

# Schauer

ズュートシュタイヤーマルク地方  
シャウアー

## 情熱 × 歴史 × スレート土壌 × 高標高 伝統と革新の若き生産者

オーストリアのシュタイヤーマルクでも最も標高が高いザウザルと呼ばれるワイン生産地帯にキツェック村があります。そこで代々、ワイン造りを営んできた家族がSchauer(シャウアー)家です。眩暈がするような高標高の急斜面に単一畑を複数有し、サステナブル農業とエレガントでフィネス溢れるワイン造りを追及してきました。標高564m、山々に囲まれ、周りは急斜面の畑ばかり、そんなロケーションにセラーと畑があり、そのすぐそばでブッシェンシャンク(ホイリゲ同様、伝統的な居酒屋)とゲストハウスも営んでおります。

1757年からこの地でワイン造りを続けていますが、なんと耕してきた全ての単一畑が1763年のハプスブルグ家の土地調査で作られた地図に記載されており、長く名誉ある歴史は信頼できる資料でも証明されております。

現在はステファンとベルンハルトの二人の兄弟がワイナリーの中心人物。情熱ある二人は畑でもセラーでもいつも共に仕事をしております。畑は主に弟のベルンハルトが担当、兄は醸造をメインで担当しています。収穫等の季節労働者を除いてその他には父と一人の従業員が働くのみの家族経営ワイナリーです。

畑は現在トータル25ha、そのうち3haでピオロジック農業をすでに実践中で、その他の区画も現在ピオロジックへ転換中、2024年にユーロリーフ取得を目指しております。

収穫はもちろん手摘み、選果を厳しく行い、高品質でフィネスあるワイン造りを常に目指しております。

世界で名だたるシュタイヤーマルクのメジャー品種といえば、やはりソーヴィニオンブランとリースリング。Schauer家でももちろん、これらの品種をとっても大事にしております。ソーヴィニオンブランが全体の30%を占めております。次がリースリングで25%、そのあとにヴェルシュリースリング(リースリングイタリコ)、ゲルバームスカテラー、ヴァイスブルグンダー(ピノブラン)、グラウブルグンダー(ピノグリ)、モリオン(シャルドネ)と続きます。

ザウザルの地がその他のSüdsteiermark(ズュートシュタイヤーマルク)と決定的に異なるのはそのテロワールです。最大傾斜90度までなるその急勾配の地は(さすがに90度の急勾配の地に畑はありませんが)、300万年前の古生代に形成されており千枚岩と呼ばれるスレート土壌です。そして600m近い標高の特徴もちろん畑に色濃く表れます。

高標高からくる昼夜の寒暖差がブドウをゆっくりと時間をかけて育てます。バランスの良い良質な酸を保ちながらもブドウは良く熟し、土壌の影響で良質なミネラルとフレッシュ感、特徴的な深くスパイシーなフレーヴァーをも蓄えることができます。

発酵は基本的にステンレスタンクを使い、一部のキュヴェ以外は天然酵母での発酵で、人工酵母は一切使いません。

亜硫酸添加も発酵から瓶詰めまでの過程でほんのわずかのみです。

ステファンとベルンハルトにとってワイン造りに関して最も大切にしている事はやはり畑に真摯に向き合うこと、それはつまりこの歴史ある大地を健康なまま守り続けることに繋がっているといえます。ワイナリーの運営も大事ですが、それ以上に「サステナビリティ」を人生の基本に置いており除草剤、殺虫剤、化学肥料は畑に対して一切使わず、このテロワールを元の姿のまま未来の世代に受け継いでいくことが人生での大きな使命と考えています。



*Diony*

【35628】Schauerstoff シュトッフ21			【35629】Weissburgunder Sand und Schiefer ヴァイスブルグンダー ザントウントシーファー21						
呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC			呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC				
参考小売	¥2,600			参考小売	¥2,800				
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口				
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -				
テロワール	土壌	標高・向き		収量	テロワール	土壌		標高・向き	面積・収量
	シスト砂	420 ~ 600m・南西、南東		40hl/ha		シスト砂		420 ~ 600m・南西、南東	2.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング50%ゲルバー・ムスカテラー 30% ソーヴィニヨンブラン20%(手摘み / 5 ~ 20年)				品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 10 ~ 40年)			
醸造	発酵	9月中旬収穫		醸造	酵母	自生酵母			
	熟成	除梗後、8hlのステンレスタンクで8時間醸し 空気圧式圧搾 25hlのステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月			発酵	9月中旬収穫			
		25hlのステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月			熟成	除梗後、4hlのステンレスタンクで4時間醸し 空気圧式圧搾 28hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月			
SO <sub>2</sub>	熟成中: 60mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 102mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中: 20mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 57mg/L				
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%				
特徴	アルプス山脈の影響を受けるオーストリア南部で育つブドウ3種で造ることから「一つのグラスにシュタイヤーマルク州」という意味のキュヴェ名を冠しました。除梗して8時間醸しプレス後、ステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトグリーン色、すりおろしリンゴやパイナップル、ライムの香り、青りんごの爽快なアタックにジュシーで喉越しの良い味わいです。			特徴	現在オーガニック認証取得中のシスト土壌と砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月中旬に収穫後、除梗しステンレスタンクで4時間醸しプレス、フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトグリーン色、柚子やライム、お花、マッシュルーム香、プチプチしたフレッシュなアタックに爽やかな柚子の香りが拡がり、余韻は短めでスッキリ終わります。				
【35633】Morillon Schiefergestein モリヨン シーファーゲシュタイン21			【35632】Sauvignon Blanc Ried Gaisrieglソーヴィニヨンブランリードガイシュリーク19						
呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC			呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC				
参考小売	¥4,000			参考小売	¥5,500				
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口				
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -				
テロワール	土壌	標高・向き		面積・収量	テロワール	土壌		標高・向き	面積・収量
	スレート	420 ~ 600m・南西、南東		2ha・40hl/ha		スレート		500 ~ 560m・南~南西	0.8ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)100% (手摘み / 20 ~ 40年)				品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均30年)			
醸造	酵母	自生酵母		醸造	発酵	9月下旬収穫			
	発酵	9月中旬収穫			熟成	除梗後、ステンレスタンクで24時間醸し 空気圧式圧搾 500Lの古樽で23ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2021年8月			
	熟成	除梗後、ステンレスタンクで4時間醸し 空気圧式圧搾 500Lの古樽で11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月				熟成中: 20mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 106mg/L			
SO <sub>2</sub>	熟成中: 30mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 83mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中: 20mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 106mg/L				
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%				
特徴	キツェックザウザル村の現在オーガニック認証取得中の数区画で育つモリヨンを除梗しステンレスタンクで4時間醸し後プレスし、500Lの古樽で11ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カボスや瀬戸内レモン、わずかに樽香を感じます。エキシ感に包まれたアタック、じわりと拡がる旨みにレモンピールのような心地よいほろ苦さが特徴です。			特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク地域、標高500mのスレート土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗後ステンレスタンクで醸しプレス、500Lの古樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、ライムや柚子、セルフイーユ、フローラルな香り、綺麗なアタックにエキシが溢れる上品な味わい、バランスのとれたテイストがアフターまで続きます。				

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)