

ドイツワインの輸入開始から 45 年

# ドイツ視察生産者 特集

株式会社稲葉は 1980 年よりドイツワインの直輸入を開始し、2025 年で 45 年目となりました。当時、酸が強く飲みづかったリースリングや、色も味も薄く難しかったピノ ノワールも、今では気候変動の影響も受け、とても素晴らしいものも多く見つけられるようになりました。もちろんそれだけではありません。生産者自らが創意工夫し、美味しいワインを造ろうと毎年努力した結果の表れでもあります。また、弊社でも 45 年の間、多くの生産者を訪ね歩き、厳選に厳選を重ねた結果、本当に美味しくてお勤めがいのある生産者のワインを揃えることが出来ました。今回は、2025 年 4 月に現地を視察したばかりの 6 軒の生産者のワインを、簡単に 1 本ずつご紹介させていただきます。ぜひともお試しください！

エレガントなピノが好き。

渋味や重みがあまりなく、  
畑で育つピノのそのままの個性をワインにしています。  
最も大事にしているのは、前回より良いものを作ること。

坂田千枝（醸造責任者）



## ハインフェルダー シュペートブルグンダー トロッケン 2022

Hainfelder Spätburgunder Trocken

畑はハインフェルド村に位置し、標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。石灰岩質土壌です。葡萄の仕立てはコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝は 1 列おきに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 50hl/ha です。葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間の低温マセラシオンを行い、色とアロマ成分を抽出します。発酵はステンレスタンクで 22~30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（4 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトルリングします。濃厚なチェリーの魅惑的なアロマが広がります。力強い果実味は洗練された樽のトーストの要素とうまく調和しています。

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞

国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

残糖：0.8 g/L 酸度：5.5 g/L 熟成：樽で 18 ヶ月熟成

品番：KA-714/JAN：4935919197144/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。



ワイナリー周辺エリアは下層土に石灰岩が多いため、ブルゴーニュ系の品種に向いている。山の近くの土壌は砂質で軽いためリースリングに向く。それぞれの品種に適した土壌を選んで葡萄を植えている。

マルクス ファフマン（オーナー兼醸造責任者）



## シュペートブルグUNDER シルバーベルク トロッケン 2021 Spätburgunder Silberberg Trocken

ピノ ノワールは、多くの世話を必要とし、また気候や土壌に高い要求をします。また出来上がったワインに産地の特徴がよく表れる品種です。ヴァルスハイマー シルバーベルクは、良質の石灰質土壌で、皮が薄く繊細なベリー風味のピノ ノワールの栽培に適しています。ステンレスタンクで発酵。2,400Lと500Lの大樽で12ヶ月熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟します。このワインを飲む喜びは、温かみのある色から始まり、口の中で感じられる柔らかいタンニンで終わります。その間に、ボリュームとエレガントさの素晴らしいバランスが取れたブラックチェリーやブラックベリーのノート、そしてモカのヒントがあります。ラベルのイム ホルツファス グライフトは、樽熟成の意味です。

【赤・フルボディ】<スクリュューキャップ> <Alc. 13.5%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：カール ファフマン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

残糖：5.4 g/L 酸度：5.5 g/L 熟成：大樽で12ヶ月熟成

品番：KA-497/JAN：4935919194976/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

ソーヴィニヨン ブランに対するドイツのアンサーだ。ランダースアッカーにルーツがあると知って誇らしくなったよ。非常に香り豊かで、開けるのが数ヶ月違うだけでもどんどん変化する。まるでディーヴァ（歌姫）のようなワインだよ。

ブルーノ シュミット（オーナー兼醸造責任者）



## ランダースアッカー マルスベルク ショイレーベ カビネット トロッケン 2023

Randersacker Marsberg Scheurebe Kabinett Trocken

「マルスベルク」はエーヴィッヒ レーベンとゾンネンシュトゥールの間に位置する畑です。マイン川に向かって急勾配になっているこの丘は、テイルハイムに向かう谷へと続いています。土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。畑の標高は250m、平均樹齢は25年です。9月末に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。魅力的なエルダーフラワーのアロマが広がり、口に含むとグレープフルーツのフレーバーに繊細な桃の要素が感じられます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：ドイツ/フランケン 等級：カビネット

生産者：トロッケネ シュミッツ 葡萄品種：ショイレーベ 100%

残糖：0.4 g/L 酸度：5.0 g/L 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

品番：KA-920/JAN：4935919199209/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)







トロッケンとファインヘルプは実際に試飲してもらうと、  
ファインヘルプの方が好きだという人が多い。

シュテファン エルベス (オーナー兼醸造責任者)



### ユルツィガー ヴェルツガルテン ファインヘルプ 2023 Ürziger Würzgarten Riesling Feinherb

ファインヘルプは食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しめ、トロッケンと共に人気です。シュテファンは「トロッケンよりもファインヘルプの方が、個人的な好み」と語り、私共もトロッケンよりもエルベスらしい味がすると感じます。2,000Lのステンレスタンクを使い、平均12度で発酵させます。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 10.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：カール エルベス

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：22.6 g/L 酸度：7.0 g/L

品番：KA-355/JAN：4935919193559/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



何も考えず、飲んで美味しく楽しめるワイン。

伝統的なスタイルで食事にも合わせやすい。

マティアス マイアーラー (オーナー兼醸造責任者)



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

ケステナー ヘレンベルクと、祖母から受け継いだオーザナー ローゼンベルクの葡萄を使っています。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。果実の甘さと酸のバランスを大切に、完熟していますが過熟ではない葡萄を選んで収穫します。グレープフルーツやパイナップルの香り、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 生産者：マイアーラー

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：24.3 g/L 酸度：7.7 g/L

品番：KA-586/JAN：4935919195867/容量：1,000ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)



これこそがクラシックなモーゼルのワインだ。

なぜかは分からないが、リーザーやJ.J.プリュムのような味になる。

ゲアノット ハイน์ (オーナー兼醸造責任者)



### 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

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。醸造はステンレスタンクで行います。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。

★「ヴィヌム 2024」92点

【白・甘口】<スクリュューキャップ> <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

等級：シュペートレーゼ 生産者：ヴァイングート ハイน์

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：77.7 g/L 酸度：7.3 g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)