樽の使用回数を分かるように樽の帯鉄に線を書いて管理



(左) ボトリングマシンを所有しているため自社で瓶詰めが可能。ワインの状態が良い時に瓶詰めが行えるなどフレキシブルに作業を行っている。ラベル貼付、パッキングまでもまかなうことが出来る。

(右) 瓶詰後にワインを保管する倉庫。新設した倉庫だがほぼ一杯にストックされている。



酸も高く、甘さを感じない軽やかなスタイル 辛口のリースリングが好きな方には是非試していただきたい | 本

リースリング ツェット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021
Riesling Z Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

出来るだけ残糖が少なく、シンプルなリースリングを目指して造っています。畑の土壌は石灰岩とレス（黄土）です。手摘みで収穫します。収穫量は68hL/ha。6度で8時間スキンコンタクトさせます。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。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、繊細で軽やかです。桃や柑橘系の果物のような典型的なリースリングのアロマを楽しめます。

【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：2.2g/L 酸度：8.6g/L

品番：KA-609/JAN：4935919196093/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

～「リースリング ツェット」誕生のエピソード～

このワインが初めて造られたのは2008年です。当時のリースリングは、辛口といっても残糖が5~7gあるのが一般的でした。そうした中でベルンハルトは、幼馴染で大のワイン好きだったヴォルフガング ツォラーに「本当に良い品質なら残糖なんて必要ない。俺はただそのままのリースリングが飲みたいんだ」と何度も言われ続け、彼のために、2008年に残糖が最も少ないタンクのリースリングとして瓶詰めしたのが始まりです。しかし、瓶詰めしたのはよいものの、ワイン名を思いつかなかったベルンハルトは「こんなに硬くて酸っぱいリースリングを造ったけど売れるのか。売れなかったら責任を取れよ!」という気持ちを込めて、このワインにツォラーの名前の頭文字で彼のあだ名だったZ(ツェット)と名付けました。



2021 年はとても酸が強いヴィンテージだったので、シルヴァナーらしい柔らかい酸が出るまで瓶詰めを待ちました

シルヴァナー フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Sylvaner Vom Löss Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

レス土壌の、樹齢 10 年のシルヴァナーから造ります。畑は南東向きです。手摘みで収穫し、収穫量は 70hL/ha です。コールド マセレーションはしません。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。そのままステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。洋梨、ニフトコの花、干し草が感じられます。滑らかな、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：シルヴァナー
熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 残留糖度：5.0g/L 酸度：6.4g/L
品番：KA-608/JAN：4935919196086/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

爽やかでフルーティな風味を全面に表現したシャルドネ

シャルドネ フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Chardonnay Vom Löss Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

畑はハインフェルトにあり、2001 年に植樹、南西向きです。石灰岩土壌です。手摘みで収穫します。収穫量は 60hL/ha。6 度で 4 時間スキンコンタクトさせます。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。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あります。口に含むと力強く、そして爽快感があります。「とても爽やかで口当たりがよく、メロン、杏、白桃などのフルーティな風味を全面的に引き出した仕上がりになっています」と坂田さんは話していました。

【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：5.5g/L 酸度：7.2g/L
品番：KA-611/JAN：4935919196116/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



単一畑の樹齢の古い葡萄を使い、樽で発酵、熟成させたリッチなシャルドネ

ローゼンガルテン シャルドネ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Rosengarten Chardonnay Qualitätswein Trocken

ロト村の単一畑「ローゼンガルテン」で 1992 年に植樹、南向きで、標高 206m です。コッホの持つシャルドネの中でも最も樹齢が古い葡萄です。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は 45hL/ha。コールド マセレーションはしません。228L の樽で、18~22 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。同じ樽で 7 ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。黄金色で、香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。タンニンと酸が調和しています。

【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：228L の樽（新樽 60%）で 7 ヶ月 残留糖度：1.4g/L 酸度：7.1g/L
品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

畑でリースリングの葡萄をそのままかじっているような、あの味わいを再現しました
リースリング独特のアロマと果実味が泡とともに楽しめます

リースリング ゼクト ブリュット 2020 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。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、約 15 ヶ月瓶内二次発酵させます。

坂田さんのコメント

2020 年に収穫して、2021 年 6 月に瓶詰めを行いました。このゼクトの魅力はリースリング独特の第一アロマです。このワインを飲んでいると、2020 年に収穫したリースリングをそのままかじっているような、リースリング独特のアロマと果実味が泡とともに楽しめると思います。

【白・スパークリング・やや辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
葡萄品種：リースリング 熟成：瓶詰後 15 ヶ月 残留糖度：10.3g/L 酸度：8.4g/L
品番：KA-616/JAN：4935919196161/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)





ピノ ムニエの明るくフルーティな特徴を活かした、親しみやすいゼクト

ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2020 Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

瓶内二次発酵によるロゼのゼクトです。ピノ ムニエの畑はロッシュバツハ村に位置し、標高 175m、南西向きなのだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。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 12 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。熟成もステンレスタンクで 9 ヶ月行います。その後、瓶詰めし、約 18 ヶ月熟成させます。イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてよバランスよく調和しています。裏ラベルにデゴルジュマンの日付が記載されています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ピノ ムニエ 熟成：瓶詰後 18 ヶ月 残留糖度：9.8g/L 酸度：8.5g/L

品番：KA-713/JAN：4935919197137/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



木苺のようなベリー系の風味が魅力 2021VT はきれいな酸がありエレガントに仕上がっています

シュペートブルグンダー フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Spätburgunder Vom Löss Qualitätswein Trocken <スクリュージャップ>

畑はハインフェルトにあり、樹齢は約 14 年です。南西向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。石灰岩土壌です。収穫量は 55hL/ha。6 度で 30 時間のコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵と醸しを行います。ルモンタージュとピジャージュをします。10%を 228L の樽(新樽でない)に移し、ステンレスタンクと樽で 14 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

坂田さんのコメント

木苺のようなベリー系のジューシーな軽さが魅力のワインなので、収穫時には葡萄が完熟し過ぎないように、アルコールを抑える形で収穫のタイミングを決めています。2021 年らしいキレがあってしっかり酸が残っているのが特徴です。最近は温暖化で、綺麗な酸を出すのがとても難しいヴィンテージが多くなっているので、エレガントに仕上がってくれていて嬉しいです。とても綺麗な酸があるので、私は 2021 年が大好きです。

【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：主にステンレスタンク、全体の 10%を 228L の樽で 14 ヶ月 残留糖度：2.8g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-610/JAN：4935919196109/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



単一畑「ヘレンブッケル」の樹齢 20 年以上の葡萄 2020VT はアルコールも高く、ボディもあり、目の詰まった味わいです

ヘレンブッケル ピノ ノワール クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Herrenbuckel Pinot Noir Qualitätswein Trocken

畑はフレムリンゲン村の単一畑「ヘレンブッケル」で 1996 年と 1999 年に植樹しました。畑は南西向きで、標高 196m、砂岩と石灰岩の混ざる土壌です。コルドン仕立てで、収量を少なくして、畑で選別しながら手摘みで収穫します。アロマを引き出すために、発酵前に 3 日間、コールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。発酵後、フレンチオークの 228L の樽に移し、マロラクティック発酵、同じ樽で 18~20 ヶ月熟成させます。清澄せず、フィルターもかけません。

坂田さんのコメント

2020 年はとても暑いヴィンテージでしたので、とても濃縮感があるのが特徴です。アルコール分もあり、すごくボディもあって、しっかりと目の詰まった味わいです。ヘレンブッケルは明るいキャラクターになりやすい畑ですが、暑いヴィンテージでしたので濃縮感も出ていて、ヴィンテージの特徴を反映していると思います。

【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：フレンチオーク樽で 18~20 ヶ月

残留糖度：1.1g/L 酸度：5.6g/L

品番：KA-633/JAN：4935919196338/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

新鮮でフルーティな果実味が癖になる、辛ロタイプのドルンフェルダー



ドルンフェルダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Dornfelder Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

畑はハインフェルド村にあり、標高 182m の低い丘に位置しています。土壌はレス（黄土）、畝と畝の間に 1 列おきに草を生やしています。植栽密度は 5,000 本/ha です。収穫は機械で行い、収穫量は 100hL/ha です。除梗、破砕した葡萄はステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ステンレスタンクで 6~8 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もありません。しっかりと濃い紫色、甘いチェリーや完熟したブラックベリーのアロマがあり、フルーティで柔らかい口当たりのワインです。

【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：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月 残留糖度：5.3g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-663/JAN：4935919196635/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



カベルネ ドルサはドルンフェルダーの交配種。色濃く、しっかりとしたボディがあります。

カベルネ ドルサ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Cabernet Dorsa Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

カベルネ ドルサは、ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配種です。畑はフレムリンゲンにあり、2005 年植樹、南西向きで、砂岩とレス（黄土）、標高 196m です。手摘みで収穫します。収穫量は 65hL/ha です。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。228L の樽（新樽 10~15%）に移してマロラクティック発酵、さらにそのまま樽で 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。長い余韻です。

【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：228L の樽（新樽 10~15%）で 18 ヶ月 残留糖度：5.3g/L 酸度：6.0g/L

品番：KA-625/JAN：4935919196253/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2020 Riesling Sekt Extra Brut

【白・スパークリングワイン・辛口】葡萄品種：リースリング 残留糖度：3.5g/L 酸度：8.4g/L

品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

シルヴァナー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 (リッターワイン) Sylvaner Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】葡萄品種：シルヴァナー 残留糖度：6.9g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-775/JAN：4935919197755/容量：1000ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

ショイレーベ シュペートレーゼ 2020 Scheurebe Spätlese

<スクリュューキャップ>

【白・甘口】葡萄品種：ショイレーベ 残留糖度：76.4g/L 酸度：6.9g/L

品番：KA-614/JAN：4935919196147/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

キルヒェンシュトゥック リースリング アウスレーゼ 2019 Kirchenstück Riesling Auslese

<スクリュューキャップ>

【白・極甘口】葡萄品種：リースリング 残留糖度：108.9g/L 酸度：7.7g/L

品番：KA-615/JAN：4935919196154/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シュペートブルグンダー エス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Spätburgunder S Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

【赤・フルボディ】葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月

残留糖度：1.2g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-661/JAN：4935919196611/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)