

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、長く名譽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でビオロジック農業をすでに実践中で、その他の区画も現在ビオロジックへ転換中、2022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(“Südsteiermark”を冠する3種類の定番キュヴェ)以外は天然酵母での発酵で、人工酵母は一切使いません。亜硫酸添加も発酵中か瓶詰め前のどちらかのタイミング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

【34640】Schauerstoff シュトッフ18				【34642】Weissburgunder Sand und Schiefer Südsteiermark DAC ヴァイスブルグンダー ザントウントシーファーズユートシュタイヤーマルクDAC18			
呼称	-			呼称	SüdsteiermarkズユートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	スレート	400~560m・南西、南東	55hl/ha		スレート 砂質	400~560m・南西、南東	55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン ムスカテラー ヴェルシュリースリング(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 発酵	9月下旬収穫/ステンレスタンクで6~8時間醸し 空気圧搾し、5~20hlの木樽で1ヶ月間発酵 (3~5日間マロラクティック発酵)		
	発酵	9月下旬収穫/ステンレスタンクで6~8時間醸し 空気圧搾し、20hlのステンレスタンクで18日間発酵		熟成	そのままで9ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・清澄あり ピオディナミカレンダーに従い2019年7月瓶詰め		
	熟成	20hlのステンレスタンクで7ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・清澄あり/ピオディナミカレンダーに従い2019年5月瓶詰め		SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:59mg/L		
	SO ₂	瓶詰め時:50mg/L		アルコール度	11.5%		
アルコール度	12%			特徴	オーストリア南部スレート土壌のアペラシオンKitzeck-Sausal (60%)と砂質土壌のアペラシオンGamitz(40%)で育つヴァイス ブルグンダーをステンレスタンクで醸しプレス、サイズ違いの木樽で 発酵し9ヶ月熟成しました。ライトイエロー色、レモンやライムの香り、 エキス感に包まれたアタックに、ビターなオレンジを連想する味わ いがアフターへと流れます。		
特徴	オーストリア南部この地域で重要とされる3種のブドウで造ることか ら「一つのグラスにシュタイヤーマルク州」という意味の Schauerstoffをキュヴェ名に冠しました。ステンレスタンクで醸しプレ ス後、発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー、金木犀やアプリ コットの香り、蜜のニュアンスとピールの苦みの相互作用とたつぷ りのミネラルが立体感を生む香り高い逸品です。			特徴	オーストリア南部スレート土壌のアペラシオンKitzeck-Sausal (60%)と砂質土壌のアペラシオンGamitz(40%)で育つヴァイス ブルグンダーをステンレスタンクで醸しプレス、サイズ違いの木樽で 発酵し9ヶ月熟成しました。ライトイエロー色、レモンやライムの香り、 エキス感に包まれたアタックに、ビターなオレンジを連想する味わ いがアフターへと流れます。		
【34244】Riesling Trocken Kitzeck-Sausal リースリング トロッケン キツェックザウザル17				【34245】Riesling Fruchtsüss Ried Gaisriegl Spätlese リースリングフルフーズリースト ガイスリークシュペートレーゼ17			
呼称	Austria オーストリア			呼称	Austria オーストリア		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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	480~570m・南、南西	3ha・30hl/ha		スレート	480~570m・南西	2ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	10月上旬に収穫/ステンレスタンクで24時間醸し、空気圧搾 10hlの木樽で90日間発酵(7日間マロラクティック発酵)		発酵	10月中旬に収穫/ステンレスタンクで18時間醸し 空気圧搾し、10hlのステンレスタンクで15日間発酵		
	熟成	10hlの木樽で9ヶ月間シュールリー熟成/濾過あり・清澄あり ピオディナミカレンダーに従い2018年7月瓶詰め		熟成	10hlのステンレスタンクで9ヶ月間熟成/濾過あり・清澄あり ピオディナミカレンダーに従い2018年7月瓶詰め		
	SO ₂	瓶詰め時:30mg/L		SO ₂	発酵中:20mg/L 瓶詰め時:60mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	9.5%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク地域で若きシャウアー兄弟が 標高500mのブドウ畑が連なるザウザル山で育つリースリングをス テンレスタンクで醸しプレス、木樽で発酵し9ヶ月シュールリー熟成 しピオディナミカレンダーに従い瓶詰めしました。緑を帯びたクリ ム色、ホワイトペッパーや白い花の香り、滑らかな酸に旨味が伴う塩 気と、じんわり続くミネラルの余韻が心地の良い逸品です。			特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク地域で若きシャウアー兄弟が スレート土壌で育つリースリングをステンレスタンクで醸しプレス 後、発酵し9ヶ月シュールリー熟成し、ピオディナミカレンダーに従 い瓶詰めしました。緑を帯びたクリーム色、草原のハーブ香の奥か らは、はちみつのような香りが拡がり、果実の甘味に続き豊富なミネラルが 溢れる見事なバランスのアフターが印象的です。		

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)



Diony