

「ロバート ヴァイル便り」

—2006年ヴァンテージリポート



ロバート ヴァイル社 輸出担当部長

ヨハンベッカー・ケーン

Jochen Becker-Kohn

ロバート ヴァイル醸造所の2006年ヴァンテージがもうそろそろ日本の市場に出回ります。そこで今回は、2006年ヴァンテージレポートをお届けしたいと思います。

地球温暖化や気候の変動、異常気象の多発など、さまざまな影響が話題にのぼることが多い今日この頃です。私達ワイン生産者にとっても重大な関心事です。気候の変化は葡萄栽培に直接の影響を与えるからです。2006年、最高気温記録は再び塗り替えられました。しかし、最近の20年間の気温上昇は、ことラインガウにおいては葡萄栽培にとってプラスに働いている、と言えます。将来気温が上がったとしても、タウナスの丘は高い場所であり、小石の多い土壌なのでリースリングの固有の素晴らしい世界Ⅱフィネス(※1)、ミネラル、そして美しい酸Ⅱを造り続ける事が出来るのです。

2006年は、芽吹きは例年通り始まり、続いて早めの開花となりました。雨は少なめでしたが高温だった7月の気温のおかげで葡萄の生育は非常に順調でした。7月の気温は、なんと1885年にガイゼンハイム大学で気象データを観測しはじめて以来の「最高温」でした。さらに8月になると、2005年と同様、日

中の寒暖の差が激しくなり、葡萄の成熟をより助けてくれました。

遠い昔、栽培者にとって「完熟」まで待つ事はずっとずっと難しい事でした。糖度があがるのを待っているうちにどんどん寒くなり葡萄の生育のスピードが遅くなってくる...

病気も忍び寄ってくる、その中で待つ事は、ある意味「挑戦」です。ありました。ところが、ここ20年ほどの平均気温の上昇のおかげで、葡萄の成熟時期はますます早まっています。今日の栽培者たちが直面している「挑戦」は、より早い時期に、より高い温度のもとで収穫しなければならぬという事です。これは完璧な葡萄果を選んで摘むための時間の余裕が限られている、という事を意味します。まさに2006年がそうでした。2006年の「挑戦」は「手間にかかる、選び抜いての収穫」を最適のタイミングの短い時間の中で収穫しきる事への挑戦、そして11月までの長い収穫期をうまく使って、さらに高い糖度の葡萄Ⅱより高いプレディカート(※2)になりうる葡萄を収穫する事への挑戦でした。

そうしてヴァイルでは、エステートワイン(※3)を10月中旬までに収穫を終了しました。ロバート ヴァイル醸造所では、短い最適のタイミングでも「手間にかかる、選び抜いての収穫」をするために80人もの収穫チームを結成しました。「選り抜いての収穫」のおかげで、十分に成熟したというだけでなく、大変健全な葡萄が収穫できました。

さらに私達は、一部の葡萄を、糖度をもっと高めるために畑に残し11月の収穫にすることを決めました。そうして我々はすべてのプレディカートのワイン用葡萄を収穫することに成功しました。なんと全階級制覇は、これで18年連続。ロバート ヴァイルを代表する名畑であるキートリツヒ村のグレーフェンベルク畑からは、エクスレ度(※4)が223に達する、トロッケンペーレンアウスレーゼにふさわしい葡萄を収穫することも出来ました。これは法定基準をなんと49%も超える素晴らしい葡萄でした。アイスヴァインは更に待ち、2007年の1月それも下旬である26日の収穫でした。

2006年ヴァンテージの品質が造り手によってばらつきがあることは明白です。確かに、夏の記録的な暑さや、10月前半に続いた長雨など、厳しい気候条件の一年でした。収穫においても、極めて戦略的な判断を常に求められる厳しい年となりました。ロバート ヴァイル醸造所では、



7週間ノンストップで収穫を続けました。一日14〜18時間も収穫しつづけたことも頻繁にありました。そして2006年は私たちにとって十分満足できる品質になりました。また、収量は例年よりはやや少なめでありましたが、満足のいく収穫をすることができました。

この難しいヴェンテージにこれだけ素晴らしい収穫ができたのはひとえに私たちの畑のおかげです。タウナスの丘のふもとの標高の高さが暑さからリースリングを守り、畑の空気循環が、そしてまたわれわれの葡萄が小粒で密着していない房である事が、葡萄を病気から守りました。土壌の持つポテンシャルが、健全な葡萄を、健全な状態で、健全に収穫できるように守ってくれたのです。これらはすべて、糖度の高いクラスを狙う時に欠くべからざる要素です。



「ロバート ヴァイルラインガウリースリングシュペートレーゼトロッケン2006」のラベル

新ヴェンテージを名づけるにはまだ早いかもしれませんが、最近のヴェンテージをうまく補完する年になりそうです。2003年は「非常に力強いバロックタイプ」、2004年は「超高品質なクラシックタイプ」、2005年は「2003年と2004年の特長を兼ね備えたタイプ」とすると、今のところ2006年は、「母なる自然からの挑戦と恵みに満ちたヴェンテージ」と言うに留めておきましょう。

母なる自然が醸造家に与えた試練と、その恵みを十分に受けた2006年ヴェンテージの味わいぜひ、味わってください！

サントリー株式会社

※1 繊細さと訳される事が多いが、線が細いだけではなく崇高さを伴った繊細さ、のニュアンスを含んでいて、ワインでは最上級の誉め言葉の一つ。

※2 ドイツの格付け カビネット、シュペートレーゼ、アウスレーゼ、ペーレンアウスレーゼ、アイスヴァイン、トロッケンペーレンアウスレーゼの6つある。

※3 ロバート ヴァイルの名前を冠している（キートリッヒャー グレーフェンベルクを冠していない）ワインでQ.b.A.からシュペートレーゼまでのクラス。

※4 葡萄の糖度のこと。ドイツでは、地方別、クラス別に最低エクスレ度が規定されており、ロバート ヴァイル醸造所があるラインガウ地方の場合、Q.b.A.の最低エクスレ度は57、カビネットは75とされている。