



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！

ここが面白い！



- 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

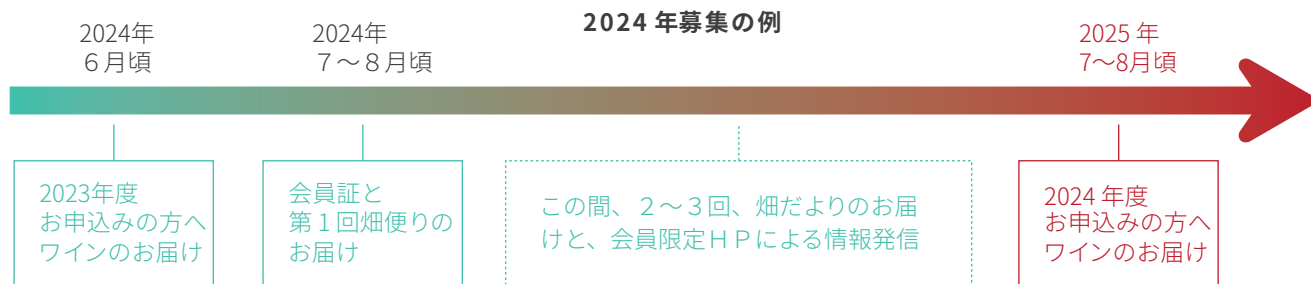
どんなタイプのワインが何本くるか？お楽しみ！！

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>



1 口 ¥14,300 (本体: ¥13,000)

※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、今のようない「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。



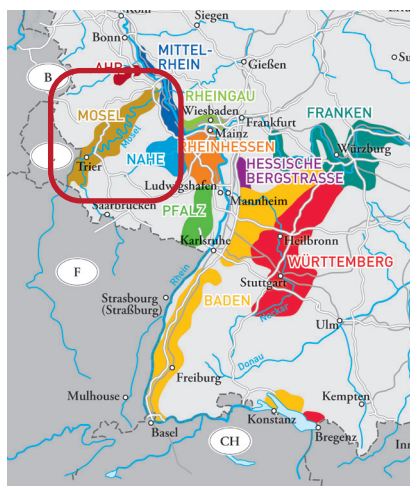
ケステン村

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。

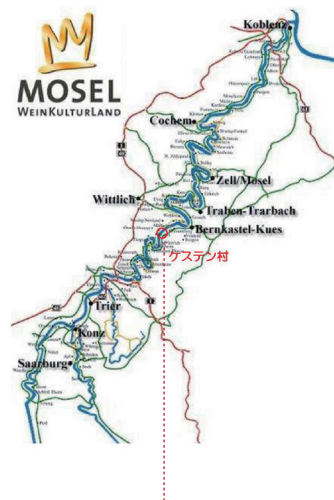
特に中部のベルンカステルやピースポートといった村では、ドイツを代表する白ワインが次々と生み出され、高額で取引されています。

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、パウリンズベルク畑（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、**パウリンズ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%アップ据说われています。

粘板岩土壤（写真左）

モーゼル周辺の特徴的な土壤。

スレート、シーファーともいわれ、ワインに硬質なミネラル分を反映するといわれています。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。

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

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

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。

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。

▶ 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







▶ 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 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: シュベートルレーゼ
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。昨年は被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ベートルレーゼ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、飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳中の飲酒は控えましょう。

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

ぶどう畑だより モーゼル 2017-II



ケステン/モーゼルより

今年のケステン/モーゼルの夏は、天候が目まぐるしく変わる慌ただしい季節となりました。乾燥した日が続いたかと思えば、豪雨に見舞われたりといった具合でした。7月には気温が37度を超すような日もあり、全体としては雨量も日照量も十分のグッドウィンテージとなりそうな感じでした。収穫の秋はもうすぐそこです。会員のみならず、どうぞご期待くださいませ。

写真上左: 6月4日 つぼみの状態
写真上中: 6月4日 日当たりのよい畑では開花が見られました
写真上右: 6月18日 好天に恵まれ、しっかりと結実
写真左: 8月30日 大きく実ったリースリング

2017年8月30日

ぶどう畑便り モーゼル 2014-II



今年のケステン/モーゼルは4~5月にかけて好天に恵まれ、ぶどうの樹の発芽、開花とも、昨年に比べ2~3週間早く始まりました。さらに6月は、気温25度~30度という夏の陽気と日差しのもと、ぶどうは順調に生育していきました。ワールドカップの終わる頃から、夏日も少し落ち着き、また雨の日もいくぶん多くなったようです。収穫は10月7日に始まりました。

写真上: トーマス君から届いた9月下旬のぶどうの写真。「気温20度、秋晴れ。畑を見回り、収穫開始の日時を決定します。」との報告
写真下: 収穫の様子(10月10日) 雨が降り、収穫は当初の予定通りにはいかなかったようですが、この頃から天候も回復し、問題なく収穫作業を進めることが出来たということです。

モーゼル ぶどう畑便り 2010-III

2010年10月中旬、今年のぶどうの収穫が始まりました。夏に期待していたほど、収穫前の秋の天候が良好とはなりませんでした。晩熟型リースリング種の糖度がぐんぐん上がることを期待していたので、ちょっぴり残念な経過となりました。が、もちろんモーゼル畑の実力を反映した果汁がとれたようです。

写真は収穫初日、天気に恵まれたスタートでした。マリアンヌ・バスターゲンさん(写真の女性)もハサミを片手に、一房ずつ収穫し、足元のバケツに入れていきます。

「Fröhliche Weihnachten und Guten Neues Jahr! merry Christmas and happy new year!」

また、バケツがいっぱいになるとバスターゲン兄弟が斜面下のトラクタまで運びます。また、畑で働いている20人弱ぐらいのお昼ご飯のまかないを毎日作っている、マリアンヌさん。ぶどうの収穫の作業全体を支えているといっても、言い過ぎではないでしょう。

■ワインのお届けは、毎年6~7月頃です。
■住所等を変更された場合、お手数ですがお申し込み先、またはお配までご連絡下さい。

■ヘレンベルガー・ホーフ株式会社内
ザンクト・ニコラスワインクラブ事務局
TEL 072-624-7540
メールアドレス: h-hor@h-net.com

2

Frohe Weihnachten ぶどう畑だより モーゼル 2017-III



ケステン/モーゼルより

2017年10月1日、日曜日に今年の収穫を無事に終えました。今年は春に遅滞に見舞われましたが、その後、ぶどうは順調な回復を遂げてきました。秋に入って非常に温暖な状態が続き、例年になく早い収穫となりました。収穫量は十分とは言えない年ですが、すばらしい品質のカビネットワインを5本、来年会員の皆様にお届けいたします。

写真中央: モーゼル川沿いの急斜面での収穫作業
写真上: ワインクラブの看板付きのリースリングの畑

2017年9月29日撮影

ST. NIKOLAUS WEINCLUB

▶ 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(株) 内

電話：072-624-7540

E-mail：info@herrenberger-hof.co.jp