



KOLFOK

Kolfok / コルフォク

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ネットケンマルクト

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。

ネット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 2022

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 12.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,100円（税別）

この一番若い白ワインは、ネット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 2022

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：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,000円（税別）

標高約400mにある1980年に植樹された南斜面の粘板岩土壌の単一畑です。このワインの特筆すべき点は、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1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。比較的早い9月初旬の収穫、丁寧に選別し、30%は茎を含め木製の開放樽で圧搾し自然発酵、3週間後に使用済みの300ℓの木樽に、残りの70%は全房発酵、500ℓの木樽で熟成。



Intra! The Wild White 2022

イントラ! ザ ヴィルド ホワイト
品種：グリュナー・フェルトリーナー / ウェルシュリースリング
アルコール度数：11.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：5,800円（税別）

スキンコンタクトワイン、口当たりの良い「オレンジ」ワインの物理的な性質が好きです。ただニックで突飛だけではなく、エレガントでもあるワインを作る方法を望んでいました。細胞内発酵に入る：破碎されていないそのままの状態のブドウを大きな発酵容器の中で休ませ、そこで天然酵母が果実の内部でゆっくりと発酵プロセスを開始し、果皮からの穏やかな抽出につながります。数週間後、ブドウを圧搾し、1100ℓと1500ℓの中古オーク樽で発酵を終了させました。ユニークなワイン造りのアプローチにより、トロピカルでありながらエレガントな白ワインが生まれ、ストラクチャーに満ち、淡い色で、こぶしの花のような香りが特徴です。



Grüner Veltliner Vulkan Alte Reben 2020

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：11.5%
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 2021

ヴァイサー ブルグンダー ムッセルカルク
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：12,100円（税別）

ネッケンマルクトの北西部、標高約350メートルの高原に、エゾマツの森に囲まれた樹齢60年のピノ・ブランのブドウの木が植えられている。ここでは手作業のみで作業を行います。この地域で独特の土壌には、第三紀の先史時代の海の堆積物である貝殻石灰岩があり、その上に薄い腐植層があります。下は純粋な石灰岩です。森林は、夜間に石灰岩と相互作用して涼しい微気候を作り出し、日中は暖かくなります。これらの例外的な条件により、構造があり、フルーティーな香りよりも繊細で、優れた貯蔵可能性を備えたワインが生まれます。年間わずか300〜500リットルしか収穫できません。24時間のマセラシオンと穏やかなプレスの後、マストは600リットルの樽で6週間自然発酵し、時折酵母をかき混ぜながら合計約8ヶ月間熟成を続けました。未処理、無清澄、無濾過、最小限の硫化。真実を注ぎ、反映し、楽しみ、感じてください。大きく独立した印象的なワイン。



Furmint Remember 2021

フルミント リメンバー

品種： フルミント 100%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：12,100円（税別）

このワインの名前「リメンバー」は偶然ではありません。オーストリア・ハンガリー帝国の時代には、ハンガリーのフルミントがブルゲンラントで広く栽培されていました。残念なことに、ネッケンマルクトではかつて赤ワインよりも白ワインが栽培されていたという事実と同様、政変のため忘れ去られてしまいました。乾燥すると、その自然の性質により保存期間が非常に長く、エキスが非常に豊富で、際立った酸味があります。これは、ワインがグラスの中で温度を上げるときに特に重要です。高地（海拔300メートル）の畑は雲母粘板岩、斜片麻岩、石英でできた樹齢40年のブドウ畑を再接ぎ木したものです。ブドウを丸ごと圧搾し、地元オーク材で作られた250リットルの使用済み木樽で8ヶ月間の自然発酵と熟成を行います。時々酵母を攪拌し（バトナーージュ）、瓶詰め前に最小限の硫化を行います。清澄や濾過は行いません。



Intra! The Wild Rose 2022

イントラ! ザ ワイルド ロゼ

品種： ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：—.-%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：6,300円（税別）

「イントラ!」ザワイルド」シリーズは、不朽の名作「イントゥザワイルド」へのステファンのオマージュです。クリストファー・マッカンドレスのアメリカを巡る信じられないほど哲学的で悲しい旅。エディ・ヴェダー（パール・ジャム）の素晴らしい音楽伴奏で、この傑作は人生の意味を問ひかけ、「幸福は共有するときのみ現実になる」というシンプルな答えにたどり着きます。白と同様に、マセラシオンカルボニック、つまり細胞内発酵に100%依存しています。皮との穏やかな接触により、100%ブラウフレンキッシュに素晴らしいピンク色と心地よくしっかりした構造が与えられます。「イントラ!」ザ・ワイルド・ロゼは、8週間の全房浸軟を経て、残りの発酵を中古樽（1200リットル）で6か月間完了させました。



Querschnitt Rosé 2021

クウェアシュニット ロゼ

品種： ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：—.-%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：6,600円（税別）

ロゼワインとは何か、そしてあり得ることの限界に挑戦しています。彼のすべてのワイン同様に、彼にとってブドウ品種は特別なテロワールを表現する唯一の翻訳者です。このブドウは、1980年代にピノ・ノワールが植えられた不毛で栄養の乏しい石灰岩の小さな敷地で栽培されています。ブドウは手摘みで収穫されます。全房圧搾と短い浸軟期間の後（そのため淡い色をしています）、マストはネッケンマルクトオーク製の600リットル樽で発酵させます。ワインは、硫黄の添加や濾過を行わずに、細かい澱をたっぷりと樽に入れて1年間瓶詰めされます。



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：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：4,500円（税別）

最大20種類のお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 2021

クウェアシュニット 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：3,100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 2019

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：13.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,000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、ミネラル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：12.5%
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压榨され、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：13.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：9,400円（税別）

ボーディグラ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、南側はボディとテキ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。



Intra! The Wild Red 2022

イントラ! ザ ワイルド レッド
品種：ブラウフレンキッシュ 100%
アルコール度数：12.5%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,300円（税別）

「イントラ!」ザワイルド」シリーズは、不朽の名作「イントゥザワイルド」へのステファンのオマージュです。クリストファー・マッカンドレスのアメリカを巡る信じられないほど哲学的で悲しい旅。エディ・ヴェダー（パール・ジャム）の素晴らしい音楽伴奏で、この傑作は人生の意味を問ひかけ、「幸福は共有するときのみ現実になる」というシンプルな答えにたどり着きます。ステファンはマセラシオン・カルボニックを高く評価しています。ブドウの球果全体が潰れ始め、圧力容器内で自重により自然に発酵します。その後、シュネッケンライトナー製の大きな木製に入れられ、涼しいセラーでさらに2か月間発酵します。特別なのは穏やかな発酵で、ベルベットのようなフルーティーなスタイルを生み出します。ワインは完全酵母で1年間熟成され、濾過されずに瓶詰めされます。



High Diving Horses Blaufränkisch 2021

ハイ ダイヴィング ホース
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：12.5%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：9,000円（税別）

1980年代に、新しいアトラクションがアメリカの見本市の訪問者を興奮させました。若い女性と数人の男性が馬に乗って高い塔から水たまりに身を投げた。馬とその騎手が飛び降りた塔は12メートル以上あった。この疑わしいスポーツは数十年前に当然禁止されました。おそらく馬の大胆な性質が、ステファンにこのシングルカスクの瓶詰めを創作するきっかけを与えたのでしょう。密集して植えられたハッシーのブドウ畑の非常に小さな果実は、1ヘクタールあたり10ヘクトリットルというとても少ない量しか収穫しません。1960年代に造成されたこの場所は化石石灰岩が特徴で、海拔350メートルに位置しており、涼しい微気候が長い熟成期間を決定づけます。小さな畑の収穫にはわずか5時間しかかかりませんでした。開放発酵ラックでの6週間のマッシュ期間中、ワインを抽出しすぎないように細心の注意を払う必要がありました。そのため、彼はマッシュを抑えるのではなく、マストまたは若いワインを穏やかに溢れさせます。また、ブドウの20%が除梗されていなかったためです。熟成は500リットルのオーストリアンオーク樽で行いました。ワインは清澄も濾過もせずに瓶詰めされました。