



辛口。シュベートルレーゼは、果実味の充実がほのかな甘さを伴って、ワインの品格を支える。フィネスがあり、エレガント。シュロスの本質が味わえる。

2001 ハッテンハイマー・ススブルンネン

ハッテンハイマーではよく知られた「クルミの泉」畑のワイン。まだ堅い芯が感じられるけれど、バランスがよく安定度が高い。

1999/1992/1989 ハッテンハイマー・ススブルンネン・アウスレーゼ

1999の甘みと酸味の活力が、1992では穏やかになり和みが出ている。しかし、まだ鮮度が高い。1989になって白檀のような乾いた香りと辛口への変化がエレガントに終わる。熟成したリースリングの真価が味わえる。

2001 ハッテンハイマー・エンゲルマンズベルク・アイスヴァイン

大自然の厳しさから生まれたワインは、まさに天然の滴。濃い粘着性を示す甘いワインの背後に清らかな酸味の調和。

ドイツの長く暗い冬の夜も、この甘さでなぐさめられるのだろうか、という印象。

その後、ハッテンハイムでは老舗のビストロ、ツーム・クリュグで夕食になった。店主はラインガウ屈指のワイン・プロフェッショナルで、ワインリストが充実している。

料理はクラシックで品質が高く、週末はいつもフランクフルトから訪れる顧客でにぎわっている。今回、タイ・カレー風味の料理がメニューに加わっていた。アジアン・テイストは時代の好みなのだろう。

ラインガウワインと異国的な料理のマッチングに挑戦するシェフたちの試みから、新しいラインガウの未来が開けるだろう。

◆ヴァイングート・バルタザール・レス◆ Weingut Balthasar Röss

1870年にホテルマンだったバルタザール・レスがハッテンハイムに創立した醸造所である。4代目のステファン・レスがワイン醸造の規模を拡大して、品質の確かさで知られる。1990年にVDPのメンバーになり、ラインガウ支部の会長を務めている。

畑は34ヘクタール。その中にはかつて教会領だったシュロス・ライヒハルツハウゼンの畑4ヘクタールを占有している。

オリジナルな醸造所は改築して、ラインガウの文化センターとしていろいろな催しが行われている。

試飲はアイスヴァインを含めて11種類。その中から印象的なワインの紹介。

2000 レス・クラシック・ラインガウ・リースリング

辛口スタイルを標榜するヴァイングートの基本ワインで、5000本を醸造した。フレッシュ・アンド・フルーティ、シンプルな味で、スタイルが安定すれば飲む人も安心。

2001 シュロス・ライヒハルツハウゼン・カビネット／シュベートルレーゼ

カビネットは、最初は冷たすぎるかなという酸味があるけれど、それがシュロスの特徴で、非常にミネラル風味の多い酸味が清らか。