

Firadis Newsletter

2019年1月号

— もくじ —

- ◇新年のご挨拶 …P1
- ◇オーストリア出張報告 …P2

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

おかげ様でフィラディスは16年目を迎えることとなりました。これもひとえに、皆様のご愛顧の賜物でございます。この場をお借りしまして、心より御礼申し上げます。

昨年は私どもが日本のマーケットにもっと普及するべきと信じている、辛口ドイツワインの浸透に取り組みました。春に実施いたしましたキャンペーンは皆様から大きな反響を頂き、ドイツワイン協会からも顕著な成功例として取り上げて頂きました。

辛口ドイツワインの更なる市場への定着を目指し、今春も弊社のラインナップをお得に取り入れていただけるキャンペーンを予定しております。皆様には改めてご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて2019年、フィラディスはバリューワインのマーケットに本格的に参入いたします。これまで私どもが提供していたよりもよりお求めやすい価格で、しかしフィラディスのこだわりは変わらずに備えたおいしいワインをお届けしてまいります。

コンセプトは“知れば知るほど、ワインはおいしい”。気軽においしいワインを楽しみながら、少しずつ自然とワインのことがわかるようになり、ワインを知ることでもっとおいしく楽しめるようになる。ワインの魅力が一人でも多くの人に伝わるように、そんなラインナップを新しくご紹介してまいりますので、ぜひご期待ください。

“おいしさ”というただ一つの基準で選んだワインをお届けすることこそ日本のワイン業界を更に盛り立てることにつながると信じ、今年も社員一丸となって取り組んでまいります。

末筆ながら、皆様のご健勝とご多幸をお祈りし、新年のご挨拶とさせていただきます。

本年も宜しくお願い申し上げます。

株式会社フィラディス 代表取締役社長

石田 大八朗





【オーストリア出張報告】

営業 古川 康子

フィラディスの正規代理店ワインに、2018年より新たにオーストリアの3生産者が加わることとなりました。冷涼で大陸性気候のオーストリアは、ブルゴーニュと緯度は同じですが、より降水量も少なく寒暖差も激しい為、クリアで凝縮度の高いワインを生み出します。合わせて、土壌は極めて多彩でテロワールの表現に富んでいます。

フィラディスでは、土着品種であるグリーンナー・フェルトリーナー（以下、GV）のユニークなキャラクターにポテンシャルを強く感じ、5年前からリサーチを重ねてきました。今回は、最終候補決定の為に訪れたオーストリアの出張報告も織り交ぜ、GVの魅力についてお話しします。

【何故グリーンナー・フェルトリーナー】

口の中でふわっと広がる柔らかなミネラル、しっかりと旨みが出て、染みいる美味しさ。こんなワインがいつも飲み手に驚きと発見を与えます。一見主張がないようで、料理と合わせた途端、想像を超える力を発揮して感動を与える、まさにワインにしか成しえないマリアージュを教えてくれるのです。そんなとき、人はえもいわれぬ幸福感に包まれます。

冷涼で高貴なイメージを持ったオーストリアワインが素晴らしいからというだけの理由ではありません。30種超の土着品種があり、いま注目を集めているブルゲンラントの赤ワインにも素晴らしいものもありますが、タンニンがガッチリしてパワフルなキャラクターを持つワインは、このオーストリアならではの優位性は感じません。この場所、ここでしか生まれることのできない優位性と独自性を持つのが、オーストリアのGVなのです。

【いざ最終選定へ】

2年に一度、6月にウィーンで3日間開催されるオーストリアワインの展示会VieVinum。ホフブルク宮殿に500を超える生産者が出展し、国内外より多くのワイン関係者が集まります。エントランスを入った瞬間受ける熱気に、世界的な注目度の高さを感じます。既に絞っていたワイナリーの確認に加え、これまでテイस्टィングをしていないワイナリーを徹底的に潰し、最終候補地及び生産者を決定しました。

私たちに求めるGVがありました。保水性が高く、軽くて柔らかいワインを生み出す、ロス土壌（氷河期に削られた土壌が風で運ばれ、堆積した黄土）に由来するGVです。何故なら、食事と楽しんだ時、素材に浸み込んで、決して切るのではなく、じわじわと美味しさを出してくれる、料理もワインもともに昇華させてくれるワインだからです。

そのロス土壌を主体とする産地の中で、最終候補に残ったのがニーダーエステライヒ州カンパタルとクレムスタル。ロス土壌の厚さでいけばより東側に位置するヴァグラムが勝ってはいますが、どうしても強さに欠けます。またオーストリア最大産地のヴァインフィアテルも力不足で、テロワールの限界が否めませんでした。

【いざワイン産地へ】

ウィーンから車を走らせること1時間、まずは、カンパタルを目指します。オーストリアは家族・小規模経営の生産者が中心であり、自然に対して特別な敬意を払った意識の高さを感じます。訪問した生産者も、自然との共生に本気で取り組んでいる様が、いきなり連れていかれた畑で理解できました。「ワインは畑から出来るもの」、ワインの説明はカーヴではなく、畑の説明そのものでした。一年中50種以上の緑が生えていたり、絶滅しかけた鳥を繁殖したり、小鹿の保護に取り組んだり、そんな自然の中に存在するブドウ畑は、他ではなかなか見ることが出来ないほど活き活きとしています。そこに居るだけで、人間もまた自然に溶け込み、エネルギーが湧いてくるようでした。

「自然派ワイン」という言葉が世にありふれていますが、本当の意味で、どれだけのワインが自然派なのか？そう改めて疑問に思う、畑を知ることができました。



【カンパタルとクレムスタル】

ロス土壌を主体とした産地として絞ったこの2エリア。前者は、東のパノニア平原（ハンガリー）からの暖風と北西からの冷風がダイレクトにぶつかることで、風通しが良く、寒暖差も生まれます。それにより、ドライ&クリーンなブドウができ、冷涼な溪谷で育ったワインは繊細なフィネスを持ち、優美さを奏してくれます。

一方、後者クレムスタルは、カンパタルより南に位置し、溪谷が開けてややなだらかな丘陵もあります。そのため、大柄かつフルーティーな味わいとなり、ロス土壌のトロピカルフルーツ的な熟した果実のニュアンスをより感じるすることができます。



やはり、このエリアのGVには懐の深さがあります。柔らかな果実、軽やかで華やかなミネラル感は、まさに食事のためのワインと言えるでしょう。食事をしながら、つつい杯を重ねてしまい、応用範囲も広く毎日飲んでも飽きない。汎用性の高いグルメなGVと言えるでしょう。

(上図：© ÖWM オーストリアワインマーケティング協会より)

【偉大な産地ヴァッハウ】

もう一つ忘れてはならない産地、ヴァッハウ。オーストリア全ブドウ産地の3%に過ぎませんが、GVの魅力を語る上で、この世界的銘醸地を欠かすことはできません。ドナウ川に沿って主に川の北側に広がる、岩がごつごつと鋭く切り立った南向きの急斜面に続く段々畑、その光景から偉大なワインの風格が伝わってきます。

川に沿って東西に20kmほど続く産地において、東部エリアは前述のとおりパノニア平原からの暖気の影響を受けるために温暖で、凝縮感や力強さのある味わいが特徴となります。斜面下部には砂利や砂、ロス土壌が多くみられますが、最上とされる畑は標高の高い斜面にあり、表土が薄くグナイス（片麻岩）を主体とする原生岩が主体。味わいはミネラリーで塩気も強く、ガッチリとしたパワフルなワインが生まれます。一方、西部エリアは川の蛇行によって東からの暖気の影響は弱まり、そこに高山からの冷風が吹くことにより、冷涼でフローラルな、繊細なワインが生まれます。

エリアによって味わいにもその違いが特徴として表れますが、そこに畑ごとに斜面の向きや高低、土壌、さらに品種が掛け合わされることで、他に類を見ない変化にとんだ豊かなワインが生まれます。ブルゴーニュよりも複雑で、地図無しではこの産地を語るなどできません。そして最上のもは、驚くほどの熟成能力を持った白ワインとなるのです。

まさに、偉大で高貴なワイン。ピュアさとふくよかさ、ふんわり感と力強さを兼ね備えた唯一無二の存在です。その研ぎ澄まされたワインをじっくりと味わうのもよし、美食の友として精緻なマリージュを楽しむのもよしと、単体での魅力とガストロノミーを併せ持ったワインなのです。



(左図：© ÖWM オーストリアワインマーケティング協会より 右図：ヴァッハウ、Pichler-Krutzler の畑風景)

【日本での現状と近い将来】

知れば知るほど魅力に取りつかれるGV。一般的には、決してメジャーな品種ではないのが実情です。しかし、周リを見渡してみると、既に20年以上前からグラスワインに必ず採用するワインバー、スペシャリテにGVをペアリングに添えるトップフレンチ、グラスワインはGVというワインで牽引する焼鳥店や寿司屋。分かっている人には、すでに当然のこととなっています。知ってしまうと、無くてはならない存在となるワインなのです。

また、これだけテロワールが複雑でありながら、ざっくりとした産地割りや品種の打ち出しがされており、品質の優劣が分かりにくい現状もあります。しかし、志の高い次世代の生産者が活躍し始め、それに続き、産地呼称や格付け制度の動きも進みつつあります。GVとリースリング、ヴァッハウくらいしか分からなかったオーストリアワインも、じきに選びやすくなり、価値に相応しいものを選択する時代がやってくるでしょう。

「鮭にはGV」「焼鳥にはGV」「天ぷらにはGV」*等や、多様性を理解いただき「困ったらGVだよ」とレストランでも普通に聞こえてくる時まで、この魅力を余すことなくお伝えして参ります。

※マリアージュを検証したこれまでのニュースレターは以下よりご覧ください。

- 鮭とワイン：<http://www.firadis.co.jp/newsletter/201812>
- 焼き鳥とワイン：<http://www.firadis.co.jp/newsletter/201803>
- 天ぷらとワイン：<http://www.firadis.co.jp/newsletter/201810>

*** このニュースレターに関するご意見・ご感想は info@firadis.co.jp または FAX:045-222-8876 までお願いします ***