

WEINGUT MEIERER

ヴァイングート マイアーラー

2025



ドイツ

現地視察



マティアス マイアーラー
(パウリンスベルクの畑にて)

—現地視察レポート—

トップ生産者「フリッツ ハーク」で修業。
リースリングの可能性を知らしめるべく、
オレンジワインやペットナットも手掛ける
「マイアーラー」のこだわりをお伝えします。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

クラシックとモダン、2つのラインナップを持つマティアス その目的はあくまでも「リースリングの表現」にありました



マティアス マイアーラー

「リースリング以外の葡萄品種を植える予定はありません。 リースリングを続けていきたいと思っています」



「白葡萄については、リースリング以外の葡萄品種を植える予定はありません。もしも葡萄を植えるなら、そこで 80 年続けられなければならないと考えています。たとえば今ソーヴィニヨン ブランを植えたとしたら、80 年後も続けているのでしょうか。ケステンから上流に行ったところでシュナン ブランを植えている方や、13 種類の葡萄を植えている友人もいますが、それについて私は、どうなのかなと思っています。今では色々なワインが造られています。ドイツ国内の消費者でも、色々なワインを飲んでいる方が多いです。そんな方がリースリングを飲みたいと思って探すとしたら、それはきっとドイツかアルザスでしょう。だからモーゼルのリースリングには需要がありますし、私にはリースリングをどう扱うべきかのノウハウがあり、リースリングのことはよく分かっています。だからリースリングを続けていきたいと思っています」。

——マティアス マイアーラー

マイアーラーは、1767 年にケステン村に設立された家族経営のヴァイングートです。ケステナー パウリンスベルク、ケステナー パウリンスホフベルク、ケステナー ヘレンベルク、オーザナー ローゼンベルクなどの畑を 7.5ha 所有しています。現在は、8 代目のマティアス マイアーラーが意欲的なワイン造りを行っています。マティアスの父クラウスも働いていますが、2 人だけですべての仕事を行っており、クラウスも高齢になっているため、畑のレンタルをやめたり、遠くの畑を売って近くの畑を買ったりして、効率的に作業ができるようにしています。現在、所有する畑の半分はワイナリーから徒歩ですぐに行ける場所にあるそうです。マティアスは、ガイゼンハイム大学を卒業後、弊社とも長年の取引があるフリッツ ハークで 2006 年から 2013 年まで、7 年間修行を積み、モーゼルの正統派といえるリースリングの表現を身に付けています。「フリッツ ハークのオリヴァー ハークの哲学に影響を受けました。たとえば、葡萄の糖度が上がりすぎないように気を付けることなどですね。フリッツ ハークで学んだ経験は、ここでの醸造やワイナリーの運営に活かしていますよ」とマティアスは話してくれました。また、クラウスの時代は 90% がバルク販売でしたが、自社のブランドを広めていきたいという思いから少しずつ元詰めワインの比率を増やし、現在は全て元詰めで販売をしています。今では 15 ヶ国に輸出するほど成長しており、弊社としても注目している生産者のひとつです。「急斜面、粘板岩、リースリングが相互に影響し合うモーゼルほどユニークな微気候はほとんどありません。これを守るのが私たちの仕事です」とマティアスは話してくれました。

＜畑＞ ケステナー パウリンスベルク

ワイナリーの裏手にある、2006年に植樹したファインヘルプなどに使用する区画を見学しました。写真の左側にはシュペートレーゼ用の区画もあります。乾燥を防ぎ地中の保水量を保つため、カバークロップを植えるだけでなく、上部に藁を撒いていました。訪問した4月時点では剪定などの冬の仕事を終え、芽吹きを待っているところでしたが、マティアスいわく、もう少し土壌の掘り返し作業を行なう予定とのことでした。「来週には芽吹きが始まると思います。減多にないことですが、今年は1月末からずっと雨が降っていません。もう少し雨が降ってくればちょうど良いのですが……。掘り返しをしていると、土に水分が足りていないのが分かります」。また、この畑の近くには、モーゼルの特別な桃（実の中まで赤く、普通の桃よりも香りが豊か）の木が植えられていました。



＜ワイナリー＞

マイアーラーのセラーは1767年に建てた非常に古いもので、地下ではなく地上にあります。気温は10度ほどでとても涼しく感じられました。1993年の洪水の際には、このセラーにまで水が上がってきたそうです。マイアーラーのワインは、すべて野生酵母を用いて伝統的な手法で発酵させているため、発酵には長い時間がかかります。2019年に訪問した時との違いは樽が増えたことで、アルテレーベンに使用するほか、「マイアーラー家の長い歴史の中で初めての赤ワイン。趣味のように少量のみ造っている」というシュペートブルグンダーにも使用しているそうです（未扱い）。甘口ワインはすべてステンレスタンクを使用して造っています。2024VTは収量減のため、ワインの代わりに水が入っているタンクもありました。



ラインナップ：クラシックとモダン

マイアーラーのラインナップは、主にクラシックとモダンに分けることができます。クラシックは、モーゼルの伝統的なスタイルのリースリングです。親しみやすいエントリークラスのワインや、軽快で爽やかな甘みを持つカビネット、シュペートレーゼやアウスレーゼなどの甘口ワインもあります。モダンは、「リースリングの新しい表現」です。ペットナットやオレンジワイン、また、ビールに使用されるホップを使ったワインなど、自由な発想でマティアスならではのワインを生みだしています。リースリングをペットナットとして造るとこうなる、オレンジワインとして造るとこうなる、ホップを入れてもリースリングらしさは失われない……そんなマティアスのリースリングへの情熱が表現されたラインナップです。フリッツ ハーク仕込みのクラシック リースリング、マティアスのこだわりが詰まったモダン リースリング、そのどちらでもマイアーラーならではの個性が体感できます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。

マティアスが造り上げる渾身の最上級辛口リースリング 単一区画「ヘイデンロッホ」のワイン



ヘイデンロッホ リースリング グローセス ゲヴェックス 2020

Heidenloch Riesling GG

マティアスが手掛けるクラシックなモーゼル リースリングの中でも、最上級に位置するワインです。「区画名は、"異教徒の穴(洞窟)"という意味の言葉です。中世の頃、誰かの役に立つように、スレートの洞窟の中に動物や食料を保管していたことに由来しています。パウリンスベルクの区画のひとつですが、他の区画よりも標高が高いところにあり、大きなスレートの土壌が広がっています。このスレートが日中の熱を保持するため畑が暑くなります。また、植えられているリースリングも収量が低いクローンで、エクストラクトがしっかりと出るため濃く力強いワインになります。まさに"テロワールの表現"といえるワインです」とマティアスは話していました。



ケステナー パウリンスベルクの中でも特別な区画「ヘイデンロッホ」の葡萄を使っています。この畑の上部には大きな粘板岩（スレート）の岩があり、この区画の土壌は青色と灰色の粘板岩の複数の層があります。植え替えをする際、この区画には1896年に植樹した畑から選別した特別な台木を植えました。このリースリングのクローンは低収量、粒が小さい、密粒ではない等、抜きん出た品質のために必要な数多くの特徴を備えています。標高130m、南東向き、平均樹齢は15年です。ステンレスタンクと伝統的な1,000Lのフーダーで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。11ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。柑橘系の果実や花にかすかにハーブの混ざるアロマが広がります。洗練された酸があり、きりっとした辛口、これ以上ないほどの複雑さと集約があります。

【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：1.3g/L 酸度：6.2g/L

熟成：ステンレスタンクと1,000Lのフーダーで11ヶ月

品番：KA-725/JAN:4935919197250/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

リースリングが持つ異なる魅力を引き出したオレンジワイン

心地良いタンニンと酸があり、ペアリングにも向いています

リースリング WTF!? 2020

Riesling WTF!?

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

「グローセス ゲヴェックスにしているヘイデンロッホの区画から、100m くらい離れたところにある区画の葡萄を使用しています。通常のリースリングはプレスして果汁を発酵させますが、このワインは収穫した後、タンクでマセラシオンを行ってからプレスに移るオレンジワインのため、結果が全く異なるものになります。同じリースリングでも、果皮浸漬というセラーでの作業を行うことで、全然違うスタイルのワインになります。アロマも全く異なります。果皮からのピターさがあり、完全に辛口の味わいです。リースリングの白ワインは、一般的に幅広いフードペアリングが出来るスタイルにはなりませんが、このワインはしっかりと味わいと旨味があるため、食事とともに楽しめるようなスタイルになっています」とマティアスは話します。収穫はすべて手摘みで行います。野生酵母で果皮と種と一緒に2ヶ月、醸し発酵を行います。発酵が終わったら圧搾します。出来る限り自然のままボトリングしたいと考え、清澄は行わず、SO2の添加も最小限に抑えています。醸し発酵によるリースリングの持つ心地よいタンニン、骨格が感じられます。

【白（オレンジ）・辛口】<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%

('20VT) <Alc. 12.5%> 残糖：2.1g/L 酸度：6.1g/L

('22VT) <Alc. 12.0%> 残糖：3.0g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-822/JAN:4935919198226/容量：750ml

¥7,040(本体価格¥6,400)



平均樹齢 30 年のリースリングをステンレスタンクで醸造 典型的なモーゼルの酸と軽やかさが楽しめる辛口ワイン

ケステナー リースリング トロッケン 2022

Kestener Riesling Trocken

「典型的なモーゼルのワインで、気軽に飲めるベーシックなリースリングです。畑はワイナリー周辺に広がっていますが、ほとんどはセラーの裏手にあり、それ以外の区画もワイナリーから 2km 圏内にあります。比較的樹齢の若い葡萄で、傾斜もきつくないところです。ステンレスタンク100%で醸造しています」とマティアスは話していました。パウリンスベルクとヘレンベルク、二つの畑の葡萄を使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。葡萄の平均樹齢は 30 年です。標高 150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫は手摘みで行います。葡萄の糖度が上がりすぎないように、収穫時期の最初の週に摘み取りを行います。アルコール度数は低めに抑えながら、しっかりと熟した状態になるようバランスをとっています。このワインは軽やかでフレッシュなスタイルにしたいので貴腐菌が一切ついていない葡萄をメインに使用しています。ステンレスタンクで 15~20 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。翌年の 4 月頃までステンレスタンクで熟成させます。洋梨やメロン、レモングラスの香り。生き生きとした酸が非常にフレッシュ、軽やかな味わいを持っています。



【白・辛口】<Alc. 11.5%> <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：6. 7g/L 酸度：6. 5g/L

品番：KA-582/JAN:4935919195829/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

トロッケンほど鋭くない、繊細な辛口がファインヘルプです
飲み手の好みで自由に選べるようにと造っています

ケステナー リースリング ファインヘルプ 2021

Kestener Riesling feinherb

「ケステナー リースリング トロッケンと同じく、比較的若い樹齢の葡萄を使用しています。土壌も同じです。しっかりと辛口のトロッケンか、繊細な辛口のファインヘルプが良いかを、それぞれの好みで選べるようにしています。リッターワインのリースリング ファインヘルプ (KA-586) よりも甘みは控えめだが、このケステナー リースリングの2つと、ケステナー リースリング カビネット (KA-889) は同じコンセプトで造っています。そのコンセプトとは、「酸があり、アルコール度数は低い、飲み進みやすい優しい味わいのモーゼル リースリング」というものです」とマティアスは話していました。ケステンとオーザン モンツェルの畑の葡萄を使います。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高 150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫はちょうどよい糖度で、アルコール度数を低めに抑えるため、毎年、収穫時期の最初の週に行います。ファインヘルプには貴腐菌の付いた葡萄を少しだけ (5%) 使います。シュペートレーゼクラスのエクスレ度がある、品質の良い葡萄を使用します。ステンレスタンクで 15~20 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。パッションフルーツやアブリコットの花、ハーブの香り、果実の甘さと酸のバランスが素晴らしく、軽やかで心地よい味わいです。

【白・やや辛口】<Alc. 10.5%> <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：23. 0g/L 酸度：8. 2g/L

品番：KA-585/JAN:4935919195850/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)





パウリンズベルクの中でも優れた区画の葡萄を厳選したシュペートレーゼ フリッツ ハーク仕込みの伝統的な甘口リースリングも素晴らしい品質です

ケステナー パウリンズベルク リースリング シュペートレーゼ 2021 Kestener Paulinsberg Riesling Spätlese

「フリッツ ハークでは多くのことを学びました。たとえば、甘口ワインはアルコール度数が7.5%前後になるようにするために、あらかじめ計算して葡萄を収穫するなどです。辛口は私自身のスタイルですが、甘口はフリッツ ハークで教わったスタイルで造っています」とマティアスは話します。このワインには、パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い優れた区画の葡萄を使っています。標高150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫の前の9〜10月にかけて、異なる区画の葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。収穫の際は、畑にバケツを二つ持っていき、選別しながら摘み取りを行っています。貴腐菌のついた葡萄はシュペートレーゼ用、貴腐菌がついていない葡萄は辛口用により分けます。シュペートレーゼには貴腐菌の付いた葡萄を一部（20%）使用しています。モーゼルの伝統的な1000Lのフーダー（古い木樽）を使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。レモングラス、メロン、アニスシードの香り、非常にきれいな酸が全体を支えています。クリーミーなテクスチャがあります。非常に洗練された味わいのシュペートレーゼです。

【白・甘口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 8.0%＞

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：70. 9g/L 酸度：10. 4g/L

品番：KA-820／JAN：4935919198202／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「モーゼルのカビネットは世界でもユニークなスタイル」 最適な糖と酸のバランスを追求して造り上げるこだわりの1本

ケステナー リースリング カビネット 2022 Kestener Riesling Kabinett

「他のケステナー リースリングと同様に、ワイナリー周辺の畑の葡萄を使用しています。酸がしっかりとあり、ちょうど良い糖度になった段階で最初に収穫します。エントリークラスの甘口ワインです。モーゼルのカビネットは世界でもユニークなスタイルですが、温暖化の影響で造りづらくなっています。だからこそ最適なタイミングで収穫するようにしています。以前まではカビネット用の葡萄を9月に収穫することはありませんでしたが、2018VT以降は9月に収穫しています。そうすると残糖が50g/L程度で、酸度は8g/L程度になるためバランスが良くなります」とマティアスは話していました。VTによって比率は変わりますが、パウリンズベルクの葡萄を90%使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高110m、南東向きの斜面に位置しています。収穫前は1週間に2回、畑に行き、葡萄の状態をチェックします。VTによっては、一部貴腐菌のついた葡萄を使い（0〜20%まで）、糖度と酸のバランスを保つようにしています。ステンレスタンクで15〜20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。

【白・甘口】＜スクリュューキャップ＞＜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：43. 8g/L 酸度：8. 1g/L

品番：KA-889／JAN：4935919198899／容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

暑い季節にぴったり。現地で飲むように気軽に楽しめるリッターワインも大人気です！

リースリング ファインヘルブ 1L 2021 Riesling feinherb 1L

※750ml 換算では本体価格¥2,025 のワインに相当します。

「何も考えずに飲んで、美味しく楽しめるワインです。酸は高くアルコール度数は低く、残糖は少しだけあります。伝統的なスタイルで食事にも合わせやすいです。私の祖母が持っていた畑の葡萄を使用しています。ケステンとオーザンモンツェルの2つの畑からのワインなので、村名のつかないモーゼル リースリングとしてリリースしています」とマティアスは話します。畑の標高は平均で170m、南東向きです。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。マロラクティック発酵はさせません。グレープフルーツやパイナップルの香り、非常にバランスのとれたクラシカルな味わいです。

【白・やや辛口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 10.0%＞ 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：24. 3g/L 酸度：7. 7g/L

品番：KA-586／JAN：4935919195867／容量：1000ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

