



WANDS No.436

WANDS BUYER'S GUIDE

オーストリアの グリューナー・ヴェルトリーナー

グリューナー・ヴェルトリーナー。ドイツ語圏での消費が8割にもおよぶのは発音のしにくさ、覚えづらさから？ しかし、いざ飲んでみると、日本人にも親しみやすい香りとお味のワインである。今回はオーストリアワイン大使の上野久美さんをゲストにお迎えし、この品種の魅力について探るとしよう。

構成：柳 忠之

TASTERS



井黒 卓

東京・銀座のフランス料理店「ロオジエ」シェフソムリエ。第9回全日本最優秀ソムリエコンクールに優勝し、2022年に開催予定の第5回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールに日本代表として挑む。米国マスターソムリエ協会のサートイファイド・ソムリエでもある。



上野 久美

「京橋ワイン」等を運営するワインキュレーション商品開発部所属、バイヤー担当。日本ソムリエ協会ソムリエ。2014年のオーストリアワイン大使選抜コンテストでゴールド受賞。「MUNDUS VINI」「JWC」「SAKURA AWARD」などのワインコンクールで審査員を務める。



名越 康子

WANDS 代表。ワイン輸入元を経て、1998年からジャーナリストに転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。WEBマガジン「Wine Press Japan」主宰を経て、2015年、WANDS 入社。2017年1月より現職。毎年2月に訪問するトスカナ取材がライフワーク。



柳 忠之

ワイン専門誌記者を経て、1997年独立。業界歴30年を超える、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコントリビューティングエディターとして参画。当コーナーの座長を務める。1,000円未満のデイリーワインからウン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。

No.35 グリューナー・ヴェルトリーナー ヴァーグラム・クラシック

85pt

2019年
フリッチ

V2668

ハーバルで抑制されたノーズ。海苔、ヨード、スモーキー。熟成のトーンも感じられる(井)。ふくよかなボディ、ほど良い骨格、パワーもある。フードフレンドリーで、串揚げなどの料理にも良さそう(上)。酸が落ち着き、なめらかなテクスチャー。熟した桃の香りがゆっくりと口中で広がる。バランスが良い(名)。

産地名：ヴァーグラム
栽培醸造法：バイオダイナミック農法。標高220mの南東向き。石灰岩を含むレス土壌。ステンレスタンクで自然発酵。
希望小売価格：2,750円
輸入元：飯田



No.41 グリューナー・ヴェルトリーナー シュタインベルグ

84pt

2018年
フリッチ

V2621

還元的なスタイル。有核果実やハーベイスチャなタッチ。味わいはふくよかでグラマー(井)。ボディはあるものの、アタックに比べて後半の勢いが弱く、シンプルなフィニッシュ(上)。柑橘類と桃のフレッシュな香り。なめらかなアタック。ミドルでバランスを崩す(名)。スモーキーなタッチ。複雑でミネラリー(柳)。

産地名：ヴァーグラム
栽培醸造法：バイオダイナミック農法。標高230~240m。南東向き急斜面。スレートと花崗岩土壌。樹齢40年以上。
希望小売価格：2,970円
輸入元：飯田

