

# Johannes Trapl

カルヌントウム  
ヨハネス・トラプル

## シュピッターベルクの熱狂！バイオナミ栽培の結晶への挑戦

古代ローマ時代の文化遺跡を求めて、考古学者たちは何年もの間、カルヌントウムの肥沃な土壌を発掘し続けてきました。彼らの発見と同じく印象的なのは、この地域に特有のツヴァイゲルトとブラウレンキッシュが造られる、約906haのミネラル豊富なブドウ畑。シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、グリュナー・ヴェルトリーナーからも親しみやすい個性を持ったDAC白ワインが生産されています。

カルヌントウムのワイン生産地域は、ウィーンの東からオーストリアとスロヴァキアの国境まで広がります。ブドウ畑はドナウ川南部に連なる3つの丘、ライタ・レンジ、アルベシュタール・ヒル・カントリー、ハインブルガー・マウンテンズに跨っています。重いローム質とレス土壤に砂礫質の層が好条件となり、特に赤ワイン用品種に適しています。最も有名な固有品種はツヴァイゲルト、次にブラウレンキッシュが挙げられ、産地東部のシュピッターベルクに集中しています。カベルネソーヴィニオンやメルローといった国際的な品種も新たに植樹され好適とされていますが、DAC認定ではないこれらの品種は、ニーダーエスライヒとラベルに記されています。

パノニア平原の夏は暑く、冬は寒い気候です。近隣のドナウ川と気温の緩和作用をもたらすノイジードラーゼ湖の効果により赤ワイン用品種がしっかりと完熟します。若い世代のワイナリーたちは、この自然の優位性を最大限に利用し、果実風味とエレガントさを兼ね備えた魅力的な赤ワインによって短期間で産地の知名度を高めることに成功しました。モダンなスタイルでありながら、常に特徴的な産地の個性に特化しています。

カルヌントウムは2019年、遂にDACに認定されました。そのため、今後は産地特有の個性を表現したワインだけがその産地名をラベルに記載することができ、赤ワイン用品種のツヴァイゲルトとブラウレンキッシュ、そして白ブドウからはシャルドネ、ヴァイスブルグンダー、グリュナー・ヴェルトリーナーが、ゲベツヴァイン、オルツヴァイン、リーデンヴァインのレベルで使用されます。

1978年生まれのヨハネス・トラプル、丁寧で誠実な物腰にやさしい眼差し、裏腹に強く固い意志をうちに秘めている彼は若くして両親から農業を引き継ぎます。

カルヌントウムでも今や著名なWeingutであるムール・ヴァンダー・ニーポートのドリル・ムーア女史と共に、シュピッターベルク・ワイナリー協会の共同創始者であり、2004年ヴィンテージで特質的なクオリティを誇るブラウレンキッシュをリリースして一躍有名になりました。今回はシュピッターベルクという歴史ある地の再興にも力を注いできたヨハネス・トラプルのワインをご紹介します。

ウィーンから東へ40km、ちょうどノイジードラーゼ湖と中間にあるカルヌントウム地域のザラスドルフ村でヨハネスの両親は複合農業を営んでいました。ワイン作りも行っておりましたが、ワイン生産地としては全くの無名の地域でした。2019年にDACに認定されたカルヌントウムのワインも、“廉価でコスパが良く飲みやすい、ゆえにウィーンのカジュアルレストランでよく飲まれていた”、そんな認知をされていた時代でした。

ワイン造りのみに集中するか、両親が営んできた複合農業を続けるか、ヨハネスの人生の最初の大きな選択は早くも20代半ばにやってきます。ワインか食品の道へ進めば将来は約束されているはずだ、と信じるヨハネスはまずは農業の職業訓練学校へ進みます。1998年に卒業、その後すぐにさらなる実践的なワイン造りの経験を求めてカリフォルニアはナパにある“カーディナルワイナリー”に研修に行きます。

そこで完全にワインウイルスに感染、ナパで数多の経験を得たのはもちろん、多くの仲間や同業者、沢山の優れたワインとの出会いにも恵まれます。ナパでの仕事を評価され、遂にはカリフォルニアで働くいくつかの好条件のオファーをもらうまでになりましたが、両親と話し合った結果、彼が選んだのは実家へ戻る道でした。

2003年、両親は彼に事業の全ての権限(全てのブドウ畑0.5ha含む)をヨハネスに譲ります。大きな責任と共に、若干25歳にして家族の財産と歴史を受けついで彼ですが、有り余るエネルギーを満たすにはそれでも足りず、現在カルヌントウム最良のブラウレンキッシュ生産地に成長したシュピッターベルグで、同様に最大の生産者へと成長したムール・ヴァンダー・ニーポートでも同時に働き始めます。

彼がいう“Fighting Years”という年月がここから始まります。



当時カルヌントゥムのワインは、主にツヴァイゲルトで造る濃く重いワインと世の中に認識されていました。

ザラズドルフ村から30kmほど東へ行ったPrellenkirchen(プレレンキルヒェン)村の近く、そこはスロヴァキアの首都ブラチスラヴァからも南西に僅か20kmほどなのですが、Spitzerberg(シュピッツァーベルク)という小さな丘(隆起)があります。地質学的にはカルパティア山脈の西端であり、アルプスとの境界線ともいえるかもしれません。このあたりでは非常に珍しく微細な石灰岩でできたサブリージョンがあり、ブラウフレッキッシュの古木がわずかに生き残っていました。この地域で作られたブラウフレッキッシュは、ハプスブルグ家全盛期にその高い名声を誇りましたが、その後はすっかり忘れ去られていました。ムール・ヴァンダー・ニーポートのドリル・ムーア女史との仕事を通して、この地の畑の存在と可能性を知り2004年に畑を得るチャンスが到来します。その後、彼のブラウフレッキッシュ 2004年ヴィンテージは世の中で大絶賛され彼は両親から財産を引きついであげずか2年目の仕事で一気にオーストリアワイン業界に華々しくデビューとなりました。

標高185 ~ 200m、僅かのシストを含んだきめ細やかで良質な石灰土壌。年平均雨量わずか300mmという乾燥した気候にも恵まれ病害にもほぼ無縁です。

現在はわずか9ワイナリーのみが100haのこのエリアのうちわずか20haの畑でブラウフレッキッシュを栽培しています。ヨハネスは5haの土地を有し、前述したドリル・ムーア女史に次ぐ規模を誇ります。彼がシュピッツァーベルクで造るブラウフレッキッシュの生産量は年間わずか2,500本前後です。

彼の畑は2010年に初めてオーガニック認証を取得し、2016年には全ての畑で認証を得ます。今ではバイオダイナミ農法の原則にも従い、ブドウの栽培を行っています。

ブドウがどれだけ自立して健康に生き生きと育ったかがワインのキャラクターに直結するという考えのもと、畑には一切科学的な物質は散布しません。

ブドウの収穫のタイミングの見極め、完熟とフレッシュさのバランスも美味しいワイン造りには重要だと考える彼は計測器を使うのではなく、自ら食べて感じて収穫のタイミングを計ります。完熟させるブドウ、早い時期に収穫するブドウ、それぞれブドウ樹のその年の状況を見極めながら選別しています。

そうして収穫したブドウをセラーで醸造する際のモットーは、(ナチュラルワイン造りではよく効かれるフレーズですが)余計な人為的介入はせず、“Let them be”です。セラーでの決定事項は樽のブレンドだけだといいます。

初訪問は、2018年6月、初夏の日差しが照り付ける快晴の日。静かで広く清潔、モダンな雰囲気も漂う敷地内とセラーを案内してくれました。試飲中には、穏やかで静かで紳士的な雰囲気だけでなくナイーヴな一面も垣間見せる彼ですが、シュピッツァーベルクの話になるとオーラは急激に熱を帯びます。本当の姿はこちらなのかな、、、と感じたのを覚えています。

ヨハネスと妻のメラニーの面白い会話をご紹介します。

ヨハネス「昔から思っていたんだ。俺はハードワークするために生まれた訳じゃない。もともとは食品検査官などの落ち着いた仕事に就きたいと思っていたんだ」

メラニー「なにいつてるのよ、あなた毎週60 ~ 70時間働いているのに、それを楽しんじゃってるから気づいていないじゃない!？」

現在の畑総面積は25ha、造るワインの80%は赤ワインです。

品種構成は、35%ツヴァイゲルト、32%ブラウフレッキッシュ、10%グリュナー・ヴェルトリーナー、5%リースリング、5%ヴァイスブルグンダー、以下ザンクト・ラウレント、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、シラーと続きます。



*Diony*

**[34246] Carnuntum Weiss カルヌントウム ヴァイス17**

呼称	-
参考小売	¥2,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 ローム 砂利 170~190m・南 0.1~0.6ha・65hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー ヴァイスブルグンダー ヴェルシュリースリング(手摘み / 15~45年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月10日収穫 ステンレスタックと500Lのアカシア樽で1ヶ月発酵 (ステンレスタック[12℃]でマロラクティック発酵)
熟成	ステンレスタックで5ヶ月熟成 濾過有・無清澄 / 瓶詰め:2018年3月11日
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:79mg/L
アルコール度	12%
特徴	ウィーンの東からオーストリアとスロヴァキアの国境まで広がるカルヌントウム地域で複合農家を営む両親から全てを受け継いだヨハネス・トラブル、3品種をステンレスタックと樽で発酵、ステンレスタックのみで熟成しました。クリアなグリーンホワイトの外観、ほのかな白桃の香り、少しガスを含んだフルーティーな口あたりとスッキリとした酸味、苦みがアクセントとなりアフターへと流れます。



**SOLD OUT**

**[34247] Karpatschiefer Grüner Veltliner カルパテンシエファー グリューナー・ヴェルトリーナー 17**

呼称	-
参考小売	¥3,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰 190m・南 0.15~0.35ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み / 45年以上)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月12日収穫、アンフォアで醸し[16℃] 430Lのアンフォアで7~9日間[25℃]発酵 (マロラクティック発酵あり)
熟成	アンフォアで6ヶ月間[4~10℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年5月11日
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:28mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ウィーンの東からオーストリアとスロヴァキアの国境まで広がるカルヌントウム地域で複合農家を営む両親から全てを受け継いだヨハネスがグリューナー・ヴェルトリーナーをアンフォアで醸し発酵・熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるイエローの外観から、ジンジャーや鉱物系の香り、エキスを含んだ滑らかな口あたり、ふっくらとした酸の奥に塩気を伴う複雑な余韻が続きます。



**SOLD OUT**

**[34596] Niederösterreich Rose ニーダーエスタライヒ ロゼ18**

呼称	-
参考小売	¥2,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口
栽培/認証	バイオロジックとバイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 収量 石灰 黄土 砂利 180~260m・南 60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト55% ブラウフレンキッシュ 45% (手摘み / 10~40年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗せずプレス後、ステンレスタックで3ヶ月間発酵 (マロラクティック発酵あり)
熟成	ステンレスタックで6ヶ月間熟成 無濾あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:30mg/L トータル:32mg/L
アルコール度	10.5%
特徴	ウィーンの東からオーストリアとスロヴァキアの国境まで広がるカルヌントウム地域、ツヴァイゲルトとブラウフレンキッシュを除梗せずにプレスしてステンレスタックで3ヶ月発酵、6ヶ月熟成しました。明るくローズピンクの外観から、アセロラやイチゴの香りを感じます。ファーストアタックでは清涼感を感じますが、ほろ苦さが旨味となっているためシャープにアフターを終わらせます。



**[34597] Niederösterreich Zweigelt ニーダーエスタライヒ ツヴァイゲルト 18**

呼称	-
参考小売	¥2,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジックとバイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 収量 石灰 黄土 砂利 180~260m・南 60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み / Coming Soon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗せず、開放桶で2日間醸し、プレス ステンレスタックで10日間発酵
熟成	そのままで9ヶ月間熟成 無濾あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:15mg/L トータル:24mg/L
アルコール度	12%
特徴	ウィーンの東からオーストリアとスロヴァキアの国境まで広がるカルヌントウム地域、ツヴァイゲルトを除梗せずに開放桶で醸しプレス、ステンレスタックで発酵後そのまま9ヶ月熟成しました。明るく鮮やかなパープルガーネットの外観から、イチゴやブラックベリーの香り、柔らかに広がる綺麗な口あたりに穏やかで上品な優しさで摘みたベリーが酸がアクセントとなっています。



**SOLD OUT**

**[34248] Carnuntum Rot カルヌントウム ロート17**

呼称	-
参考小売	¥2,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 ロス 黄土 ローム 砂利 170~190m・南 0.2~1.2ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト ブラウフレンキッシュ ザンクト・ラウレント(手摘み / 15~35年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月14日収穫、ステンレスタックで2~3日[15~17℃]醸し ステンレスタックとフードルで2ヶ月間発酵 (マロラクティック発酵あり)
熟成	ステンレスタックとフードルで8ヶ月間[12~15℃]熟成 濾過有・無清澄 / 瓶詰め:2018年7月8日
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:37mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ウィーンの東カルヌントウム地域でオーガニック認証を取得しバイオダイナミも取り入れるトラブル、黒ブドウ3種をステンレスタックで醸し後、ステンレスタックとフードルで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルレッド色、ミントやベリーの香りをスモーキーなニュアンスが包み込みます。ジュシーで滑らかな口あたり、果実が溶け込んだ味わいと心地の良い苦みがアフターを魅了します。



**[34249] Zankt・ラウレント レゼルヴェ 16**

呼称	-
参考小売	¥3,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂質 ローム 砂利 185m・南 0.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ザンクト・ラウレント100% (手摘み / 平均16年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月15日収穫、25hlの開放桶で4~6日間[17℃]醸し そのまま10日間(25~26度)発酵 (500Lの木樽で4ヶ月マロラクティック発酵)
熟成	500Lの木樽で14ヶ月間[18℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年4月9日
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:46mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ウィーンの東カルヌントウム地域で2010年にオーガニック認証を取得しバイオダイナミも取り入れるトラブルが、ザンクト・ラウレントを25hlの開放桶で醸し後、そのまま発酵、500Lの樽でマロラクティック発酵と熟成を行いました。やや憂いのあるルビーの外観から、カシスやミントの香り、たっぶりのエキスを含む口あたり、優しい酸味を伴う滑らかな上品なアフターへと吸い込まれます。



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)