



世界が認めた F.X.ピヒラー家の 白ワイン!

サントリー(株)は2004年9月から「F.X.ピヒラー」社のワインの扱いを開始した。発売を記念し、ワイナリーの5代目ルーカス・ピヒラー氏とマーケティング・販売担当責任者のエリザベート嬢が来日、オーストリアワインの素晴らしさについて語った。



伝統と最新のテクノロジーが 共存している国オーストリア

オーストリアワインの普及に力を入れているワインコンサルタントの岩城ゆかりさんによると、現在のオーストリアワインは辛口の白ワインが主流だが、赤ワインもブームになっていて、ドイツでもオーストリアの赤ワインは高く評価されているという。また、オーストリアワインの魅力について「オーストリアの状況のみならず、ヨーロッパの中で今一番進歩している国だといわれています。良い意味で伝統と最新のテクノロジーが共存している国です。また、白のプレミアムワインに限ってお話しすると、スケール感とディテール感を同時に楽しめるワインではないか、相反する2つの要素を持つ

講師——ルーカス・ピヒラー
F.X.ピヒラー社醸造責任者
主催——サントリー株式会社
2004年9月10日
於——帝国ホテル
リポート——穴田久雄

ワインではないかと思えます。つまりニューワールドワインの特徴であるたっぷりとした果実味やアルコール感、ヨーロッパのワインが持つ繊細で綺麗な酸、ミネラルが豊かといった両面を持ち合わせているということです」と語っていた。

ピヒラーが誇る 最高峰の白ワイン

ヴァッハウはドナウ河渓谷にあり、西にはメルク、東はクレムスでウィーンから西に約70km離れています。ヴァッハウのワインは、他の地域のワインとは性格が異なります。理由のひとつは土壌、もうひとつは暖かいパノニア気候の影響によるものです。

ロイブナーベルクの土壌は2000万年からのぼろぼろ崩れるほどに風化した柔らかい原生岩なのでぶどうの根が深く張ります。アルコール度数は14%と強めですが、ミネラル感のあるエレガントなワインに仕上がります。できるだけ手を加えず自然な形でワインづくりを基本としていますので、何時でも楽しんでいただけるワインです。

白ワイン8種、赤ワイン1種の テイスティング

1 Grüner Veltliner Von Den Terrassen Smaragd 2003

ワインの80%はスマラト、20%はフェーダーシュピールです。Von Den Terrassen(フォンデンテラッセン)とは「階段状の畑からの」という意味で、ロイブナーベルクのさまざまな畑のぶどうを使用しています。典型的な白コショウの香りがあり、果実味がしっかりとしています。熟したグレープフルーツなどの果実味、ミネラル感が豊かです。

2 Grüner Veltliner Lobnerberg Smaragd 2003

南向きの急斜面の単一畑ロイブナーベルク(2ha)でつくられます。収穫は3~4回に分けて行いますが、完全した健全なぶどうを手摘みし、天然酵母を使用します。除梗、破砕、スキンコンタクトは12~24時間行い、その後、ゆっくりにプレスし、ステンレスタングで4~6週間発酵、木樽に移します。樽は40~50年使用したものを使います。ワインに影響を与えず、まろやかに仕上がるからです。パニック樽の使用はせず、MLFも行いません。素材を大事にすることがモットーであり、土壌、ミクロクリマをワインに反映させることに気配りしているからです。木樽に入れ、2月から3月初めまで酵母と一緒に寝かせ、後、オリ引きをして木樽に戻し、6月初めぐらいに瓶詰めします。力強く濃厚な味で、エキス分も高いワインですが、アペリティフ、軽い料理はもちろん幅広く料理と楽しめます。

3 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd 2003

ヴァッハウ最良の畑、1.8haのケラーベルクの斜面中腹にある南東向きの畑で、水はけが良く涼風が通り抜け、ぶどうはゆっくり熟します。酸、果実味、ミネラルのバランスが理想的でアロマが豊か、複雑味、凝縮感も高く、アルコールは高いのですがエレガントさがあります。スパイシーな魚料理やアジア風の辛い料理にも良いでしょう。ワインだけを楽しむこともできますが、これから10~15年熟成させることのできるポテンシャルを持っています。

4 Riesling Steinerthal Smaragd 2003

ロイブナーベルクの麓で、土壌は南東向きで岩盤を覆っています。ロイブナーベルクから押し流されてきた土壌なので、より深く根が張り非常にミネラル感豊かなワインです。白桃やアンズなどの甘やかな香り、フレッシュでエ



レガント、力強い余韻が長く続きます。魚料理や寿司に合います。

5 Riesling Loibnerberg Smaragd 2003

最も条件の良い南の急勾配の斜面の畑(2ha)で、グリュナー・ヴェルトリーナーの畑の上部に位置しています。ぶどうはゆっくり熟し、収穫は遅くなりますが、大変エレガントなワインができます。柑橘系の爽やかなトップノート、美しい酸を支えられた気品あるワインです。果実味やエキスをしっかりしているため、肉料理やグリルした料理にも合わせられます。熟成が可能であり、ミネラル感がさらに出てきます。

6 Riesling Kellerberg Smaragd 2003

⑤と同じく、グリュナー・ヴェルトリーナーの畑の上に位置し、ケラーベルクの斜面中腹にある南東向きの畑(1.8ha)です。水はけが良く涼風が通り抜けます。ミネラル感があり、酸、果実味とのバランスが良くエレガントで繊細なワインです。バナナ、パイナップル、マンゴーなどトロピカルフルーツのアロマがあります。このワインだけで楽しむ方が良いと思います。調和感のある余韻の長いワインです。

7 Grüner Veltliner "M" Smaragd 2003

"M"とはMonumental(記念碑的)の意で、良年のみつくられる我が社の代表作です。グリュナー・ヴェルトリーナーは、土壌やつくり方によっていろいろな性格を出します。③と比較すると、その違いがよくわかります。③は100%ケラーベルクのもので、このワインは80%ロイプナーベルク、20%ケラーベルクのぶどうを使用しています。選摘みのシュベートルーゼ級ぶどうを残糖5g/lまで発酵させるため、アルコール度数は14%に達しますが、エレガントです。複雑なハーブやスパイスのニュアンス、圧倒的果実のボリューム、力強く長く続くフィニッシュのワインです。しっかりとした味つけの魚料理との相性が良いでしょう。

8 Grüner Veltliner "Unendlich" 2003

ウンネンドリッヒとは「無限」「永遠」を意味し、ピヒラー最高峰のワインです。90年代初頭、「飲み込んだ後に余韻が永遠に続くようなワインをつくりたい」という考えが生まれ、1998年に初めて完成しました。この時の品種はリースリングでしたが、続く2000年、2002年もリースリングでしたが、2003年はケラーベルクのグリュナー・ヴェルトリーナー100%になっています。収

穫は12月で、発酵は1月半ばから末にかけて行い、6か月間酵母と一緒に熟成させました。毎年つくってはいませんが、次はどの品種になるかわかりません。ラベルのデザインはモーツァルトの『魔笛』の舞台をモチーフにしており、宇宙の永遠を表現しています。あまりに別格なため、あえてスマラクの表記はしていません。アロマ、パワー、甘み、酸などすべての要素が完璧な調和の中にあります。繊細で気品のあるフィニッシュのワインです。

9 ARACHON Evolution T-FX-T 2002

90年代初め、父フランツ・クサファー・ピヒラーが白ワイン生産の達人マンフレッド・テメント氏と一緒に素晴らしい赤ワインをつくることを考えました。そこにブルゲンランドのネゴジアン、ティポールセメズ氏(故人)が加わり、3人で赤ワインづくりに取り組み始めました。世界的ワインをつくらうということで始め、場所探しを行い、赤ワインの産地ブルゲンランドのホリション村を選び、そのぶどうを使ってつくことにしました。ぶどうを買って1996年に初めてアラホン6万本をつくりました。「アラホン」とは、ホリション村の旧名です。今では12万本生産しています。栽培畑はホリション・ワイン協同組合に加盟している農家のうち、優れた畑を所有している30軒と契約、我々の指導のもと栽培。現在25haがこのプロジェクトに使用されています。収量は組合平均の3分の1にまで制限しています。ブラウフレンキッシュ50%、メルロー27%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、ツヴァイゲルト13%の混醸。ステンレスタンクでゆっくりと発酵、スキンコンタクトは3~5週間、マロラクティック発酵は原則としてタンク内で行います。熟成は主にアリエール産新樽で16~24か月間行います。コラーージュは行わず、フィルターもごく軽くなります。生産量も増え、大変モダンな新しい醸造所がつくられる予定です。2002年は大変素晴らしいヴィンテージで、独特なアロマ、果実味、フルボディのワインです。濃厚なルビー・ガーネット色で、ブラックベリーやカシスなどの果実香、西洋スギやオークの香りがあります。口中ではテクスチャが極めて柔らかく繊細、果実の旨み、細やかなタンニンと酸のバランスが良く、チョコレートと思わせる余韻が長く続きます。

主要なぶどう

白ぶどう品種

○グリュナー・ヴェルトリーナー
栽培面積全体の3分の1以上(34%)を占める。白コショウの風味があり、ワインは往々にしてミネラル豊富で、洗練された風味のワインになる。レス土壌と鉄分を含み、片麻岩、花崗岩、粘板岩の混じった硬せた原生岩質のぶどうでは味わいが異なる。

○リースリング

栽培面積自体は4%程度、グリュナー・ヴェルトリーナーと並んで大事な品種である。

黒ぶどう品種

○ブラウアー・ツヴァイゲルト
栽培面積全体の17%を占める。ブラウ・フレンキッシュとザンクト・ラウレンツの交配品種で適応性が高い。

○ブラウフレンキッシュ

品質的にも重要な品種。非常にスパイシーで濃厚な味わいのワインになる。

○ザンクト・ラウレンツ

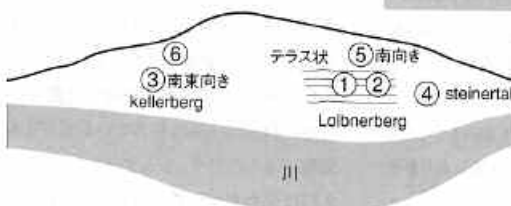
ピノ・ノワールと因果関係があるといわれている品種。味的にはピノ・ノワールを少しパワーアップした印象。

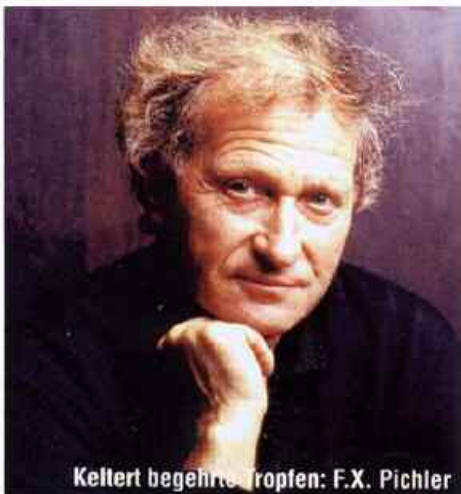
ヴァッハウ独自の格付け

○シュタインフェーダーSteinfeder
アルコール度数max11%。シュタインフェーダーとは白い植物の意味、軽やかでフルーティーなワイン。

○フェーダーシュピールFederspiel
アルコール度数max12.5%。カビネット(KMW17度のぶどう糖度)に相当、完全発酵させた辛口ワイン。

○スマラクトSmaragd
アルコール度数12.5%。スマラクトとはドナウ河畔に生息するエメラルド色のトカゲの意、シュベートルーゼ(KMW18.2度以上)に相当、完全発酵させた辛口。





Kellert begehrte Tropfen: F.X. Pichler

Der Donau entlang folgend stößt man in Oberloiben auf das Weingut von Franz Xaver Pichler. F. X. Pichlers Rieslinge und Veltliner vom Kellerberg und anderen Wachauer Toplagen zählen zu den begehrtesten österreichischen Weißweinen. Die Tropfen wachsen zum Großteil in den besten und steilsten Lagen von Dürnstein und Loiben: Dürnsteiner Kellerberg, Loibner Loibenberg und Loibner Steinertal. Das Terroir, verwitterte, karge Urgesteinsböden, oft eisenhaltig, mit Gneis-, Granit- und Glimmerschieferlagen, bringt lagerfähige Weine mit unverwechselbarer Komplexität und Rasse hervor. Die Maxime von F. X. Pichler ist ganz einfach: rigorose Qualitätspolitik. Dabei sollen die Weine das Terroir der Lagen unverwechselbar widerspiegeln. Der 2002 Grüner Veltliner Loibner Berg Smaragd besticht in der Nase durch ein Zusammenspiel von reifen Noten wie Aprikosen, Artischocken und nussigen Tönen. Am Gaumen zeigt sich der Wein mineralisch und sehr nuanciert. Oder der 2001 Riesling Smaragd vom Dürnsteiner Kellerberg, der mit eleganten Fruchtaromen und feinen mineralischen Noten aufwartet. Am Gaumen präsentiert sich ein Fruchtspiel aus Pfirsich und weißer Johannisbeere.