



Kolfok / コルフォク

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ネッケンマルクト

ワイナリーの始まりは19世紀前半にさかのぼります。当時ブルゲンラントはハンガリーの一部でした。現在、ブルゲンラントはハンガリー国境近くにあり、畑の一部はハンガリーとの国境上に位置しています。私は畑でもセラーでも“自然をテーマ”に作業をしています。セラーでの仕事は非常にシンプルです。ワインはプレスの後、ポンプを利用せず地元産のオーク樽（600リットルから1200リットル）に移されます。樽に移されたワインは、清澄も行わず、静置され、SO2の添加も行いません。最適な時間がきたら、ワインは濾過せず、最小限のSO2を添加してボトル詰めされます。

ネッケンマルクトは比較的高い場所にあり、畑の標高は500m。高い場所の土壌は、シスト（片岩）、片麻岩、石灰岩など多様で、下の方の畑は、鉄を含むロームや火山系粘土と様々です。そして畑は単一栽培ではなく、常にオーガニックな状況を保ちハーブやいろんな植物が共生しています。



## Querschnitt Grüner Veltliner & Co 2019

クウェアシュニット

グリュナー・フェルトリーナー & Co

品種：グリュナー・フェルトリーナー / シャルドネ / ムスカテラー

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別）

この一番若い白ワインは、ネッケンマルクト村の複数の場所から収穫した、様々な樹齢のブドウ（古い樹、若い樹）からできているため、全く異なった土壌（片岩、石灰岩、粘土）の多面的な性格が反映されています。収穫のタイミングは品種ごとに違い、使う樽のサイズも600リットルから1200リットルと異なります。ボトリングの直前にこれらのワインはブレンドされますが、メインの品種はグリュナー・フェルトリーナーで、シャルドネとムスカテラーがよいパートナーぶりを発揮してくれます。伝統的なオーク樽で12か月熟成しています。



## Welschriesling Nolens Volens 2018

ウェルシュリースリング

ノーレンス フォレンス

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

1980年に植樹された、すべて南に面した、100%シスト（片岩）土壌の単一畑です。このワイン（ヴェルシュリースリング）の特筆すべき点は、2つのブドウの樹が1か所に植えられた点です。植密度は一ヘクタール当たり10,000本もの過密した状態になっています。つまり、これだけ過密だということは、ブドウの樹は土の下では、貴重な栄養源を求めてお互いが争っているということです。ですから実際のところ、この畑のブドウの実は通常よりも小ぶりです。このような競争下で育ったブドウたちは自然に濃縮されたブドウになるのです。20%は皮とともに発酵させていますが、これが品種の持つ味わいをいつまでも、いつまでも味わってもらうためです。



## Grüner Veltliner Vulkan Alte Reben 2018

グリュナー・フェルトリーナー ヴルカン アルテ・レーベン

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,900円（税別）

火山性粘土質の3つの異なる古い畑でできたブドウで造られたワインです。Kolfokの最も古いグリュナー・フェルトリーナーの畑は、1951年からのもので、先代の家族が手作業で接ぎ木をしました。これは、まさにブルゲンラント版グリュナー・フェルトリーナーでハンガリーとの国境地域にあるこの場所を体現するワインです。非常にユニークで、ハンガリーのブドウ品種を彷彿とさせることがあります。1200リットルの大樽で14か月熟成しました。



## Weisser Burgunder Muschelkalk Alte Reben 2019

ヴァイサー ブルグンダー ムッシュェルカルク アルテレーベン

品種：ヴァイスブルグンダー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：9,400円（税別） **Sold out**

1962年に植樹されたヴァイス・ブルグンダー（ピノ・ブラン）の畑は石灰岩との相性が抜群です。この高原に位置する単一畑は、周りを針葉樹の森に囲まれています。1500万年前の化石を含む非常に特別なマイクロクリマを生み出し、ワインに繊細なアロマを与えます。小さな畑で、古い樹、栄養の少ない土壌でできたワインは非常にレアなものです。年間で、600リットルの樽一つしか作りません。このワインは20か月間熟成しました。



## Querschnitt Rosé 2020

クェアシュニット ロゼ  
 品種：ピノ・ノワール 100%  
 アルコール度数：—.%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：5,500円（税別）

私のワイナリーのほんの小さなブドウ園には、年間約1000リットルのピノノワールが植えられています。80年代後半、白亜質の石灰岩の側、奇妙な名前のブドウ園「絞首刑執行人の丘」に植えられました。ブドウ全体をやさしく圧搾した後、使用済みの500リットルで非常に長い時間（ほぼ1年）発酵させました。オーストリアのオークで熟成。それはほとんどブラン・ド・ノワールのように、アロマはタイトでかなり還元的です。600リットルの樽で12か月熟成させています。



## All Universe 2021

オールユニバース  
 品種：約20種類の品種（フィールドブレンド）主にツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、ブラウフレンキッシュ、フルミント、ブラックムスカテラー  
 アルコール度数：—.%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：4,500円（税別）

最大20種類の古ブドウ品種を収穫し、一緒に発酵させたユニークなブレンド。自然酵母で自然発酵、500Lの樽で発酵、熟成。少量のSO2添加。新鮮で刺激的な、飲むのが楽しいワインを作りました。冷やして飲むのが最適なこのワインは、生き生きとしたさわやかな酸味があり、真っ赤な果実、柑橘類、ほのかなスパイスの香りが特徴です。



## Querschnitt Rotburger & Co 2019

クェアシュニット ロートブルガー & Co  
 品種：ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール / シラー  
 アルコール度数：—.%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：3,600円（税別）

このベーシックな赤ワインには、異なった土壌でできた、オーストリアの品種であるツヴァイゲルトが主に使われています。ブドウの半分は除梗され、残りはおよそ100日の間密閉した容器に入れられ発酵させます。添加物を入れないこの自然な方法において、ワインは静置され、動かすことはしません。パンチダウンも、ポンピングも行いません。結果としてできるのはフレッシュで、飲みやすいワインです。とはいえ、このワインらしい複雑さも備えています。600リットルの樽で11か月熟成しました。



## Güterweg Neckenmarkter Blaufränkisch 2018

グータウエグ ネッケンマルクター  
 ブラウフレンキッシュ  
 品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
 アルコール度数：—.%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：4,800円（税別）

ブラウフレンキッシュには2つの畑があり、1つは片麻岩と片岩の混ざった土壌で、標高450mの非常に急な斜面で、石の多い畑です。もう1つは石灰岩のみの土壌で、標高350m。この2つの畑はまさに完璧なコンビネーションなのです。片麻岩・片岩はブラウフレンキッシュに熱を与える一方、ミネラリックなアロマとわずかのスパイスも与えます。石灰岩の土壌はワインに冷たさをあたえることから、エレガントで、繊細な味わいを醸し出します。1200リットルの樽で19か月熟成しました。



## Blaufränkisch Whole Bunch 2020

ブラウフレンキッシュ ホールバンチ  
 品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
 アルコール度数：—.%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：6,900円（税別）

これは私の実験的なワインの1つであり、毎年瓶詰めされません。ブラウフレンキッシュの多様性を考える際に大事な事は、気候が変化している間にどのように働くかです。2019年はとても良い年でした。かなり暖かい年でしたが、ブドウの酸味は良好で、熟度は長く続きました。2019年9月、私は、より涼しい東側からの単一のブドウ園からブラウフレンキッシュを収穫します。全房でフットプレスで優しくプレス。夜間に発酵が始まり、わずか5日後に収穫したブドウは圧搾され、最後に1つの650リットルの樽、オーストリアのオークで発酵されました。私はワインに硫黄を一切使用しませんでした。また、瓶詰め中も使用しませんでした。



## Blaufränkisch Güterweg Neckenmarkt Bodigrabenweg 2017

ブラウフレンキッシュ グータウエグ  
 ネッケンマルクト ボーディグララーベンウエグ  
 品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
 アルコール度数：—.%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：9,400円（税別）

ボーディグララーベンは単一畑で標高450mに位置し、土壌は正片麻岩100%です。シュテファン ヴェランシッツ氏はこの畑を“グラン・クリュ”と呼んでいます。昔は、耕すのが非常に困難だったことから、“貧乏人の畑”と呼ばれていました。斜面は急で、石だらけのボーディグララーベンは北と南に分けることができます。北側の畑は冷涼さ、暗い影のニュアンスを、南側はボディとテクスチャーをワインに与えます。これらが一緒になると、ネッケンマルクトの類まれな土壌であるからこそ可能な、この上ない繊細なブラウフレンキッシュを生み出すのです。2つの600リットルの樽で12か月、さらに、1つの1200リットルの樽で12か月熟成させています。