



ワイナート No.111

生産者インタビュー

コロナ禍の中、徐々に復活してきた生産者や関係者の来日とともに、オンラインも活用し、彼らのワインや取り組みについて、話をうかがった。

V302

ゼルバッハ オスター ツェルティンガー
カビネット トロッケン 2019
SELBACH-OSTER ZELTINGER
KABINETT TROCKEN 2019

comment

フレッシュでジューシー、エレガントでピュアな味わい。アルコール12%と軽く、和食との相性もよいキリッと引き締まった辛口。飲み頃：Now～2026(3,630円)

data

リースリング100%。ツェルティンゲン村ヒンメルライヒの畑のブドウのみ使用。棒仕立てで、平均樹齢30年。サステイナブル農法。1000ℓフーダー樽とタンク半量ずつ7カ月熟成。生産者一押し。



○ドイツ Germany / モーゼル Mosel

ゼルバッハ オスター

SELBACH-OSTER

Text: Mayumi Watabiki

ゼルバッハ オスターは、リースリングの銘醸地モーゼル中流ベルンカステル地区ツェルティンゲン村で、1661年からブドウ園を運営してきた家族経営の生産者である。「畑は川を見下ろす南向き急斜面にあり、土壌は青いシーファー。シーファーは割れやすい粘板岩で、ブドウ根が入り込み、熟を蓄え、ミネラルを多く含み、pHが低い土壌です。この畑のもつ力を最大限に生かし、手をなるべく入れないワイン造りをしていきます」とヨハネス・セルバッハ。

温暖化の影響は? 「ブドウの成熟が安定し、19世紀までモーゼルで栽培されていたピノ・ノワールが復活しました。酸のあるリースリング種、低pH土壌の優位性はあるものの、温暖化は今後も最重要課題です。葉を多く残して日陰をつくり、モーゼル特有のフレッシュさ、繊細で洗練されたエレガントな風味を守ります」。モーゼルには修業を積み知識豊かで情熱あふれる若者が運営するワイナリーが多いが、ゼルバッハでも息子が活躍する。未来は明るい。

ゼルバッハ オスター
シュベートブルグンダー 2019
SELBACH-OSTER
SPÄTBURGUNDER 2019

comment

ブラックチェリーやイチゴを思わせるアロマ。キメ細かいタンニンに、ピノらしいキレイな果実感を表現したクラシックスタイル。飲み頃：Now～2030(5,280円)

data

シュベートブルグンダー100%。標高160～190m、0.8haの畑。平均樹齢25年。サステイナブル。ステンレスタンク発酵、果皮浸漬5日間。1年樽で10カ月熟成。無清澄、無濾過。(輸入元：ともに飯田)



ヨハネス・セルバッハ

Johannes Selbach

ゼルバッハ オスター当主。1959年生まれ。トリアーで醸造と経営を学んだ後、渡米してマーケティングを研究。ニューヨークでワインビジネスコンサルタントとして働き、88年に帰国。

※現行 2017VT 出荷中

V997