



## 日本人女性が手掛ける上質なドイツワイン

# WEINGUT JOSEF BIFFAR

ヨーゼフ・ビファー醸造所 GERMANY / Pfalz

フランス・リヨン近郊出身のビファー家がドイツの銘醸地ダイデスハイムに移り住んだのは、1723年。現在ドイツ国内のさまざまな分野でビファー家は活躍しています。ビファー家がダイデスハイムで醸造所を構えたのが1879年。以来、常に上質のワインを生産し続けてきました。2013年、後継者を探していたヨーゼフ・ビファー醸造所が出会ったのは、徳岡史子。同じくダイデスハイムの地で、伝統あるプール男爵家醸造所の再建を支えた日本人女性醸造家でした。プール男爵家醸造所で長年、醸造責任者を務めたミハエル・ライブレヒトと共に、ビファー家のワイン造りの伝統を受け継ぐ次世代として、その熱意がビファー家を通じ、ヨーゼフ・ビファー醸造所に新たな歴史的転機が訪れました。

### 個性を最大限に表現するワイン造り

ヨーゼフ・ビファー醸造所の畑は、ダイデスハイム村、フォルスト村、ヴァッヘンハイム村、ルツパーツベルク村、ザンクト・マーティン村にまたがり、自社畑での主な生産品種はリースリングとシュベート・ブルグンダーです。その他にも契約農家と共同でヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランも栽培しています。自社畑においては、ビオダイナミへの取り組みを始めており、農業に真摯に取り組むその姿勢が、ヨーゼフ・ビファー醸造所の品質の高いワインを造る土台を支えているのです。自然に逆らわず、且つ植物が持つ自然の力を、又それぞれの畑やブドウが持つ個性を最大限に引き出し、ヴィンテージの違いも楽しみながら醸造されるヨーゼフ・ビファー醸造所のワインは、綺麗な酸とビュアな果実味に溢れています。

「私のワインは、ドイツの気候とブドウの性質を表現したものです。醸造には、ゆっくりと時間を費やし、酵母の力をゆっくり引き出します。ドイツの伝統的な高級ワインの製法を頑なに守って生産しています。アレンジを施さないワイン文化から生まれた頑固なドイツワインを、日本の豊かな食文化に取り入れて頂き、日本の皆さまにも和食とドイツワインの相性にあいづちを打っていただければ嬉しいです。」

徳岡 史子



▲醸造責任者  
ミハエル・ライブレヒト氏

▲社長兼醸造家  
徳岡 史子氏

13606

**リースリング トロッケン**  
RIESLING TROCKEN



ファルツ Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

フレッシュな柑橘系のアロマを持ち、リースリング独特のリッチな果実味と生き生きとした酸味とのバランスが心地良い辛口白ワイン。

¥1,800  
リースリング

2013  
4940015136065

16068

**リースリング ハルブトロッケン**  
RIESLING HALBTROCKEN



ファルツ Q.b.A. **12**  
中辛口 750ml

パイナップル、マンゴーなどの南国系果実を思わせる情熱的な果実味に、鮮烈ともいえるフレッシュな酸が織り交じっています。リースリング種からつくられた中辛口の白ワインです。

¥1,800  
リースリング

2014  
4940015160688

39252 **在庫お問い合わせ下さい**

**リースリング カビネット**  
RIESLING KABINETT



ファルツ Q.m.P. **12**  
中甘口 750ml

美しいイエローゴールド。白い花を思わせる香りがあります。上品な甘み、フルーティなフレーヴァーが楽しめます。リースリング特有の酸味と穏やかな果実味とのバランスがとても良好な、中甘口の白ワインです。

¥1,800  
リースリング

2015  
4940015392522

24000

**ヴァイスブルグンダー Q.b.A. トロッケン**  
WEISSBURGUNDER Q.b.A. TROCKEN



ファルツ Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

ヴァイスブルグンダーは、ドイツ以外ではピノ・ブランの名前で知られています。レモンやリンゴを想わせる繊細な香りがあります。優しい酸味で飲み易い口当たりの辛口白ワインです。

¥1,800  
ヴァイスブルグンダー

2013  
4940015240007

24001

**グラウブルグンダー Q.b.A. トロッケン**  
GRAUBURGUNDER Q.b.A. TROCKEN



ファルツ Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

グラウブルグンダーは、ドイツ以外ではピノ・グリの名で知られています。マルメロやオレンジピールやナッツの香りがあります。生き生きとした酸味と豊かな果実味との、バランスの良い辛口白ワインです。

¥1,800  
グラウブルグンダー

2013  
4940015240014

19393

**シャルドネ Q.b.A. トロッケン**  
CHARDONNAY Q.b.A. TROCKEN



ファルツ Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

桃やリンゴ、レモンやパイナップルなど豊かな果実と微かな木樽の香りがあります。バランスの良い酸、力強い果実味のある辛口白ワインです。

¥1,800  
シャルドネ

2014  
4940015193938

17367 **在庫お問い合わせ下さい**

**ダイデスハイマー ヘアゴッツアッカー リースリング トロッケン**  
DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER RIESLING TROCKEN



ダイデスハイム Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

洋ナシやカリン、みかんの皮また、ウォールナッツのような香ばしい香りもする、調子の取れた味わいです。素材の味を生かし、軽く調理をほどこしたフレッシュな料理に良く合います。

¥2,500  
リースリング

2013  
4940015944370

25109

**フォルスター ウンゲホイヤー リースリング トロッケン**  
FORSTER UNGEHEUER RIESLING TROCKEN



フォルスト Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

ウンゲホイヤーの畑のから収穫されるリースリングで造られています。胡椒等のスパイスのニュアンスやミネラル分が豊富に感じられ、シトラスを想わせるキリッとした酸が特徴。コクのある辛口白ワインです。

¥4,500  
リースリング

2013  
4940015251096

25110

**フォルスター ペビシュタイン リースリング トロッケン**  
FORSTER PECHSTEIN RIESLING TROCKEN



フォルスト Q.b.A. **12**  
辛口 750ml

ペビシュタイン畑のリースリング100%。フレッシュな柑橘系のアロマを持ち、リースリング独特のリッチな果実味と生き生きとした酸味、豊富なミネラルがある辛口の白ワインです。

¥4,500  
リースリング

2013  
4940015251102

39253 **在庫お問い合わせ下さい**

**シュペートブルグンダー**  
SPATBURGUNDER



ファルツ Q.b.A. **12**  
ミディアムボディ 750ml

エレガントなルビーの色合い。華やかな香りと樽のニュアンスがあります。熟したタンニン、繊細なキレ、ミネラルが感じられるミディアムボディの赤ワインです。ボン酢でいただくさっぱりした牛肉料理の他、醤油の味付けにもよく合います。

¥3,800  
シュペートブルグンダー

2012  
4940015392539

25108

**リースリング ブリュット**  
RIESLING SEKT BRUT



ファルツ ゼクト b.A. **12**  
辛口 750ml

瓶内二次醱酵。瓶熟期間4年を経てリリースされる上質なゼクトb.A.。フレッシュながらコクのある味わいで生き生きとしたリースリングの酸が特徴的な辛口のスパークリングワインです。

¥3,000  
リースリング

2012  
4940015251089

19394 **在庫お問い合わせ下さい**

**マリアージュ ブリュット リースリング & ゲヴェルツトラーミネー**  
MARIAGE BRUT RIESLING & GEWURZTRAMINER



ファルツ ゼクト b.A. **12**  
辛口 750ml

リースリングとゲヴェルツトラーミネーのブレンド。華やかなアロマと熟成した酸味を持ち、フレッシュでありながら深みがある色々な側面を持つスパークリングワインです。ドイツ最大のゼクト品評会「GOLDENE PERLE」のブレンド品種部門で優勝。

¥4,000  
リースリング  
ゲヴェルツトラーミネール

2008  
4940015193945

**Restaurant Fumi**  
レストラン・フミ

ワイナリーには、レストラン「Fumi」を併設しています。目指すのは高級レストランでは無く、和食とドイツワインを一緒に楽しみ、驚き、発見を体験してもらう事をコンセプトにしています。開業より徐々に口コミで評判が広まり、今ではダイデスハイムにおいて、ミシュラン星付きのレストラン 2軒を抑えての一番人気のレストランとなりました。2016年にハイデルベルグに2号店、2017年にはウイスバーデンに3号店をオープンしました。ワインと和食のマリアージュを提案し、ワインと食文化の発信地として、日本、ドイツ、両国のお客様に愛される醸造所を目指しています。



**徳岡 史子** Fumiko Tokuoka

プロフィール

1996年 立命館大学・理工学部卒業。同年に渡独し、ライヒスラート・フォン・ブール醸造所で1年間の実習。  
1997年 ガイセンハイム大学ワイン生産学部入学し、1999年に卒業。  
2000年 再び渡独し、ガイセンハイム大学付属微生物学研究所に入社。  
2013年 ドイツ・ダイデスハイムの名門、ヨーゼフ・ビッファー醸造所の社長兼醸造家に就任。  
醸造所内に、ワインショップと和食レストラン「fumi」オープンし、ヨーゼフ・ビッファー醸造所を、魅力的なワイナリーに生まれ変わらせました。