Weingut Weinreich / ヴァイングート ヴァインライヒ

ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベヒトハイム（ベライヒ・ヴォンネガウ）にあります。2009 年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。所有する葡萄畑はトータルで 20 ヘクタール、単一畑は、ガイアースベルク（Geyersberg）、ハーゼンシュプルング（Hasensprung）、ローゼンガルテン（Rosengarten）、シュタイン（Stein）を所有しています。いずれもベヒトハイムの畑です。栽培している品種はリースリングが 30%を占め、ほかに白葡萄はヴァイスブルグンダー（ピノブラン）、グラウブルグンダー（ピノグリ）、シャルドネ、ジルヴァーナー、バフース（バッカス）、ケルナーを、黒葡萄ではシュペートブルグンダー（ピノノワール）、ドルンフェルダー、シュヴァルツリースリング（ピノムニエ）を栽培しています。

現在では管理する畑の 98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分が葡萄畑由来の酵母を生かした自然発酵です。セラーでは小型のタンクを活用し、個々の畑の特徴を生かした醸造を行っています。瓶内二次発酵によるゼクトも生産しています。年間生産本数は約 15 万本。醸造家団体「Generation Riesling（ジェネレーション・リースリング）」と「Maxime Herkunft（マキシーメ・ヘアクンフト）」に所属しています。

2016 年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン 「Natürlich Weinreich（ナトゥアリッヒ・ヴァインライヒ）」というシリーズをスタート。スティルワイン３種類とスパークリングワイン１種類をリリースしています。主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。

Weinreich ヴァインライヒ

NV Secco Perlwein セッコ パールヴァイン

アルコール度数：11.5% 品種：リースリング 40%、ミュラー＝トゥルガウ 30%、バフース（バッカス）30%
土壌：レスローム、石灰岩 栽培：ビオロジック
醸造・熟成：ステンレスタンクで発酵、10 ヶ月間熟成。 残糖度：7.5g/L 酸度：6.7g/L

2019 Weinreich Weiss ヴァインライヒ ヴァイス 参考上代¥1,900（税込¥2,090）

アルコール度数：11.5% 品種：リースリング 40%、ミュラー＝トゥルガウ 30%、バッカス 30%
土壌：レスローム、石灰岩 栽培：ビオロジック 醸造・熟成：ステンレスタンクで発酵、10 ヶ月間熟成。
残糖度：6.6g/L 酸度：5.4g/L

orveaux, inc.

2018 Weinreich Rot　ヴァインライヒ　ロート 参考上代¥1,900（税込¥2,090）
アルコール度数：12.5%　　品種：ドルンフェルダー50%、メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニョン 10%
土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック
醸造・熟成：除梗、破砕し天然酵母で発酵。12 ヶ月間樽熟成。　残糖度 4.2g/L 酸度：5.3g/L

2019 Weinreich Rose　ヴァインライヒ　ロゼ 参考上代¥1,900（税込¥2,090）
アルコール度数：11.5%　　品種：ピノ・ノワール 40%、ポルトギーザー40%、ムニエ 20%
土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック　　残糖度 6.8g/L 酸度：6.0g/L

2019 Riesling Trocken　　リースリング トロッケン 参考上代¥2,400（税込¥2,640）
アルコール度数：12.5%　　品種：リースリング
畑・土壌：標高 150M の南向き。レスローム、石灰泥灰土　栽培：ビオロジック
醸造・熟成：ステンレスタンクで発酵、6 ヶ月間熟成。　　残糖度：4.3g/L 酸度：7.8g/L
熟した林檎やハーブのアロマ、ミネラル感と酸味のジューシなー名刺代わりの一本。

2015 Pinot Brut Deutscher Sekt
ピノ・ブリュット ドイチャー・ゼクト 参考上代¥5,000（税込¥5,500）
葡萄品種：ピノムニエ（樹齢 25 年）土壌：ローム、レス
醸造・熟成：古い木樽（トノー）を使用して天然酵母で一次発酵を行い、木樽（トノー）で一年間熟成。
二次発酵のためにボトリングしてその後 28〜36 か月の瓶内熟成を行う。ドサージュ 3g/L。
瓶内二次発酵で造られるゼクト。

Natürlich Weinreich　（ナチュアリッヒ・ヴァインライヒ）

ワインは化学じゃない、情熱なんだ。僕の情熱なんだ。僕はルールブックには従わない。自分の鼓動に、感覚に、味わいに従って進もう。難しいことなんてないさ。飲みやすくて、楽しい！こいつが僕のワインであって僕自身でもあるんだ。
葡萄、大地、天候、僕。つまるところ、僕のワインは自然と僕との成せる共同作業なんだ。

ヤン（兄）とマーク（弟）。彼らは自らを「晴天と曇天」「水と炎」「ジーニアス＆クレイジー」なんて表します。マークは、ちょっとクレイジーなくらいの考え方が好きで、挑発的でありながら、楽しみを追求したいタイプ。ヤンは地に足が付いていて、抑制的で、現実的で、価値観と伝統を重視するタイプ。マークは他国のヴァン・ナチュールの考え方がとても気に入ってしまいました。妥協のないワイン、テロワールにフォーカスを当てたワイン、もっと飲みたくなってしまうようなワインです。しかし、ヤンは弟の考えすべてに賛同する事は出来なかった。

マーク曰く

『兄が常に僕を引き止め、現実に連れ戻してくれるおかげで、うまくいっている。かつて兄に、ナチュラルワインを注いだグラスを渡した時、彼は冷ややかな目をしました。兄はフリークが造ったワインにうんざりし、オレンジワインを造りたいという僕のアイディアには賛成してくれませんでした。でも、僕は自分の思いをずっと抱き続けていました。僕はそういう性格なのです。僕は自分たちのナチュラルワインを、どうしてもボトルに詰めてみたかったのです。僕たちのオーガニック農法の葡萄畑から、もっと多くの可能性を引き出したかったのです。それは独りよがりの考えではありませんでした。僕たちは、ジュラ地方、ルーション地方、ロワール地方の尊敬する醸造家たちのワインに沢山のお金を費やしました。僕は兄と同じ船に乗るのであれば、クリアしなければならないことあるとわかっていました。それは、飲んでいて楽しいワインを造りだすことです。頭でっかちでなく、哲学的でなく、とにかく美味しいワイン。』

マークのチャレンジは 2009 年からスタートしました。ヤンも自らの立場で弟のチャレンジを手助けしました。ヤンは、マークに何度もブレーキをかけ、行き過ぎたものにならないようにセーブしました。そして、2016 年に二人が納得したナチュラルワインをリリースすることになりました。両極端な兄弟が一緒に造り上げたナチュラルワイン。飲む喜びをもたらしてくれるワイン。それが「Natürlich Weinreich」です。

「Generation Riesling」
2006 年にドイツ・ワインインスティテュートの発案でスタートした、若手醸造家団体。ドイツ全 13 ワイン生産地域の 35 歳以下の若手醸造家で構成されている。品種はリースリングに限定されているわけではない。

「Maxime Herkunft Rheinhessen」
2017 年 2 月に設立。ラインヘッセン地方にドイツ・プレディカーツワイン生産者協会（VDP）同様に 3 段階の格付けを基軸としてワイン造りを行なう醸造所の新団体。会員数は 2019 年 8 月現在で約 90 醸造所。

2018 PERLEN VOR DIE SÄUE Pet Nat
ペアレン・フォー・ディ・ザイエ　ペット・ナット　参考上代¥3,800（税込¥4,180）

ワイン名の「豚に真珠」は、新約聖書「マタイ伝」第 7 章からの有名なことわざ。ことわざの意味とワインの名前の関係性は特になく、きれいな泡から美しい真珠をインスピレーションして付けた名前。

orveaux, inc.

葡萄：リースリング 50%、ジルヴァーナー50%　栽培：ビオロジック
畑・土壌：ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。
醸造・熟成：圧搾後、自生酵母で一次発酵をスタート。約 20g/l の残糖の段階でボトリングして瓶内で二次発酵を終了させる。数カ月後にデゴルジュマンを行い打栓する。 キャップ：コルク

発泡？トラブルかい？でも逆にそれは何て素敵なことなんだろう！最も自然なスパークリングワインの誕生もまさに偶然のトラブルから始まったのだから。生き生きとしてフレッシュ。果皮浸漬したリースリングとジルヴァーナーから造られる。
発酵途中で瓶詰め、僕はこの作業を現行犯逮捕って呼んでる。結果として、泡立ち、香ばしく、自然なうす濁りがあります。飲みやすくて美味しい。バイ・ザ・グラスで食欲を刺激して。ボトルなら、なお結構。

2019 TACHELES タヘレス 参考上代¥3,300（税込¥3,630）
ワイン名は「自分の意見をはっきり伝える」「平文を話す」という意味。由来はインディッシュ語の「目標・目的」という意味の言葉。「ワインが飲みたい」という素直な思いをラベルデザインと共に表現している。
葡萄：バフース（バッカス）40%、ケルナー40%、リースリング 20%
栽培：ビオロジック
畑・土壌：ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。
醸造・熟成：ブドウはすべて除梗。品種ごと果皮浸漬（4〜6 週間）させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる。SO2 は無添加。ノンフィルターでボトリング。

2019 Des Wahnsins Fette Beute　Landwein Rhein
デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ 参考上代¥5,000（税込¥5,500）
ワイン名を直訳すると「狂気、太った、盗品」だが、意訳すると「ばかげている、理解できないことをする」という意味合いになる。白葡萄（シャルドネ）の長期マセラシオンという、少し前ではあり得ないワイン造りをしたことを揶揄している。ただ、それほど深い意味を持たせているわけではなく、ワイン名もラベルも、言葉遊び、イメージ遊びです。
葡萄：シャルドネ 100%　栽培：ビオロジック
畑・土壌：ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。
醸造・熟成：葡萄はすべて除梗。4〜6 週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる。SO2 は無添加。ノンフィルターでボトリング。

2019 HEITER BIS WOLKIG　ハイター・ビス・ヴォルキヒ 参考上代¥3,300（税込¥3,630）

ワイン名は「太陽と雲が混ざっている」「晴れと曇りの中間」という言葉から、このワインは赤でも白でもなく、両方混ざっているワインという意味。

葡萄：ドルンフェルダー50%、ケルナー50%　栽培：ビオロジック畑・土壌：ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。醸造・熟成：葡萄はすべて除梗。品種ごと 4〜6 週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる。SO2 は無添加。ノンフィルターでボトリング。