ぶどうの樹３本のオーナー

St.Nikolaus Wein Club

ぶどうの樹３本のオーナー

ぶどうの樹 3 本 = ワイン 5~6 本

翌年 6 月頃お届けします！

ここがおもしろい！

● 今年の天候・ぶどうの収量によって・・・

ワインの本数 ：５本か６本

ワインのタイプ：クヴァリテーツヴァイン～アウスレーゼまで

どんなタイプのワインが何本くるか？お楽しみ!!

例）　暑かった２００９年　→　しっかりと甘みがあるシュペートレーゼ ×５本
　　涼しかった2010 年　→　上品で酸味のきれいなカビネット ×６本

● 畑だよりが届く！

１年間ワインを待っている間、どんなところで、どんな人たちによって、
どのようにワインが造られているかがわかる、畑だより（ハガキ）が３～４回届きます！
会員様限定ＨＰでも随時情報更新中！！

＜ワインをお届けするまでの流れ＞

2020 年募集の例

- 2020 年 6 月頃：2019 年度お申込みの方へワインのお届け
- 2020 年 7～8 月頃：会員証と第 1 回畑便りのお届け
- この間、２～３回、畑だよりのお届けと、会員限定ＨＰによる情報発信
- 2021 年 6 月頃：2020 年度お申込みの方へワインのお届け

1 口 ¥11,000 (本体：¥10,000)

※北海道・離島、遠隔地、沖縄は別途送料を申し受けます。

ぶどうの樹３本のオーナーのスタート

この企画のスタートはなんと 1993 年！　当時のワイン業界は、今のような「生産者ありき」という概念はほとんどなく、あくまでも「商品」としてのワインでした。

そんな状況を憂い、どんな場所で、どんな人たちが、どのような状況・天候でワインを造っているかを知っていただきたい！　知っていただくことで、よりワインを楽しんでいただきたい！という思いのもとスタートし、現在畑を管理していただいているホルガーさん、トーマスさんの祖父、モンスハウゼン氏と契約を結び、モーゼルの銘醸畑を借り受けることができました。今現在も世代を超えて続く大事な企画として、変わらぬ思いで彼らとともに大切なワインをみなさまへお届けいたします。

右のチラシは第1回の記念すべきご案内。「インターネット」という言葉が流行語にまでなった当時において、このチラシはなんと手書きとワープロでした。あれから多くのお客様に支持され、毎年口数いっぱいまでお申込みいただいております。

村名 ケステン (Kestenter)　畑名 パウリンスベルグ (Paulinsberg)

ワインは10倍楽しめる

●1993年1年間

ぶどうの樹3本のオーナー

●会費 一口 ¥10,000−

特別企画のお勧め

オーナーの方への特典

●お申込締め切り日／1993年3月31日　◆口数に限りがありますのでお早目にお申込みください。

お申し込み書

St. Nikolaus Club

ケステン村

銘醸地モーゼルは、ドイツワイン生産地の中で最も冷涼な地域です。その風土を生かした高品質なリースリングワインの生産で世界的な知名度を誇ります。

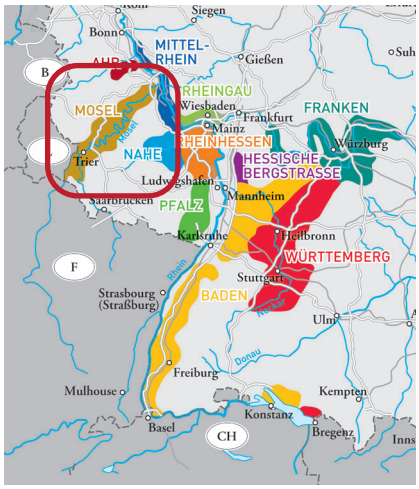
特に中部のベルンカステルやピースポートといった村では、ドイツを代表する白ワインが次々と生み出され、高額で取引されています。

ぶどうの樹3本のオーナーの畑があるのは、そんな有名なピースポートの隣村、ケステン。

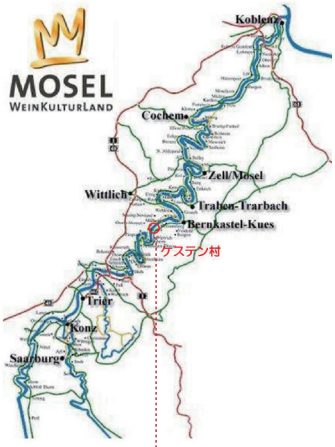
1000年前から続くぶどう造りの歴史のある、由緒正しき「ワインの村」です。人口はなんと300名ほど。村人全員がお知り合いです。

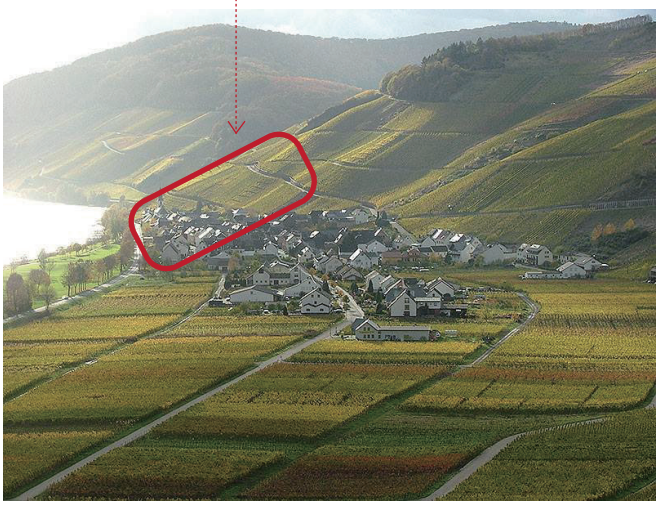
右の写真の緑色の部分はほぼ全てぶどう畑ですが、借り受けているのはそのうちの優良区画である、パウリンスベルク畑（右の赤で囲った区画）。

平地の畑は主に機械での収穫が行われ、安価なデイリーワインがたくさん造られていますが、**パウリンスベルクは急斜面の畑**。栽培の全ての行程において手作業です。できるワインはまさに**「手作り」**。野菜や果物と同じく、まさに生産者の顔が見えるワインです。



画像提供：Wines Of Germany





パウリンスベルク畑

足がすくむほどの急斜面であるパウリンスベルク畑。作業する人にとっては、非常に重労働であるうえ、怪我の危険、そして稀に命の危険もある過酷な現場です。ただ、この冷涼なモーゼル地域においておいしいワイン造りには欠かせない条件となっています。
北国ドイツでは太陽が低いため、斜面であると太陽光を直角に受けることができ、日照量を得ることができます。
そして、非常に水はけが良いので、根がしっかりと地中深くまで張りやすく、より土地の養分・ミネラル分を吸収できるというメリットもあります。また、モーゼル河に面しているので、太陽光が水面に反射して畑に降り注ぐことで、日照量が30％アップすると言われています。

粘板岩土壌（写真左）

モーゼル周辺の特徴的な土壌。
スレート、シーファーとも言われ、ワインに硬質なミネラル分を反映すると言われています。急斜面のうえに石だらけなので、滑る滑る！

棒仕立て（写真右）

ハート型仕立てと言われる、世界でも珍しいモーゼル独特の伝統的な仕立て方。日照量を稼げますが、非常に手間も時間もかかります。

兄・ホルガーさん

畑を管理する傍らでステンレスタンクの工場でも働いている力持ちのお兄さん。

弟・トーマスさん

いつも日本に向けて畑便りを送ってくれています。

アーニャさん

ホルガーさんの奥さん

カタリーナさん

トーマスさんの奥さん

マリアンヌさん

ホルガーさんとトーマスさんのお母さんで、ファミリーの大黒柱。

トーマスさんの双子の息子

ヤニック君（左）
やんちゃでアクティブ
ニコラ君（右）
慎重派

バストゥゲンファミリー

畑を管理していただいているバストゥゲンさんのご家族。
マリアンヌさんの息子さんである、兄ホルガーさんと弟トーマスさん、そして今は弟トーマスさんの双子の息子さんもすでに畑作業のお手伝いをしています。

収穫風景

トーマスさんからのビデオレター

YouTube

NIKOLAUS
WEINCLUB
MOSELLA

KARL FELTEN

今までお届けしたワインの本数と等級

1993 年	カビネット	5 本
1994 年	カビネット	5 本
1995 年	ホーホゲヴェックス	6 本
1996 年	カビネット	6 本
1997 年	シュペートレーゼ	5 本
1998 年	カビネット	5 本
1999 年	アウスレーゼ	3 本
	シュペートレーゼ	2 本
2000 年	Q.b.A.	6 本
2001 年	シュペートレーゼ	5 本
2002 年	カビネット	6 本
2003 年	アウスレーゼ	6 本
2004 年	Q.b.A.	6 本
2005 年	シュペートレーゼ	6 本
2006 年	シュペートレーゼ	6 本
2007 年	カビネット	6 本
2008 年	ホーホゲヴェックス	6 本
2009 年	シュペートレーゼ	5 本
2010 年	カビネット	6 本
2011 年	シュペートレーゼ	6 本
2012 年	シュペートレーゼ	6 本
2013 年	Q.b.A.	6 本
2014 年	カビネット	6 本
2015 年	カビネット	5 本
2016 年	シュペートレーゼ	6 本
2017 年	カビネット	5 本
2018 年	シュペートレーゼ	6 本

※ホーホゲヴェックスとは、Q.b.A. とカビネットの間にあたる、モーゼルの格付けです

本数と等級

その年の天候によって、お届けする本数と等級が変わります。例えば、3つの年を比較すると・・・

2014年

発芽日：4月3日　開花日：6月10日　収穫日：10月6日～14日

発芽はとても早く、開花も例年に比べておよそ 2 週間近くも早く始まりました。初夏のケステンはまるで夏のような晴天が続き、25℃～30℃というような気温の下で、ぶどうは順調な生育を続けました。歓喜のワールドカップが終わり、8月に入ってからは雨がちな天候が続きましたが、雨天の合間をぬうように行われた収穫の時までぶどうは非常に健康な状態を保っていたようです。

アルコール度数：8%　残糖：40.9g/l　酸：7.6g/l

夏頃の雨がちな天候もあり、糖度はそこまで上がらずに爽やかな味わいに。収量は落ちなかったので、カビネットクラスが6本

2016年

発芽日：4月19日　開花日：6月21日　収穫日：10月8日～16日

発芽は暖冬のため、例年より1週間ほど早く始まりました。ところが春は天候が不順続きで、開花は例年よりも10日遅れました。開花後も好天には恵まれず、さらに初夏のケステンには雹まで降り、ドキドキが止まりませんでしたが、幸い大きな被害はありませんでした。夏を迎えると一転、8月中旬頃には最高気温36度を記録する猛暑日もあり、収穫を迎えるまで好天に恵まれ、なんとシュペートレーゼクラスにまでなりました。収穫も稀に見る好天の中、順調に進みました。夜はモーゼルの秋らしくほどよく冷え込み、充実した果実の風味と爽やかな酸が調和した贅沢な仕上がりとなりました。

アルコール度数：8.5%　残糖：58.4g/l　酸：8.5g/l

初夏頃までは天候に振り回されたものの、夏～秋は好天に恵まれ糖度が一気に上がり、しっかり甘みを感じる　シュペートレーゼクラスが6本

2017年

発芽日：4月10日　開花日：6月3日　収穫日：9月23日～10月1日

春は非常に温暖で、発芽は例年より早かった昨年よりさらに 1 週間以上早く始まりました。しかしながら 4 月末の夜間にマイナス3℃を記録、遅霜の被害によってせっかく育ち始めた新芽の一部が被害に見舞われました。その後、夏から秋にかけては好天に恵まれ、畑では37℃を超える日もあるほどでした。その影響から収穫は近年では最も早い開始となりました。あまりの好天のため、過熟したぶどうも見られることから、これほど早い収穫となりました。

アルコール度数：8%　残糖：45.1g/l　酸：8.3g/l

夏から秋にかけては好天だったものの、遅霜の影響で生産本数が減ってしまったため、カビネットクラスが5本

2018 ST. NIKOLAUS（ザンクト・ニコラウス） ワインクラブ

ワ イ ン 名：ケステナー　パウリンスベルク
ぶ ど う 品 種：リースリング
品 質 等 級：シュペートレーゼ
発　芽　日：2018. 4. 20.
開　花　日：2018. 6. 02.
収　穫　日：2018. 9. 22 ～ 10. 10.

2018年は春から温暖な日が続き、発芽も開花も順調に進みました。夏は38度を記録するような猛暑に加え、雨も降らず乾燥した日が続きましたが、冬に十分な雨に恵まれていたため、被害が出ることはありませんでした。収穫は例年よりも2週間早い、9月に開始しました。ぶどうは夏からの乾燥した空気のお陰で病気に見舞われることなく、十分な糖度と収穫量がもたらされました。昨年は雹害の影響にて十分な収穫量もなかったことから、喜びは倍に。晴天の元、終始笑顔の収穫作業となりました。今年は久しぶりに果実の贅沢な旨みが詰まった上質なシュペートレーゼ6本をお届けできることとなりました。自然の恵みに Zum Wohl！！（ツン・ヴォール：乾杯の意）

アルコール分：ラベルに記載　残糖：69. 2g/l　酸：6. 9g/l

輸入業者・引取先：ヘレンベルガー・ホーフ株式会社
大阪府茨木市蔵垣内2-10-15
TEL.072-624-7540

果実酒
品名　：輸入ワイン　　原産国　：ドイツ
内容量　：750ml
酸化防止剤含有（亜硫酸塩）

ビン内でキラキラ輝く結晶は、ワイン内の酒石酸とカリウムが結合してできた酒石と呼ばれるものです。品質のよいワインほどよく見られます。
無味無臭でワインの風味を損なう有害な異物ではありません。
未成年者の飲酒、飲酒勧誘は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

バックラベルに詳細な情報が！

畑便りのほかにも、お届けするワインには
1本1本、バックラベルに詳細な情報を記載しています。
発芽日、開花日、収穫日から、ワインの分析数値まで!!
毎年続けていただくとその比較がより楽しみになります。

お届けする畑だより

会員さま限定サイト

年に何度かお届けする絵葉書の他、会員様限定サイトでは
ぶどうの生育期間中を中心に詳しい情報を
写真を交えて不定期に更新しています。

会員さま限定サイト

閲覧にはお申し込み後発行される
パスワードが必要です

情報の一例

ぶどう畑たより　ケステン／モーゼルより　2009 年 9 月 8 日

langsam aber sicher kommt die Traubenlese immer naeher. Ich denke wir werden etwa im selben Zeitraum mit der Lese beginnen wie im letzten Jahr. Die Trauben sind gesund und das Wetter ist sehr gut.Riesling Trauben sind schon einige Wochen im Wein, aber die Haut ist noch sehr dick, dass wird sich aber sicherlich in den naechsten Wochen noch aendern. Trotz euerer Hilfe sind wir noch nicht ganz fertig mit den letzten Laubarbeiten. Auf einem Bild kann man gut erkennen, wie stark die „Geiztriebe " noch gewachsen sind. Auf den anderen Bildern sind die Weinberge fertig und „geniessen " die Sonne. Auch die Trauben sind gut zu erkennen, sie haben sich gut entwickelt und koennen noch ein paar Wochen haengen.
Viele Gruesse　Thomas Bastgen

ゆっくりと確実に収穫の時期が近づいています。恐らく昨年と同様の日程で収穫が行われる
と思います。ぶどうは非常に健全に育ち、天候も良好です。リースリングは数週間後に収穫されますが、まだ皮は厚く、来週ぐらいから徐々に変化していくでしょう。先週手伝ってもらったにもかかわらず、
余分な葉と枝を取り除く作業はまだ終わっていません。写真で余分な枝の成長度合が分かっていただけると思います。別の写真では除葉作業を終えた樹が日光を十分に浴びています。ぶどうの写真では健全な育成の様子が分かります。あと何週間かこのまま木生りの状態となります。

トーマス・バストゥゲン

お客様の声

毎年楽しみに待っていただいているお客様が多く、
お申込みいただける方の８割以上がリピーターの方です。

- 会員になってからヨーロッパの方の天候が気になるようになりました。
- 毎年届いたら「うちの畑のワイン♪」といって友達にあげちゃうので、結局1本くらいしか残りません…。
- いつも友達と一緒にオーナーになってます！ 届いたタイミングで皆で集まって飲むのが毎年楽しみです！
- 「1本か2本は熟成させよう」と思っているのに、毎年全部飲んでしまいます（笑）
- 毎年入っていると、栽培農家の方たちが遠い地の親戚みたいで、お子さんの成長も楽しみになりました。
- 待つ楽しみもあるけど、￥10,000 でこの品質のワインが5～６本くるだけでも本当にお得！
- 子供が生まれた友人に、「生まれ年のワインが届くよ！」とプレゼントしたところ大変喜ばれました！

＜企画・運営＞

ザンクト・ニコラウス ワインクラブ
567-0878
大阪府茨木市蔵垣内 2-10-15
ヘレンベルガー・ホーフ㈱ 内
電話：072-624-7540
E-mail：info@herrenberger-hof.co.jp