

Max Geitlinger

Germany Baden



DATA

造り手：マックス・ガイトリンガー、ユリア

国/地域：ドイツ/バーデン

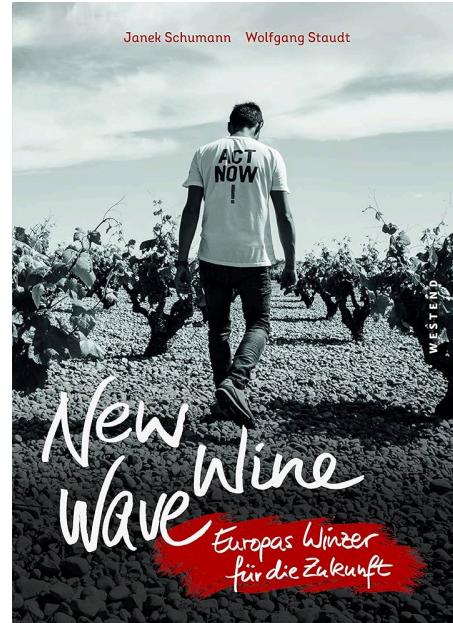
栽培面積：2 ha

「決まったレシピはない。その年ごとのブドウの状態を見極めそれらを表現する。僕にとってワイン作りとは、常に異なる方法を組み合わせることなんだ。」

-Story-

MWが選ぶ次世代を担うワインメーカー

2022年7月、ワイン界でもっとも名声の高い”マスターオブワイン（以下、MW）”の称号をもつヤネック・シューマン MWがウォルフガング・シュタウトとともに1冊の本を出版した。”New Wine Wave”この本ではヨーロッパの次世代を担うワインメーカーが紹介されている。ドイツからはヴァーゼンハウスのアレクサンダー・ゲツェ、クリストフ・ヴォルバーやバーデンの老舗ワイナリーベルンハルト・フーバーの若き当主ユリアン・フーバーなどを含む29生産者が紹介されている。その中で”Schlichte Eleganz（シンプルなエレガンス）”として紹介されているのがマックス・ガイトリンガーだ。



レストラン経営者だからこそ表現できる味わい ～シンプルかつ上品な仕上がり～

ドイツ最南端のバーデン地方、人口100人の村エガーテン。スイス、フランス、ドイツの三か国国境付近に位置するこの小さな村でひと際活気を見せるレストラン”Gasthaus zum Hirschen”がある。9代目として働くのがマックスとユリアだ。彼らはレストランを経営しながら農業も営んでいる。このレストランでは、自家菜園や地元の食材を使用し、この地方の昔ながらの伝統料理をシンプルながら上品に表現している。100年以上レシピは変わっていないという。Gasthaus zum Hirschenで提供されているワインはひとつのワイナリーのみ。それがマックスとジュリアが自ら手掛けるワイン”Max Geitlinger”である。スパークリング、白、ロゼ、赤、スピリッツ。ヴィンテージにより異なるが約15種類ほどを提供している。それらのワインは共通して、ここでの食事同様にシンプルさと上品さが見事に融合し、食事にやさしく寄り添っている。



最高の品質を求めたビオディナミ農法

ピノ・ノワール、グートエーデル、ミュラー・トュルガウといったこの地で伝統的に植えられてきたブドウに加え、メルロやソーヴィニヨン・ブランなどの国際品種、そして近年注目を集めているPIWI品種であるレゲントを栽培している。栽培面積は2 haのみ。

畑では認証を取っていないが全てビオディナミ農法を実践している。栽培はコルドン方式。ブドウ畑の通気性を高め、収量を低く抑えるためにブドウの約半分を切り落とす。収穫日は酸とpH値によって決定し、収穫は全て手摘みで行う。



「自分にとって理想的なワインを造るために、ブドウ畑では繊細かつ細心の注意を払い、すべての工程を自分たちの手で行う。そして初めて最高の品質のブドウを得ることができるし、それこそが最高のワインに必要なことだと思っている。」



理想の味を表現するため選択したLandwein

マックスは全てのワインをラントヴァインとしてリリースしている。その理由は師匠と仰ぐツィアアイゼン当主ハンスペーターの影響がある。ルールに縛られず自らのスタイルを貫く姿勢に共感した。またマックスは除梗機など自身が持っていない設備が必要な際にはハンスペーターに助けてもらう。そしてマックスもまたツィアアイゼンを中心としたフルグリムラー、ヴァーゼンハウス、リンダー、ローターファーデンなど著名なワイナリーも参加し近年注目を集めているラントヴァインというカテゴリーがさらなる可能性を秘めていることを認識している。

「ハンスペーターは親切で非常にエネルギーが高く、多くの人を巻き込むパワーがある。彼の考え方が好きだし、ラントヴァイン運動のコミュニティの一員であることが幸せだし、誇りに思うよ。もちろん彼のアスパラガスも大好きさ。」

「僕の畑は山の上にあって標高が高い。フランスもスイスも目の前だし、ここから見える景色が大好きなんだ。この土地が落ち着くし海外にもあまり行きたいとは思わない。だけど一つだけどうしても行ってみたい国がある。それが日本なんだ。」
本人より先にマックスの思いを乗せたワインが日本に届く。

マクスレ・ミュラー・トゥルガウ

Mäxxle Müller-Thurgau 2023

Price:¥4,500



【セパージュ】ミュラー・トゥルガウ 【アルコール度数】11.5 %

【畠】ヴォルバッハ、グイヨ仕立て、標高350-420 m、南-南西向き斜面、植密度7,000本/ha、収量60 hl/ha、貝殻などを含む石灰岩に風化した砂やローム層を含む土壌、樹齢7年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。除梗後、12時間のスキンコンタクトを行い、野生酵母を使用してステンレスタンクで発酵。そのままマロラクティック発酵を行い12カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】1,000本

【コメント】基本的に収量が多く、大量生産に使用されることが多いミュラー・トゥルガウ。ドーストのシルヴァーナーもそうだが、低価格で大量生産のイメージが強い品種から驚かされるような品質のワインを経験すると誰かに共有したくなる。2023年は涼しい春で始まり、その後は適度な降雨と穏やかな気温の入り混じった夏となった。これによりブドウの成熟はゆっくりと進み、収穫を適切なタイミングまで待つことができたという。明るい黄色に若干の酵母の濁りが見られる。レモンなどの活き活きとした柑橘系、エルダーフラワーなどデリケートな香りに繊細なハーブのニュアンス。口に含むと爽やかな酸が明確でフレッシュな口当たり。洋ナシやオレンジピールのフレーバーが優しい酸とともに余韻まで続く。

シュペートブルグンダー

Spätburgunder 2022

Price:¥5,800



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】13 %

【畠】フォイアーバッハ、グイヨ仕立て、標高450 m、南向き斜面、植密度6,000本/ha、収量60 hL/ha、ジュラ紀の石灰岩土壌で鉄を含む砂質ローム層、樹齢25年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。20 %全房。3-4週間マセラシオンを行い225 Lのバリックで野生酵母を使用し発酵。そのまま24カ月熟成させ、フィルターなしで瓶詰め。【年間生産量】500本

【コメント】2022年ヴィンテージは、乾燥した暖かい夏に特徴づけられ、日照に恵まれ、降水量は非常に少ない年だった。芽吹きと成熟は早く始まり、収穫もすでに9月には開始されました。かなりの暑さにもかかわらず、標高が高く森に囲まれた冷涼な区画では土壌の水分が十分に保たれていたため、ブドウは健全に成熟した。

明るいルビーレッドの外観。サワーチェリー、ラズベリーに若干のブルーベリーやカシスなどの果実の香りにナツメグなど甘やかなスパイスのニュアンス。柔らかなタンニンによる丸みのある口当たりに、穏やかだが全体を下支えする酸が優しく続く。フルーティーでジューシーだが、タンニンと酸味、スパイスのアクセントがバランスの取れた綺麗な味わい。

ゼロゼロ・ゼクト・ロゼ・ブリュット・ナチュール

"ZeroZero" Sekt Rose Brut Nature NV (2020ベース)

Price:¥6,000



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】12 %

【畠】ヴォルバッハ、グイヨ仕立て、標高350-420 m、南-南西向き斜面、植密度4,000本/ha、収量70 hl/ha、貝殻などを含む石灰岩に風化した砂やローム層を含む土壌、樹齢32年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。ベースワインは2-3日マセラシオンを行い、12カ月大樽で熟成。SO2は一切添加しない。その後36カ月瓶内にて二次発酵を行う。ドサージュなし。【年間生産量】1,200本

【コメント】SO2添加とドサージュがゼロの"ゼロゼロ"。マックスは「名前を聞くとナチュラルワインのトレンドに合わせていると思うかもしれないが、単純に自分が良いと思う様に作った結果」と語る。マックスと初めて会った時に最初にこのワインを振る舞ってくれた。これを飲んでマックスのワインに一味惚れした。明るいピンク。レッドチェリー、レッドカラント、ストロベリーなどフレッシュな赤系果実、リンゴの花が華やかに香る。口当たりはクリーミーでブリオッシュのような香ばしさがセイボリーな風味とともに優しく広がる。非常にドライだが柔らかく親しみやすい果実味と活き活きとした酸味とのバランスが取れており、旨味が余韻まで続く。