

経営者の皆さんに、  
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畠。



©AWMB / Egon Mark



ニコライホーフの生産者クリスティーネ・  
サース夫人。

# オーストリアワインナリー紀行

ワイン大使が案内する

## 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、国

固有のブドウ品種グリューナー！

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、白胡椒のスペイスがきいたような、すつ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」

## 個性的なワインを味わおう。

では、実際に訪れるべきワイン

リーゼ紹介してもらおう。「ワイン

の産地は国土の東側。ワインを起  
点に巡るのがベスト」とのこと。ま  
ずはそのワイン近郊。周囲に広大

なブドウ畠を有し、新酒を提供する  
耕作から醸造まで一貫して行う。ま  
ずは、実際に訪れるべきワインリーゼを紹介してもらおう。「ワイン

の産地は国土の東側。ワインを起  
点に巡るのがベスト」とのこと。ま  
ずはそのワイン近郊。周囲に広大

野展穂さん、その魅力を紹介していただきます。

オーストリアでは家族経営がほとん  
どで、小規模ならではの職人気質な

ワイン造りを行うところが多いとい  
う。さらに、農薬や化学肥料を使わ  
ない有機農法、または、それらを極  
力制限する国家推薦の統合農法に参  
加している生産者が大多数を占め  
る。自然に近い伝統的な製法から生  
まれる高い品質が、この国を隠れた  
ワイン大国に押し上げているのだ。

