

経営者の皆さまに、
充実のオフタイムを。

オフ 10

JP
INSURANCE

かんぽ生命

かんぽスコープ

ご勇退後の生活を実り多いものとするためのご準備にもお役立てください。

Vol.100

ドナウ川に臨むヴァッハウの街とブドウ畑。



©AWMB / Egon Mark

オーストリア

ワイナリー紀行

ワイン大使が案内する



ニコライホーフの生産者クリスティーネ・サース夫人。

透明な飲み心地の オーストリアワイン。

オーストリアワインの主流は、固有のブドウ品種グリュナー・ヴェルトリーナーで造られた白ワイン。青リンゴのみずみずしさに、白胡椒のスパイスがきいたような、すっきりとした味わいのワインだ。「肉、魚、そして和食でも、どんな料理とも相性がいい」のが特徴と角野氏は言う。

「料理に合わせやすいのは、雑味のない飲み心地だから。それはブドウの品種によるところも大きいですが、生産者の丁寧なワイン造りの賜物でもあるんです」

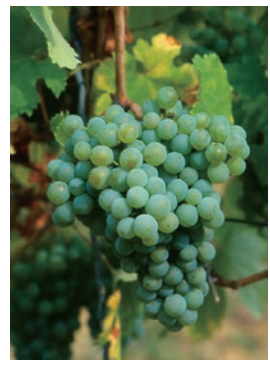
ワイナリーは、基本、ブドウ畑の耕作から醸造まで一貫して行う。

気候や文化を感じ、その土地で生まれたワインを堪能する。本場ヨーロッパのワイナリーでしか味わえない格別な経験でしょう。定番といえばフランスやイタリアですが、せっかくだから、ちよつとワイン通を気取ってオーストリアを訪れてみては。生産量は少ないながらも、それだけに、近年は世界的に評価が高まっている知る人ぞ知るワイン大国なのです。今回はオーストリアワイン大使を務める角野展穂さんに、その魅力を紹介していただきます。

個性的なワイナリーの 独特なワインを味わおう。

では、実際に訪れるべきワイナリーを紹介してもらおう。「ワインの産地は国土の東側。ワイナリーを起点に巡るのがベスト」とのこと。まずはそのワイナリー近郊。周囲に広大なブドウ畑を有し、新酒を提供する

グリュナー・ヴェルトリーナーは、同国のブドウ作付面積の36%を占める。



© AWMB / Faber

ワイン居酒屋「ホイリゲ」に多くの人々が通う、生活にワインが密着した大都市ウィーンの中心部から30分ほどで行ける。角野氏が勤めるのは、マイヤー・アム・プアルプラッツ。現地の人々から観光客まで多くの人でにぎわうホイリゲが併設されたワイナリーだ。

「スタンダードなグリュナーの白ワインもいいですが、面白いのはゲミシュター・サッツですね」

ゲミシュター・サッツとは、3種



上／かつてベートーベンが滞在し、「第九」を作曲したというマイヤー・アム・プアルプラッツ。
中／10世紀に建てられた修道院を利用するニコライホーフ。
右／ゲルノット&ハイケ・ハインリッヒのワイナリー。



以上のブドウを混植し、それらを同時に収穫・醸造するワインのこと。土地の個性が際立って感じられる独特なワインを、ホイリゲの雰囲気から酔いしれながら味わいたい。

級のもの。アルコール度数が高く、飲みごたえのある白ワインです」
中庭のレストランを利用すれば、個性的な味わいのワインを土地の料理とともに堪能できるとのことだ。

「ここで訪れるべきは、ニコライホーフでしょう」と角野氏が太鼓判を押すのは、紀元前にローマ人が建設したワインセラー（貯蔵室）をベースにした古い歴史をもつワイナリー。化学肥料を一切使わず、太陰暦に基づいて種まきや収穫などを行うバイオダイナミクスを率先して実践してきたことでも知られる。

「せっかくならば、スマラクトのワインを飲んでみましょう。これはヴァツハウ独自の品質基準で、最高

ワイナリーでも気軽にワインが楽しめる。

さて、7日間の日程でウィーンへ

旅するならば、ツアー料金は時期により25〜45万円。ワイナリーの見学が組み込まれたツアーがあればそれを利用したい。また、現地のツアーに申し込むのも手だ。内容にもよるが、ヴァツハウであれば日本語ガイドがついておよそ3〜4万円程度を見込めば十分だろう。

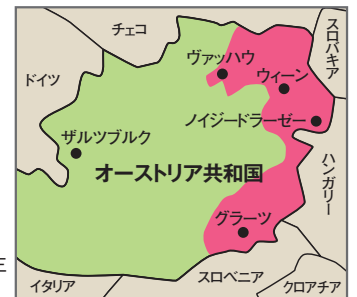
なお、ツアーに参加しなくても、ウィーン市内を走る路面電車などを利用すればホイリゲを巡ることは難しくない。また、道端の屋台やワインショップでも気軽にワインを楽しめる。

「9月中旬から10月のみですが、市内ではシュトルムという発酵途中の甘いワインを飲むことができます。これは現地でなければ味わえないものなので、時期が合えば体験してみよう」



2014年オーストリアワイン大使コンクールで金賞を受賞した角野展稔氏は、やさいとワインの店「アンフォラ」のオーナーシェフ兼ソムリエ。
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷1-13-15 ☎03-3405-0208

赤塗りの地域が主なワイン生産地。



資料をご要望の皆さまへ

ご覧の資料をお届けします。

ご要望の方は、お手数ですが、かんぽ生命保険の
最寄りの支店までご連絡ください。



(注)

記事中に記載の法令や制度等は取材当時のもので、将来変更されることがあります。詳細につきましては、各専門家にご相談いただきますようお願いいたします。

Copyright © 2018 JAPAN POST INSURANCE Co.,Ltd All Rights Reserved.

(2018.5.1)