

Moritz

モリッツ



" I educate my pupiles and my wines "

「私は私の生徒と私のワインに教える」

「ミッテルブルゲンラント」の最主要村のひとつ、ホリション村に1964年に設立されたワイナリーで、2004年以降、2代目アフルレッド・モリッツが運営しています。所有面積はわずか3ヘクタールほどで、2006年よりすべての畑でオーガニック栽培を開始。赤ワイン用地場品種の中で最上とされ「赤ワインの王」と称されるブラウフレンキッシュ、およびツヴァイゲルトを育てています。

「古今東西、真の芸術作品は職人の手作業によってのみ生み出され、機械を使って「生産」することはできません。ワイン造りもまったく同じです。3ヘクタールという栽培面積は、私がすべての仕事を精密かつ完璧に行える限界であり、果汁の一滴一滴に魂を込めながら、私自身が最も美味しいと思うワインを手作りしています」。

1枚1枚自分の手で切り貼りしているというフェルト製のラベルを最初に見た時も度胆を抜かれましたが、自国オーストリアとお隣のドイツで完売してしまうという幻の秘酒を、よく輸入できることになったものだと思います（良縁が重なりました）。年間を通じてごくわずかな量しかご紹介できませんが、もし彼のワインに出会えましたなら、それもまた、良縁だと思います。

所在村	Horitschon
所有畑面積	3ha
醸造家	Alfred Moritz
趣味	読書、散歩
継承年	2004年
栽培	2006年から完全オーガニック栽培（2009年に「AUSTRIA BIO GARANTIE」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。ノンフィルターでビン詰め
販売先	オーストリア国内90%（個人のワイン愛好家、レストラン、ワインショップ）、輸出10%（ドイツ）
掲載実績	「falstaff」、「vinaria」等
Web	https://www.blaufraenkisch.at/



Zweigelt

ツヴァイゲルト

1ha。粘土質、ローム土壌。ツヴァイゲルト100%。平均樹齢約35年。1000~1300リットルのフレンチオークで12ヵ月間熟成。ノンフィルターでビン詰め。年間生産量は約3000本のみ。



Blaufränkisch Gfanga

ブラウフレンキッシュグファンガ

1ha。粘土質、ローム土壌。ブラウフレンキッシュ100%。平均樹齢約40年のVV。1000~1300リットルのフレンチオークで12ヵ月間熟成。ノンフィルターでビン詰め。「グファンガ」は畑名です。年間生産量は約2500本のみ。