



# 神田和泉屋だより

天と地の恵みと  
 温かい心で  
 醸し出す  
 本物の酒

## お酒の話

2001年の

ドイツのワイン 21世紀が始まったばかりなのに、ドイツワインの世界では今世紀最高の年を迎えました。昨年10月に受け取ったドイツのワイングレートから手紙に「10月に入っても暖かい日が続いていきます」とありましたが、秋からの天候が良かったために全ドイツのぶどう畑の果実はとても良く熟し、糖分も酸も申し分なく粒の中に蓄積され、各地でトロツケンベールンアウスレーゼのぶどうが収穫されました。情報ではモーゼル地区ではエクスレ度が300を越えたとか。さらにその後、11月に入ってマイナス35度のシベリアの寒気団が上空に入り込み、地表温度はマイナス10度！ドイツ各地の畑でぶどうが凍り、

アイスワインの収穫も行われました。

エクスレ度というのは、水1リットルの重さ（摂氏4度で1000グラム）とくらべてぶどうジュースがどれだけ重いかを数字にしたものです。「糖度」と同じ意味ですが、ゲルマン民族のドイツ人は「重さのほとんどは糖分だろうが、少しは他のものも入っている」ということで、この表記方法を考え出したエクスレさんの名前を「度」として使っています。「300エクスレ度」は、ぶどうジュース1リットルの重さが1300グラムであったということなのです。ドイツ人は「美味しいから」という基準でワインのランキングをせず、客観的なデータ「ぶどうの熟度」を基準にしています。どの地区のどの家のなんと

インだから、という基準は消費者の判断事項としています。

北国ドイツは他のヨーロッパの国々同様にイギリスのあたりを流れるメキシコ暖流の恩恵を受け、緯度の高さ（樺太あたり）の割りには住みやすい場所となつていますが、シベリアの寒気も流れ込み、その年によって農作物のでき不できに大きな差がでます。そのためワインはぶどうの熟度」を基準にしています。ドイツには13のぶどう栽培地区があり、地区ごとに「カピネットの最低エクスレ度」「シュペートレーゼの最低エクスレ度」「アウスレーゼの最低エクスレ度」「ベールンアウスレーゼの最低エクスレ度」そして「トロツケンベールンアウスレーゼの最低エクスレ度」「アイスワインの最低エクスレ度」が毎

年決められます。例年平均的なモーゼル地区の「トロツケンベールンアウスレーゼの最低エクスレ度」は150ですから、2001年がいかにすごい年であったかが分かります。

20世紀では1921年が最高、次いで1959年、1976年の3回が歴史に残る収穫年です。昨秋はすでに1959年を上回るぶどうの収穫と言われているから、21世紀最高のワインの誕生となる可能性は大です。ちなみにモーゼルのある有名ワイングートの1921年の「トロツケンベールンアウスレーゼ」は競売会で250万円の値が付いています。今年はずでにヨーロッパの銀行が投機の対象を絞り始めているとか。日本の銀行では考えられませんが、ヨーロッパでは「社会情勢の変化

にも影響を受けない確実な投機対象」として銀行がワインを購入、本店の地下はワインセラーとなっているそうです。投機目的でなくても「カピネット」「シュペートレーゼ」「アウスレーゼ」などをダースで買っておいたら楽しめます。特に結婚年や子供の誕生年がこれに当たればお勧めです。毎年記念日に1本ずつ開栓なんて楽しいですね。

しかし発酵は終わったとはいえ、まだワインになつていませんから、早くても今年5月頃、神田和泉屋のお付き合いのワイングートのものは1、2年後の発売でしょう。トロツケナイチュも2年前に良いものであれば甘口ワインでも良いのでは」と言っています。このワイングートからもでるかもしれませぬ。