

2009在庫ワインリスト

(有)ミネルヴァ
2009/1/23

蔵元	ワイン	タイプ	種類	標準単価
ビーグラ	ロートギップフラ 2004	辛口	白	2,800
ビーグラ	シャルドネ 2004	辛口	白	3,000
ビーグラ	ツヴァイゲルト・カベルネ・リゼルヴァ 2003	辛口	赤	3,500
ビーグラ	ピノ・ノワール 2003	辛口	赤	3,800
プフェルシー・ゼーパー	ヴァイスブルグンダー 2007	辛口	白	3,000
プフェルシー・ゼーパー	シャルドネ 2007	辛口	白	3,500
ヘルツオーク	ブラウアー・ツヴァイゲルト 2004	辛口	赤	2,500
ヘルツオーク	ザンクト・ラウレント 2003	辛口	赤	2,700
ヘルツオーク	カベルネ・ソーヴィニオン 2003	辛口	赤	2,800
ヘルツオーク	アオロラ・キュヴェー 2001/2003	辛口	赤	3,000

注： レストラン等への販売価格は、標準単価の80%とさせていただきます。

Biegler ビーグラー*Wiener Strasse 15-18, 2352 Gumpoldskirchen**Tel: 02232/621 96*

ビーグラーがグンポルツキルヒェンでは代表的なワインの造り手であることは衆目の一致するところ。彼のワインは、シェルマンのものほどの強い個性はないが、極めて出来が良い。

特に彼のリースリングは秀逸。ノイブルガーは、私の個人的な見解では、このぶどう品種にしてはややしっかりしすぎている。これは恐らく、彼がこのワインを、魚、特に鮭との相性を良くしようとしたためであろう。私には、彼の1994年のロートギップフラーとツィーアファンドラーなどが最高に思える。

1993年に、彼はロートギップフラーをトロッケンバーレンアウスレーゼに造ろうとしたが、収穫期に雨にたたられて成功しなかった。結局これはアウスレーゼに造られたが、非常に美しい黄金色を呈していて、豊かなマンゴーの香りが素晴らしい。1995年、彼はツィーアファンドラーのトロッケンバーレンアウスレーゼを造るのに成功した。彼の1996年ものの素晴らしさにも注目したい。

7ヘクタールのぶどう園とホイリゲ（居酒屋）を経営。ホイリゲは年間9週間のみの営業。

(Austria - New wines from the old World by Giles MacDonogh)

ここのホイリゲは、ルネッサンス調の魅力あふれる建物群が軒を連ねる銘醸ワインの里、グンポルツキルヒェンの中でも最高の部類の一つ。この蔵元のワインは、この地域の特産種、ロートギップフラー、ツィーアファンドラーに加えて、リースリングやシャルドネなどにも目を見張るものがある。 (The Wines of Austria by Philipp Blom)

家族経営のこの名だたる蔵元は、世界的に知られた銘醸ワインの産地、グンポルツキルヒェンの中心部にあり、ここに、醸造所と素晴らしいホイリゲがある。最初にこの蔵元の名前が知られるようになったのは、500年以上前の15世紀のことという。

現在所有している畑は、ウィーンの森の南端に位置するアーニンガーの東南の傾斜地にある一等地も含め、グンポルツキルヒェン周辺に散在する8ヘクタール。石灰質の碎石の多い土壌と、ぶどう栽培にはうってつけのミクロクリマに恵まれ、きわめて上質の、完熟した果実が得られる。

家族総出で、自然農法に従って行う、集約的な、入念な手入れによって、完璧な形で、自然なぶどうの熟成が進む。ワインの熟成は、ステンレスタンク、あるいは、オーク樽で行われる。

この蔵元では、オトマールとマンフレッド父子が、自然と調和したトップクラスのワイン造りを使命として、それぞれの品種の持つ特性やフィネスを存分に発揮させて、それに見合う極上のワインを、愛好家、友人、そして自分たち自身のために造ることを心にかけている。

この蔵元では、オーストリア・サロン2002にランクされたリースリングや、この地域の特産種である、ロートギップフラー、ツィーアファンドラーなど、白ワインを得意としていて、これまで、どちらかという、赤ワインにはあまり重きを置いてこなかった。

しかし、赤ワインの将来性に着目して、これにも本格的に取り組み始めている。ピノ・ノワール2000が、ファルスタッフ誌の赤ワインガイド2003にランクされるなど、早くもその成果が現れ始めていて、彼らの判断が正しかったこと、そして、この蔵元の技術の高さが証明された。

この蔵元のコットーは、あくまでも「ワインを飲む楽しみこそが最も重要なこと」である。



Weinbau Pferschy-Seper

Fr.Schillersstrasse 4-6, 2340 Moedling

Tel: 02236/270 70

Fax: 02236/892 845

この蔵元は、オーストリアの首都、ウィーンの南、約15 kmに位置する、バーベンベルク家オーストリア時代からの由緒ある古都、メードリングの中心部にあり、約290年もの歴史を持ち、四代に亘る女系家族経営により、常に高いワイン醸造技術が保たれている。

創業は1718年。勿論、メードリングでは最古である。伝統に裏打ちされた高品質のワインが自慢。悲劇の皇太子、ルードルフ(1858~1889)もこの蔵元を鼻根にしていたことが、お抱えの御者、ブラートフィッシュの記録にある。

この蔵元の、ロマンチックで独特の風情を持つ地下のワインセラーは、かつてのワインケラーの秘密を垣間見ることができ、一見に値する。ホイリゲには、古典的なホイリゲの伝統が脈々と受け継がれていて、洗練された快適な雰囲気の中で、選りすぐりのワイン、そして、昔ながらの繊細な味付けの家庭料理の数々をビュッフェ・スタイルで堪能することができる。予約をすれば、ホイリゲのオープン時以外でも、話題のヴィンテージ・ワインやお宝ものの古酒をテスティングすることができる。

この蔵元にあっては、ホイリゲは、コミュニケーションとプレゼンテーションの場、伝統と最新の技術の交流の場、そして、快適な雰囲気のもとで、常連のワイン愛好家に安息とリフレッシュを提供する場であり、数多くの快適な部屋を擁していて、数人から150人までのパーティを引き受けることができる。

ぶどう畑は、半分はメードリング周辺、残りの半分は、バーデンや、ソース付近の丘陵地帯の麓にある。ここでは、12年この方、特殊なコンポストを施す自然栽培法を採用していて、自然栽培がいわば常識であり、改めてこれをキャッチフレーズにするほどのことはない。強い剪定によって、夏場に、ぶどうが十分直射日光にさらされるようにするなど、高品質のぶどうを確保することを上質なワイン造りの絶対的な条件と考え、これを忠実に実践している。

樹齢の高いぶどうの古木を新しいものと置き換える作業も経常的に行われていて、常に収穫前の若木の畑がスタンバイの状態にある。数年がかりで進めてきた、全面的な有機ワイン栽培への転換もほぼ完了した。

この蔵元の白ワインは、ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)、ラインリースリング、グリュナー・ヴェルトリーナー、シャルドネ、ノイブルガー、トラミーナー、そして、ゲルバー・ムスカテラーと種類が多い。赤ワインは、ブラウアー・ポルトギーザー、ブラウアー・ブルグンダー、ツヴァイゲルトが主であるが、ブラウブルガーも若干ある。

2006年暮れにニュルンベルクで開催された世界有機ワイン見本市において、並みいる世界中の銘醸ワインを尻目に、この蔵元のシャルドネ 2005 が堂々銀メダルを獲得した。このワインは、大樽で醸造され、素晴らしいフルーツ香があり、熟成のポテンシャルが極めて大きい、ボディのしっかりしたワインで、きれいな酸味が特徴である。この蔵元のノイブルガー2005もお勧めである。この蔵元では、最近、ヴァイスブルグンダー2005も、グランド・セレクトツィオン・ベスト100に選ばれた。これは、ワイン生産地域テルメンレギオンの卓越した100銘柄のワインに与えられる称号。女流醸造家、ブリギット・ペルシー・ゼーパーは、「本物のプロとしてのぶどう栽培管理、よりよい品質を追及してやまない私どもの努力の積み重ねが報いられた」と、これを大変誇りに思っている。

この蔵元のワインは、従来は主としてホイリゲで、いわば“自家消費”されて来たが、最近はボトル売りが益々重要度を増してきている。ホイリゲの運営においても、古きよき伝統を堅持することはもちろん、時代の要請にも適切に対応することを心がけている。



悲劇の皇太子ルードルフが最原にしていたという蔵元プフェルシー・ゼーパー

オーストリア=ハンガリー帝国の事実上最後の皇帝、フランツ・ヨーゼフ帝と妃エリザベートとの間の4人の子供のうち、唯一の王子で帝位継承者のルードルフが、1889年1月30日、ウィーンの森の真っ只中にある、マイヤーリングの狩猟用の館で、以前に関係のあったヴェッツェラ男爵令嬢マリー・ヴェッツェラと心中自殺を遂げた事件。帝位継承者が心中というショッキングな形で自ら生命を絶ったことの影響は甚大で、全世界の耳目を集め、ウィーンは興奮の坩堝と化し、噂は噂を呼び、オーストリア=ハンガリー帝国の威信が著しく失墜しました。

悲劇の皇太子、ルードルフ（1858～1889）が、この蔵元を最原にして、しばしばこの蔵元を訪れていたことが、お抱えの御者、ブラートフィッシュの記録にあります。見つかった記録には、いつ皇太子ルードルフが、当時の愛人、マリア・カスパーを伴ってホイリゲにやってくる、マイヤーリングの館に帰っていったかが克明に記載されている。その時ルードルフが使用していた記念の部屋は、「皇太子ルードルフの間」と名づけられて現在も保存されています。

この蔵元は、ルードルフが最原にしていたということで、話題性において「失樂園」シャトー・マルゴーに勝るとも劣ることはないと思われます（渡辺淳一氏の小説「失樂園」が映画化され、主人公が不倫相手の人妻と心中する時に、毒薬を入れて最後に飲んだワインがシャトー・マルゴーだったということで、日本中で「シャトー・マルゴー」が有名になった）。ルードルフが、ワインに毒を入れて飲んだわけではなく、拳銃を用いたという違いはありますが…。

ベートーヴェンがこよなく愛した神聖なるブリールと蔵元プフェルシー・ゼーパー

ウィーンの南約15kmに位置するメードリングは、「オーストリアのスイス」と呼ばれ、バーベンベルク家オーストリア時代からの由緒ある古都。過去何世紀にも亘って多くの芸術家を魅了して来た特別な場所です。上流階級の夏の避暑地としても有名で、現在でもメードリングは高級住宅地の1つ。グーデンホーフ・ミツコの別荘なども建てられていました。

ベートーヴェンは、1600年代後半に建てられた、すばらしく流麗なアーチで飾られ、二つのゴシック様式の出窓のあるハフナーハウス（現在、ベートーヴェン記念館となっている）と呼ばれるルネッサンス様式の住居で、1818年と1819年の夏を過ごしました。ベートーヴェンは、メードリング周辺のロマンティックな、変化に富んだ風景に魅せられ、はるばるウィーンから転居することにしたのでした。でこぼこ道を、4頭立ての馬車にたくさんの家財道具を積んで引越しをするというのは、引越し魔といわれたベートーヴェンにとっても、大変煩わしいことであつたに違いないと思われます。ベートーヴェンがメードリングに引っ越すことに踏み切った背景には、1815年に、治療効果のある“鉄分の多いミネラル温泉”がメードリング温泉に新たに加わったという事情もあつたようです。

1818年夏、ベートーヴェンがメードリングにやってくる時、彼は音楽家にとって致命的ともいえる極度の難聴に苛まれており、甥カールの自殺未遂事件なども重なって「私は貧しく、そして惨めだ」と書き残しています。

ベートーヴェン自身が「森と木と岩から、私の望む“響き”が湧き上がってくる」と絶賛したウィーンの森、とりわけ「神聖なるブリール」と名づけてこよなく愛した、メードリング近郊の溪谷の散策によって、楽聖ベートーヴェンは次第に癒されていき、創作意欲がいやがうえにも高まっていきました。このようにして、第3創作期の不朽の名曲の数々が誕生する。「荘厳ミサ曲（ミサ・ソレムニス）」、「ピアノソナタ・ハンマークラヴィーア」「ディアベリ変奏曲集」などがそれで、「第9交響曲」の構想もこの時期に固まったといわれています。

ベートーヴェンは、メードリングとメードリングの人々がことのほか気に入り、ワイン酒場の演奏家のために「メードリガー・ダンス」を作曲し、また、永住するための住居の購入も真剣に考えたほどだったと言われます。ベートーヴェンがこれほどまでに愛した「ウィーンの森」が、今でも当時の面影をそのまま残すことが出来たのは、無謀な森林伐採に対し敢然と立ち向かったオーストリアで最初の保護論者、ヨーゼフ・ショフェルの功績でした。

ベートーヴェンが 1818 年と 1819 年の 2 夏を過ごしたハフナーハウスからもわずか 400 メートルの距離にあり、ひょっとして、楽聖ベートーヴェンが散歩の途中でここに立ち寄り、私が舌の上で転がしているのと同じワインを口にしたかもしれない、などと勝手に想像するだけで、ある種の感慨を覚えます。

オーストリアの 16 の限定的ワイン生産地域の一つであるテルメンレギオンのワインは、かつては銘醸地の地名で呼ばれることが多く、この地域の土着の特産品種であるロートギップフラーとツィーアファンドラーから造られ、グンポルツキルヒェナーという名で知られていた白ワインと、フェースラウアーという名で知られていた赤ワイン（原料ぶどう：ブラウアー・ポルトギーザー）が有名でした。楽聖ベートーヴェンが、メードリングに住んでミサ・ソレムニスなどの名曲の数々を生みだしていた頃、白ワイン（グンポルツキルヒェナー）、赤ワイン（フェースラウアー）のいずれを愛飲していたのか興味がそそられます。メードリング市のマンフレッド・ポングラッツ博士によれば、「ベートーヴェンの好んだワインが何であったか正確にはわからないが、白ワインであったことだけは確か」であるということです。

Weingut-Sonnenhof-Herzog

Weinberggasse 1, A-7122 Gols, Neusiedlersee

Tel & Fax +43-2173-2697

E-mail: Weingut-Herzog@a1.net

この蔵元は、オーストリア最大のブドウ栽培地域の一つであるゴルス周辺の、ブドウ畑の真っ只中にある、ファミリー経営による総合農園。17ヘクタールのブドウ畑でワイン用のブドウを、40ヘクタールの農園で、穀物、トウモロコシ、西洋アブラナ、ヒマワリなどを、オーストリアの環境基準に従い、エコロジカル・バランスを重視して栽培している。

この蔵元で栽培しているブドウ品種は、赤ワイン用のツヴァイゲルト、ピノ・ノアール、ブラウフレンキッシュ、ザンクト・ラウレント、白ワイン用のゼムリング88、グリューナー・フェルトリーナー、ノイブルガー、ブーヴィエ、ミュラー・トゥルガウなど、多岐にわたる。

ワイン造りは、女流醸造家、エルゼ・ヘルツォークと息子ギュンターの担当。ブドウの収穫はすべて手摘みにより、空気圧による圧搾機で入念に絞られる。

ゴルスは、音楽の都、ウィーンの南、ブルゲンラント州の北部に位置し、オーストリアでワイン造りナンバーワン都市の座をめぐって、ランゲンロイスと競い合っている。しかし、どう見ても、ランゲンロイスの方が、都市らしい都市であると言わざるを得ない。ゴルスは、いわば、膨れ上がった村である。ゴルスの魅力は内面にある。セラーの中に、そしてワイングラスの中に。

ゴルス周辺の土壌は、ブドウ作りにはもってこいの、黄土、黒土、そして砂利混じりの砂地である。気候はパンノニア風で、年間の日照時間2,000時間、降雨量500ミリ。春の訪れは早く、夏季は高温で低湿。長い穏やかな秋がこれに続く。特に、ノイジートラー湖の西岸のルストやメルビッシュ周辺では、広大な湖面が、気象条件を緩和するのに役立っていて、例年、晩秋に発生する霧は、ボトリティス・シネリア菌を大量発生させ、ブドウを貴腐化させて、アウスブルッフやトロッケンベーレンアウスレーゼなどの貴腐ワインを生み出している。

オーストリア国外では、ブルゲンラントのワインはすべて甘口と信じられているきらいがあるが、そうした甘口のデザートワインは、ノイジートラー湖にごく近いブドウ畑に限られている。19世紀の前半には、中部ブルゲンラントは赤ワインで有名になっていた。鉄血宰相、ビスマルクもこれらのワインを大いに気に入っていて、この地域の蔵元から定期的に取り寄せていたと言われている。

ブルゲンラントのワインは、他のオーストリアワイン同様、多彩な歴史に彩られている。数限りない遺跡の発掘によって、この地域では、早くもケルト時代（BC700～BC600）には、ワイン造りが広く行われていたことが判明している。誉れ高い皇帝プロブス（AD276～AD282）が、ドミティアヌス皇帝の暴挙であるブドウ栽培禁止令（AD92）を初めて廃止したのは、ここパンノニア平原においてであった。西ローマ帝国の滅亡（AD476）後、パンノニアは、ここを通過する遊牧民集団、フン族、東ゴート族、ロンバルト族（古代ゲルマン族）などの軍隊に翻弄され続けた。カール大帝による今日のオーストリア地域の征服（803）は、オーストリアのワイン文化に大きなインパクトを与えた。優秀なブドウ品種にフレンキッシュの名称がつくのはこのためである。

