

Ziereisen

Germany Baden



DATA

造り手：ハンスペーター、エーデルトラウト

国/地域：ドイツ/バーデン

栽培面積：32 ha

「目指すワインはブルゴーニュではない。
この土地だからできるブドウ、それを表現するワイン。
私は自分のスタイルを追い求めたい。」

-Story-

一代でドイツを代表する生産者に

ツィアアイゼンが位置するのはドイツ最南端のワイン産地バーデンの中でも最も南の小さなエフリンゲン・キエヒェン村。周囲には絶壁の石灰岩の石切り場が広がっている。畑の多くはエフリンゲンのエールベルクにある。南向きの斜面で標高は約500 m。日中は陽当たりがよく温かいが、夜にはシュヴァルツヴァルト（黒い森）からの冷たい風が吹き気温を下げる。そのためブドウは酸を保ったままゆっくりと成熟する。この地はバーデンでも唯一のブルゴーニュと同じジュラ紀の石灰質土壌であり、さらに年間降水量、年間平均気温もブルゴーニュと同程度である。そのため古くからシュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）が栽培されてきた。当主のハンスペーターもブルゴーニュワインを好み、自らのワイン作りの参考にしている。しかし、「ブルゴーニュワインは好きだがそのスタイルを目指しているわけではない。この土地だからできるブドウ、それを表現するワイン。私は私のスタイルを追いかけています。」と語る。

納得する味わいを追い求めて ～ドイツで広まるLandweinという流れ～

現在ドイツではバーデンを中心にフランスではヴァン・ド・ペイに相当するLandwein（ラントヴァイン）を付ける生産者が増えている。規定にとらわれなず、あえて低いカテゴリーでワインをリリースする生産者がいる。この流れの大きなきっかけはツィアアイゼンだろう。

2004年、ツィアアイゼンが手掛けるワインに対して「品質は問題ないが典型的なバーデンのワインとして認められない」と審査委員会から“バーデン”をラベルに表記することが認められなかった。自然発酵の風味があるもの、ろ過をせず酵母の濁りがあるものなどは典型的でないとして検査で弾かれてしまう。そのためツィアアイゼンでは2006年からはドイツワインの中では低い格付けのラントヴァインとしてリリースしている。

「畑では健全で素晴らしいブドウが収穫できるよう手を尽くす。そして私たちはブドウの個性を活かすため例外なく野生酵母を使用し、セラーではほとんど手を加えない。ブドウを表現するんだ。それが私たちのスタイルで、私たちはそれを追及する。審査委員会の求める画一的なワインは造りたくない。」その考えは他の生産者にも大きな影響を及ぼし、積極的にラントヴァインを名乗る生産者が増えている。

ツィアアイゼンの主導でヴァーゼンハウスやフォルグリムラーなどラントヴァインを名乗る生産者に呼びかけ、その品質の高さを見せるべく”Landweinmarkt“を主催しており、大きな潮流となっている。



～グートエーデルの可能性～



“グートエーデル”という名前に馴染みがなくても”シャスラ”と聞けばピンとくる人は多いかもしれない。スイスで多く栽培されているこの品種はドイツでは”グートエーデル”という名で呼ばれる。とは言ってもドイツでの栽培エリアはバーデン地方の最南部に集中しており他の産地で目にすることは少ない。すっきりした軽快なワインが造られることが多いブドウであるが、ツィアアイゼンのワインを飲むとそのイメージがひっくり返る。深遠でボリューム感がありながらも、火打石や塩味を想起させるミネラル感が中盤から後半に溢れ出てくるスタイルは”シャスラ”からは想像できない。高い酸に支えられ、長期の熟成ポテンシャルを感じられる。しばしばワイン評価誌ではコート・ド・ボーヌの偉大なワインと比較され、ミネラルの表現がコシュ・デュリ的と評される。

～人々を惹きつける夫婦とワインと～

ハンスペーターとエーデルトラウト夫妻を見ていると“職人気質”という言葉が“気難しい”という意味を包含することに疑問を感じる。彼らはとにかく明るく、人を惹きつける。私がワイナリーを訪問している間にも何人もの近所の人が顔を出し、彼らの作る野菜やワインを買っていった。電話も鳴りなまない。またフランス、スイスとの国境に近いため近所の住人だけでなく国外からも多くの方がツィアアイゼンのワインを買いに訪れる。「今回は彼の赤ワインを買いに来たんだ。いつもすぐに売り切れちゃうからね。本当にラッキーだったよ。」スイス方言のドイツ語は聞き取りに苦労したが、彼の喜びは十二分に伝わってきた。



この地域には15世紀から行われている”Stubete”というイベントがある。ワインメーカーが友人や近所の人々を招いてみんなでワインを飲みながら語り合うというものだ。私も招待してもらったので喜んで参加した。他にもインポーターやソムリエ、評論家などワインを生業とする人が集まるものと予想していたが、集まっていたのはほとんど近所の住人や古くからの友人だった。バックヴィンテージのワイン15本。1本ずつハンスペーターがみんなに注ぎ、議論をしながら飲む。ワインが繋げる友人関係を実感した。

グートエーデル・ホイグンベル

Gutedel Heugumber 2022

Price: ¥3,200



【セパージュ】グートエーデル（シャスラ） 【アルコール度数】10.5%

【畠】石灰岩土壌

【栽培・醸造】手摘みで収穫。野生酵母を使用して発酵。その後、古い大樽を用いて澱の上で20ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】ドイツにおけるグートエーデル（シャスラ）の第一人者のエントリーウイン。ホイグンベルとはバッタを意味するアレマン語で、刈り立ての草のような爽やかなこのワインにはぴったりの名前。2022年は暑く乾燥した年だったため、前ヴィンテージに比べて酸が穏やかで果実とのバランスに優れた印象。

リンゴや梨、柑橘類の繊細なアロマにフレッシュハーブや花の爽やかな香りが広がる。口に含むと青いハーブのトーンに直線的な酸が続き、フィニッシュにはナツツのトーンが現れる。エントリーウインとは言え、生産者の偉大さは十分に理解できる。

シュメッターリング・ロゼ

Schmätterling Rosé 2023

Price: ¥3,200



【セパージュ】レゲント、ピノ・ノワール 【アルコール度数】11.5%

【畠】石灰岩土壌

【栽培・醸造】手摘みで収穫。野生酵母を使用して発酵。その後、古い大樽を用いて澱の上で6ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】WA 91点。シュメッターリングはドイツ語で“蝶”を意味する。ワインのフレッシュな軽やかさと春の訪れを象徴している。ツィアアイゼンのワインはトップキュヴェの圧倒的なスタイルはもちろん、エントリーウインの品質の高さが偉大なワイン生産者と言われる所以だと感じる。

ストロベリーやレッドチェリーのような活き活きとした果実の印象。若干のハーブのニュアンスがあり、アロマティックでピュアなアロマ。口に含むと果実の丸みがありながら、酸と塩味により引き締まった味わい。余韻は力強さとフレッシュさのバランスに優れ、気が付いたらグラスが空になってしまふ。

チュッペン・シュペートブルグンダー

TS (Tschuppen) Spätburgunder 2022

Price: ¥4,200



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】13%

【畠】ローム層を含むジュラ紀の石灰岩土壌

【栽培・醸造】100%を除梗し、野生酵母を使用して発酵、6週間のマセレーション。その後、225Lの古樽で20ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】ツィアアイゼンの畠の中で、最も若いブドウ樹から造られるベーシックなピノ・ノワール。香りは甘みを連想させる熟したフルーツ、濃密な甘いチェリー、少しラズベリーも感じられるが、主にチェリー系の赤果実が中心で、黒系果実よりもむしろ赤系果実のニュアンスが強く感じられる。口に含むと非常に繊細で温かみがあり、再び美しい甘いチェリーの味わいが広がる。ベルベットのように滑らかな熟成したタンニンと、鮮やかで生き生きとしたフレッシュな酸が調和しており、細やかなハーブやローストした栗のニュアンスも。繊細でありながらも全体的に丸みを帯びており、素晴らしい調和を放っている。決して重たすぎず、エレガントでストレートなスタイル。チャーミングでありながら常に焦点が定まっている。

タールライン・シュペートブルグンダー

TAL (Talrain) Spätburgunder 2022

Price: ¥5,400



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】13%

【畠】カンダーン、森に囲まれた標高 500 m の畠、ジュラ紀の石灰岩土壌に鉄分を含むレス土壌、樹齢約 30 年

【栽培・醸造】野生酵母を使用して発酵、4週間のマセレーション。その後、アスマン社製の225Lの古樽で20ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】ツィアアイゼンの畠の最も高い区画から生まれる。2013年がファーストリリースとなるツィアアイゼンの中では比較的新しいキュヴェ。同じくバーデン地方のドイツを代表する造り手ベルンハルト・フーバーのトップキュヴェの畠同様に鉄分が多く含まれており、それがワインからも感じ取れる。温暖で乾燥した2022年だが、標高の高さと周囲の森の存在により、フレッシュさを保っている。

香りは胡椒やハーブ、鉄分などの複雑なニュアンスがあり、カシスやチェリー系の果実もほのかに香る。口当たりは軽やかで優美ながら、黒系・赤系ベリー、スペイス、ミントなど多層的な風味が感じられる。ビロードのようなタンニンと微細な甘みがワインの芯にあり、塩味とスペイスの効いた余韻が長く続く。繊細でシックな、ブルゴーニュを思わせる上質な1本。

シュタインクリューグレ・グートエーデル ST (Steinkrügle) Gutedel 2022

Price: ¥6,200



【セパージュ】グートエーデル（シャスラ）【アルコール度数】10.5%

【畠】オーベンベルク、ジュラ紀の石灰岩と黄土の急斜面、樹齢40年以上

【栽培・醸造】ブドウは破碎後、一晩寝かせ、24時間かけてゆっくりと圧搾。伝統的な木桶で発酵。濾過とともに20カ月間樽熟成。無濾過、無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】15世紀からこの地域で続く"Stubete"というワインメーカーが友人や近所の人を招待して、みんなでワインについて語り合うというツィアアイゼンのイベントに参加した。この会でシュタインクリューグレ・グートエーデルを2021ヴィンテージから1996年まで遡ってテイスティングした。もちろんヴィンテージにより差はあるが、素晴らしい熟成をしていてとても驚いた。高い酸とバランスの取れた果実味、塩味を感じるミネラル、ツィアアイゼンのグートエーデルは飲むと熟成のポテンシャルを感じるが実際に体験できたのは貴重な経験だった。個人的にも何本か寝かせてみようと思った。温暖で乾燥した2022年ヴィンテージ。前ヴィンテージに比べ果実の熟度と豊かさがあり、淡い黄色果実、マルメロ、梨といった香りが感じられるが、ツィアアイゼンらしい還元的なスタイル。非常にエレガントで繊細なフェノールと樽熟成による素晴らしいテクスチャーが感じられる。酸と石のような硬いミネラルのトーンがボディを引き締めながら余韻まで続いている。

ヤスピス・ウンターイアディッシュ・グートエーデル

Jaspis Unterirdisch Gutedel 2022 (500 mL)

Price: ¥7,400



【セパージュ】ローター・グートエーデル【アルコール度数】10%

【畠】シレックスを含む粘土質石灰岩土壤

【栽培・醸造】完全に除梗し、1年間畠のアンフォラに埋められ野生酵母を使用して発酵。その後木樽で24カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。亜硫酸添加なし。【年間生産量】TBC

【コメント】ローター・グートエーデルはグートエーデル（シャスラ）の赤色果皮変異種。ピノ・グリと同じような色合いを持つ品種で、スキンコンタクトによりアンバーな色合いとなる。最初は非常にリッチでやや甘みを感じさせる濃厚な香り。リンゴの皮、ブラッドオレンジ、ラディッシュ、ニンジンのような野菜の要素もあり、微かなキャラメル、パセリ、マジョラムのようなハーブのニュアンスが複雑さを与える。口に含むとフルボディでしっかりと存在感。フェノールが全面に押し出され、皮のニュアンスが際立つ。奥深く幾重にも重なる層。タンニンと酸が絶妙なバランスを保ち、グリップのある力強く長い余韻。オレンジワインの傑作だと思う。

ハート・シャルドネ

HA (Hard) Chardonnay 2022

Price: ¥8,400



【セパージュ】シャルドネ【アルコール度数】13%

【畠】ジュラ紀の石灰岩土壤とローム層

【栽培・醸造】野生酵母を使用して発酵。ドイツ・アスマン製のバリックで濾過とともに20カ月間熟成。5%新樽を使用。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC

【コメント】シャルドネという世界中で生育している国際品種。高い認知度を誇る一方で、その個性の表現は難しいと感じる。しばしば、“ブルゴーニュ的”という表現が使われ、それが正解かのように考えられることも多い。ツィアアイゼンのシャルドネ2022年を飲んだ時の衝撃は忘れない。確かにハンスペーターが好むブルゴーニュのようなワインだが、それでもハンスペーターにしか出せない圧倒的な個性を感じた。ブルゴーニュなのかドイツなのか、いやツィアアイゼンのシャルドネだ。抜栓直後は火打石やショークのようなミネラル感が中心でオレンジやカリンのようなニュアンス。非常に引き締まった味わいで、シャープ。時間経過とともににふくよかでクリーミーな質感に変化し、奥行きと複雑性が現れる。塩味とショークのニュアンスが中心でフィニッシュにはほのかな苦味と柑橘系の爽やかさ。マンダリンのような香りが余韻にほんのり漂う。是非、数日かけて楽しんでいただきたい。

ヤスピス・ビュルギン・シュペートブルグンダー

Jaspis Bürgin Spätburgunder 2020

Price: ¥18,000



【セパージュ】ピノ・ノワール【アルコール度数】13%

【畠】シレックスを含むジュラ期の石灰岩土壤、樹齢約60年

【栽培・醸造】50%全房。野生酵母を使用して発酵。ほとんどが古バリック、一部新バリックで24カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。2年半瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC

【コメント】ツィアアイゼンが購入した区画の前の所有者の名前を冠したワイン。全房発酵を採用するツィアアイゼンだが、梗までしっかり熟したものだけを収穫するようにスタッフは徹底してトレーニングされているという。香りは非常に強く魅力的でありながら、同時にどこか涼やか。最初は還元的で火打石などのミネラルが中心。徐々にレッドチェリー、ブラックチェリー、ブルーベリーなどフルーツが現れ、熟した梗由来のスパイクスがアクセントを加える。密度がありながらも繊細で洗練された印象。口に含むとその豊富なタンニン量に一瞬息をのむが、非常にシルキーで磨かれた質感にそのスケール感を思い知る。余韻は無限に続くミネラル感、石灰岩、ショーク、塩のニュアンスが感じられ、非常に繊細でありながらも力強く、シルキーなタンニンが全体を支えている。