



WEINGUT HAIN

ヴァイングート ハイน์



—現地視察レポート—

『ヴィヌム 2025』で4星の一流生産者に格付けされ、ゴールドトロップヒェンの持つテロワールを信じてリースリングの素晴らしさを表現し続ける、「ヴァイングート ハイน์」についてお伝えします。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

『ヴィヌム』4星の一流生産者ハインが造る「黄金の雫」偉大な畑「ゴールドトロップヒェン」のリースリング



ゲアノット ハインと娘のテレザ

ンハイム大学で醸造を学ばないこと、それ自体は全く問題がない。息子自身の人生設計をしてもらえれば良い。もちろんワイナリーに戻るのも良いが、ワイン造りは勉強ではなく、経験によって成り立つものだからね」とゲアノットは話します。

所有する畑の面積は合計で約12haあり、その内5haがゴールドトロップヒェンとドームヘルで、いずれも銘醸畑として知られています。特に、ゴールドトロップヒェンはハイン家を代表する畑で、ワイナリーのロゴマークにも描かれています。栽培品種はほとんどがリースリングで、その比率は80%にも上り、残りはブルゴーニュ系品種であるヴァイサーブルグンダー（ピノブラン）、シャルドネが合わせて10%、シュペートブルグンダー（ピノノワール）が10%弱です。認証は取得していませんが、限りなくオーガニックに近い栽培方法を採用しています。畑には草を生やしており、除草剤は使用せず、微生物が活動できる環境を保っています。

「良い葡萄を育てて、良いワインを造るのが私の哲学だよ」

「家族で管理できるように、これ以上は畑を増やさないようにしている。畑を増やせば、当然ながら畑で作業する人を増やさなければならないし、セラーも拡大する必要がある。毎日40~50人もの人が仕事をすると管理しきれなくなってしまうと思う。私たちは自分の目が行き届く範囲で働きたいので、今の面積をキープしたいと考えている。畑仕事が第一だ。良いワインを造るためには、しっかりと熟した健全な葡萄が必要となる。私たちの畑はオーガニックに近い環境だ。良い葡萄を育てて、良いワインを造るのが私の哲学だよ」とゲアノットは話します。また、「ピースポートの畑は、斜面を登った先に森が広がっているため、ブラウネベルクやヴェーレンよりも地中の水分保持能力が高い。2018VTや2022VTのような暑く乾燥したヴィンテージに対しても耐性がある。ただし、もしもEisweinを造るとしたら斜面では暖かすぎるので、平地の畑になるだろう。しかし、冬が来るのが遅くなっているから造るのは難しい。ピノブランやピノノワール、シャルドネなどのブルゴーニュ系品種は、斜面よりも涼しい平地の畑で栽培している。川に近いため土壌も異なり、主に堆積土となる」と話していました。



造るのは難しい。ピノブランやピノノワール、

ゴールドトロップヒェンの葡萄畑

蛇行したモーゼル川を囲む円形劇場のような形をした、銘醸畑「ゴールドトロップヒェン（黄金の雫）」は南向きの斜面に位置しているため、一日中太陽の光が降り注ぐ素晴らしい日照条件を備えています。上部に広がる森が北からの冷たい風を遮ってくれるため、他の畑よりも気温の変化が緩やかで、秋になっても急速に気温が下がらず、柔らかな酸と集約した風味を持つ葡萄が育ちます。また、上部の森は畑の保湿性を保つ役割もあります。帝政末期ローマの詩人・著述家であったアウソニウスは、西暦371年に記した叙事詩『モゼラ（Mosella）』において、この畑を含んだ景観を「自然の劇場」にたとえています。ゲアノットは、真南向きから少しずれた区画の、集約感の少ない葡萄を早めに収穫してカビネットに使用することで、カビネットらしいフレッシュな味わいを表現しています。また、それ以外の区画の葡萄でも、カビネットに使用する葡萄を先に間引くことにより、シュペートレーゼやアウスレーゼに使用する葡萄を凝縮させています。





こちらは「Domherr（ドームヘル）」の上部にある、標高の高い区画です。遮るものがないためとても日当たりが良く、ヴァイングート ハインが所有している中で最も熟した葡萄が収穫でき、シュペートレーゼやアウスレーゼを造ることができます。土壌には、青色と灰色の粘板岩の他に、ピースポートに特徴的なクォーツアイト（珪岩）が見受けられました。「この区画の階段は104段ある。まさに天国への階段だよ！」とゲアノットは話していました。



ワイナリー背面の斜面に広がるゴールドトロップヒェンの区画も見学しました。左写真の尖塔が見える建物は教会で、ヴァイングート ハインのワイナリーはこの教会の右側、すぐ近くにあります。この場所にハインが所有する区画は4つあり、合わせて1ha。トラクターが入れるくらいの斜面にあり、土壌は細かいスレートで、粘土比率が多くなっています。「この区画からはアロマ豊かで塩味のある葡萄が得られるため、辛口に向いている。ケッセルシュタットやシュロス リーザー、ニック ヴァイスなどの生産者も歴史的にこの場所に区画を所有している」とゲアノットは話します。カビネット用の区画は、やや標高の高いところで、シュロス リーザーの所有区画の隣にありました。ゴールドトロップヒェンの上にはファルケンベルクの畑があり、標高が高いためやや涼しく、ピノ ノワールやピースポーター リースリング用の葡萄を植えているそうです。

350年前に建てられた歴史あるセラー

4月の晴れた日に訪問しましたが、セラーの中はとても涼しく感じられました。「ピースポートの他のワイナリーはもっとモダンだが、私たちはトラディショナルなスタイル。だから一緒に働く人たちと、協力しながら仕事をする必要があるんだよ」とゲアノット。収穫期にはプレス機やトラクターなどを外に出し、スペースを開けます。白ワイン用の葡萄は、少しだけ破碎してからプレスし、赤ワイン用の葡萄はタンクに入れてマセラシオンを行います。ステンスタックが並んでいるのは発酵用のセラーで、地下にあります。このセラーの上で葡萄をプレスし、ホースを使って果汁をタンクに移動させます。通常、発酵は11月に終わりますが、遅いときは1月までかかることもあるそうです。



「このタンク内のほとんどのワインがすでにボトリングできる状態になっているが、プレミアムクラスのワインはまだ澱とともに寝かせている。数週間後に澱抜きをする予定なので、ボトリングするのは6月以降になるだろう。澱からは旨味が抽出される。一部のワインは、明日ボトリングを始めるよ。だから明日はとても早く起きなければならぬんだ」とゲアノットは笑いながら話してくれました。樽熟成用のセラーには地下水が流れており、樽の乾燥を防ぐことができます。ピノ ノワールはバリック、ゴールドトロップヒェンのGGは500Lの樽、シャルドネはさらに大きい樽で熟成させていました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年6月時点のものです。

「これこそが真のカビネットだ」とゲアノットが語る1本
スパイシーな料理やアジア料理にも良く合います



ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング カビネット ファインヘルブ 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett Feinherb

ファインヘルブはやや辛口に該当するスタイルで、2025年の現地視察時には多くの生産者が「トロッケンとファインヘルブが並んでいると、最初はみんな辛口の方が良いというけれど、実際に飲んでみるとファインヘルブを好む人が多い」と話していました。「これこそが真のカビネットだ。軽やかで、リフレッシュさせてくれる。とても良いアロマがあり、バランスが良い。残糖が少しだけあるのでアジア料理、カレー、唐辛子を使ったスパイシーな料理にも合わせられる」とゲアノットは話します。収穫を早め、カビネットらしさの感じられるワインを造ろうと心掛けています。それでも一般的なピースポーター ゴールドトロップヒェンより構成はしっかりとしています。醸造はステンレスタンクで行います。熟したフルーツのアロマ。ミネラル感のあるフィニッシュです。甘さのバランスが非常によく取れています。フルーツあふれるわかりやすい味わいです。



★「ヴィヌム 2024」91点

【白・やや辛口】 <Alc. 10.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：カビネット

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：23. 2g/L 酸度：6. 4g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

モーゼルらしく軽快でフレッシュな辛口のリースリング
コストパフォーマンスの高さを体感していただけます

ピースポーター リースリング トロッケン 2023

Piesporter Riesling Trocken

「黄色いフルーツや桃の香りがある。カビネット トロッケンの方がよりミネラルが強い。このワインは酸が調和しており、分かりやすい味わいが特徴」とゲアノットは話します。ゴールドトロップヒェンの上部の比較的涼しい区画のリースリングで、土壌が軽いのでワインも軽やかになります。モーゼルらしい切れのある辛口仕立てのワインです。レモンのようなフレッシュな味わいで、生き生きとしたフィニッシュがあります。ミネラル感が強く、生き生きとした酸が感じられます。ヴィンテージの差がほとんど感じられないように意識して造っています。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：3. 8g/L 酸度：6. 9g/L

品番：KA-875/JAN：4935919198752/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ヴィンテージについて

2023VT：すべてが上手くいった完璧なヴィンテージ。アウスレーゼのゴルトカプセルやベーレンアウスレーゼも生産できた。

2022VT：とても暑く雨の少ないヴィンテージだったが、葡萄の糖度が上がりすぎず、アウスレーゼのクラスまではとても良い。ベーレンアウスレーゼ以上のクラスは、ポトリティスがつかなくなったため生産しなかった。オーセンティックなスタイルのワインになった。



ハインが4星生産者に昇格したきっかけとなった2021VT ゴールドトロップヒェンの辛口の最高峰がこのワインです



ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング グローセス ゲヴェックス 2021

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Grosses Gewächs ※無くなり次第2022VTに切り替わります。

「イム ブリーシュ (Im Briesch)」と呼ばれる、ゴールドトロップヒェンの畑の中でも最高の区画の葡萄を選びすぐって造られる最上級ワインです。「樹齢は25年以上なので古木といえる。そのため、入れようと思えばアルテレーベンと表記できる。この区画は収量が低い、さらに厳しく選別している」とゲアノットは話します。ヴァイングートハインはVDPの会員ではありませんが、ドイツのワイン法改正によりGGと表記することができるようになりました。熟した果実味のアロマに加え少しホワイトチョコレートのようなニュアンスが感じられます。口に含むと、



しっかりとしたボディ、骨格があり、樽熟成による複雑さ、長い余韻が感じられます。2021VTは1,500本のみ生産されました。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫された葡萄は空気圧プレスで压榨し、果汁に負担を与えないよう重力を利用して樽に移します。発酵、熟成は全体の約45%を500Lのトノー、残りの55%をステンレスタンクで行います。発酵は野生酵母です。熟成もトノーとステンレスタンクで約8ヶ月行います。

★「ヴィナム2023」92点

【白・辛口】<Alc. 12.5%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング100% 残糖：5.0g/L 酸度：8.6g/L

熟成：全体の約45%を500Lのトノー、残りをステンレスタンクで約8ヶ月

品番：KA-799/JAN：4935919197991/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

ヴィンテージについて

2021VT:冷涼なヴィンテージ。アウスレーゼは生産しなかった。ハインの評価を押し上げるきっかけとなったヴィンテージ。『ヴィナム2023』で4星生産者となったが、その際に評価されたワイン14銘柄中、13銘柄が2021VTだった(赤ワインのみ2020VT)。

2015VTがドイツNo.1の辛口リースリングに選出されました！ 「ブルゴーニュを意識して造っている」と語るこだわりの1本

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング トロッケン ☆☆☆ 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Trocken ☆☆☆

このワインの2015VTが「ファインシュメッカー2016」で、ドイツ辛口リースリング部門で第1位を獲得しました。GGを含む約400のワインが審査される中で快挙でした。ドームヘルに隣接する区画からのワインです。GGに匹敵する最高の区画からの葡萄を使用します。それを示すため、ハインはこのワインを3星表示としています。「大樽だが、ブルゴーニュを意識して造っている」とゲアノットは話していました。モーゼルの辛口リースリングらしい非常にバランスのとれた酸があります。力強く、広がりのある口当たりを感じます。アプリコットなどの黄色の果実を思わせる風味、ミネラルを感じるシャープな余韻があります。50%ステンレスタンク、50%大樽(シュトゥック、1,300L)で発酵、熟成させます。

★「ヴィナム2024」91点

【白・辛口】<Alc. 12.0%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング100% 残糖：4.1g/L 酸度：7.0g/L

熟成：50%をステンレスタンク、50%を1,300Lの大樽(シュトゥック)で熟成

品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)





「50～55g/L の残糖があるカビネットは長期熟成を経てもエレガントさを保つ。
セラーに入れて忘れていても問題はない。リースリングは財産になるよ！」

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング カビネット 2022
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

ハインでは、ゴールドトロップヒェン カビネットの区画を決め、真南から少しずれた場所の葡萄を使用しています。そしてフレッシュな味わいが大切と考え、他の葡萄より早めに収穫します。また、カビネットと決めていない区画でも、カビネットに適した葡萄は先に収穫して使います。結果、残りの葡萄の糖度がより高くなる間引きの効果もあります。とてもバランスがよく、飲みやすい味わいです。上質な甘さの中に、程よい酸があり、ミネラルが強く感じられます。「50～55g/L くらいの残糖があるカビネットは、長期熟成を経てもエレガントさを保つ」、「ドイツではお客様がワインについて学ぶようになってきているため、最新ヴィンテージでなければ嫌だという方もいるが、そうした方もリースリングは 10 年でも 20 年でも熟成させられると分かってきた。セラーに入れて忘れていても問題はない。時間が経ってから、このワインあったのか！ となっても喜びになる。仮に経済危機があっても、リースリングがあれば財産になるよ！」とゲアノットは話します。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2024」91 点

【白・甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：カビネット

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：56.8g/L 酸度：7.2g/L

品番：KA-430/JAN：4935919194303/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



「これこそがクラシックなモーゼルだとおすすめしていただけるワインだ。
シュロス リーザーや J.J.プリュムのようなスタイルが感じられる」

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング シュペートレーゼ 2022
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

「これこそがクラシックなモーゼルだとお勧めしていただけるワインだ。なぜかは分からないが、このシュペートレーゼにはシュロス リーザーや J.J.プリュムのようなスタイルが感じられる。クールなスタイルで、非常にエレガントでもある。香りがまず特徴的だ。ミネラル、火打石やオニオンがある。味わいも同様だが、最も軽やかなシュペートレーゼで、さらに 10 年は熟成できるポテンシャルがある」とゲアノットは話していました。毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めています。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっぱい果実味が広がります。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2024」92 点

【白・甘口】 <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：シュペートレーゼ

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：77.7g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

フレッシュで爽やかなリースリングの個性を活かしたゼクト
瓶で 18 ヶ月熟成させているため複雑さも楽しめます

リースリング ゼクト ブリュット NV
Riesling Sekt Brut

伝統的な瓶内二次発酵によるゼクトです。冷涼な区画のリースリングを選んでいきます。収穫した葡萄は非常に優しくプレスし、ステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にベースワインはいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の 9 ヶ月よりさらに長く 18 ヶ月です。ルミアージュ（動瓶）は人の手で行っています。リンゴや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。きめ細かく生き生きとした泡があり、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.5%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：ドイッチャー ゼクト 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：10.3g/L 酸度：6.6g/L 熟成：瓶で 18 ヶ月

品番：KA-754/JAN：4935919197540/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。