

“フリッツ ハークで学んだ正統派リースリング”に加え、 モダンで革新的なワインを造る注目生産者「マイアーラー」



meierer

フリッツ ハーク仕込みの伝統的なリースリングの継承者 モーゼルのユニークなテロワールを表現しています

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6.8ha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。彼は、ガイゼンハイムを卒業後、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着けています。「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とかね。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るよ」とマティアスは話してくれました。また、マティアスの父であり先代のクラウスの時代は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。「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ない。これを守るのが私たちの仕事だ」とマティアスは話してくれました。



オリジナリティ溢れる個性的なワインも魅力

一方で、デンマーク発のクラフトビールメーカー「ミッケラー (Mikkeller)」や、ドイツ最北部でデンマークに近いニュービュルにあるブリュワリー「ブランタ醸造所 (branta brauerei)」とのコラボレーションを行うなど、個性的な表現方法を否定することなく、むしろどちらも両立しているというところに彼の哲学が感じられます。

今回ご紹介するワインは、リースリング100%のペット ナット「OMG!」、リースリング100%のオレンジワイン「WTH!?!」、さらにはリースリング100%で醸造した白ワインに、ビール醸造に用いるモザイクホップを加えて風味付けをした珍しいワイン「HOPS」の3種類です。どれも個性的な取り組みから生まれたワインで、マティアスの独創的なアイデアが詰め込まれています。もちろん、試飲して品質の良さも確認済みです。通常のラインナップはモーゼルの正統派の味わいですが、こうしたユニークなワインの面白さもぜひお楽しみください。



branta brauerei



大好評だったペット ナットがフルボトルになって再入荷！
パウリンスベルクの樹齢30年のリースリングを使用しています

リースリング OMG! ペット ナット 2020
Riesling OMG! Pet Nat

マイアーラーが造るペット ナットで、出来る限り人的介入をせずに造られています。SO₂をはじめとし、一切何も添加せずに造られるため、ボトルごとに個性があります。洋梨やアニス、かすかにスパイスの混ざるアロマが広がり、少しスモーキーな要素も感じられます。口を含むと繊細な泡が心地よく感じられます。余韻には心地よい酸が感じられます。セラーのすぐ近くに位置する畑パウリンスベルクの樹齢30年の葡萄から造られます。貴腐菌のついていない葡萄だけを注意深く選別します。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母によって行われます。ステンレスタンクで15~20度に温度コントロールしながら発酵させ、途中で残糖が20g/Lほどになったところでボトルに移し、ボトル内で発酵が完了します。

【白・微発泡・辛口】 <Aic. 11.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：5.3g/L 酸度：6.5g/L

品番：KA-821/JAN：4935919198219/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



リースリングが持つ可能性を示す、味わい深いオレンジワイン
残糖を抑えた辛口仕立てで、タンニンとのバランスの良さが楽しめます

リースリング WTF!? 2020
Riesling WTF!?

<スクリューキャップ>

「このワインは、リースリングという品種を使ったワインが、どんなことを達成できるのかを示すものです。たとえば、タンニンの構造を持つリースリングがどれほど魅力的なのかを」とマティアスは説明します。果皮と共に発酵と醸しを行ったリースリングによるオレンジワインです。モーゼルのリースリングが持つ高い酸と、残糖を抑えた辛口の味わいに、タンニンが加わることで調和のとれた味わいとなっています。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。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。

【白(オレンジ)・辛口】 <Aic. 12.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：2.1g/L 酸度：6.1g/L

品番：KA-822/JAN：4935919198226/容量：750ml

¥7,040(本体価格¥6,400)



リースリングにホップを添加するユニークな手法で生まれたワイン
モザイクホップによる柑橘やベリーのフレーバーと苦味が楽しめます

リースリング HOPS NV
Riesling HOPS

<スクリューキャップ>

リースリングにビールに使うホップの1種、モザイクホップを加えてフレーバーと苦みを与えたユニークで意欲的なワインです。モザイクホップは柑橘系の果実やベリー、ハーブなど様々なアロマを持つためこの名前がついているそうです。使用するモザイクホップはドイツのブリュワリー「ブランタ醸造所 (branta brauerei)」のもので、コラボレーションワインであることが裏ラベルに書かれています(右画像を参照)。ただし、横に現地のJANコードがついているため、弊社のバックシールをこの位置に貼らなければならず、右の画像部分は隠れています。また、使用している葡萄品種はリースリング100%ですが、ホップを加えて造るという実験的なワイン(等級なし)であるため、原材料としては「リースリング99.5%、ホップ0.4%、水0.1%」となっています。モザイクホップは、リースリングのフレーバーに近いものを選んでいきます。またホップを加えることで味わいに少し苦みが増し、熟成の可能性も高まります。このワインにはパウリンスベルクの葡萄を使用しています。土壌は青色と灰色の粘板岩、標高150m、南東向き、平均樹齢は40年です。収穫した葡萄は果皮についている野生酵母を用い、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はしません。ボトリングの1週間前に、様々な種類の乾燥ホップを加えます。



【白・辛口】 <Aic. 11.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：15.8g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-888/JAN：4935919198882/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

