

Weingut Warga-Hack ズュート・シュタイヤーマルク地方 ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック

サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面

1994年、レイナー・ハックはズュート・シュタイヤーマルクのサウザルにヴァインゲート・ヴァルガ・ハックを立ち上げました。2002年に妻のジャスミンと結婚して以降は夫婦二人三脚で切り盛りしており、現在約10haの畑を持っています。畑のブドウ構成は

20 % Sauvignon Blanc、20 % Riesling、20 % Pinot Blanc、
12 % Welschriesling、10 % Pinot Gris、10 % Morillon (Chardonnay)、
5 % Muskateller、3 % Zweigelt(ROSÉ)となっています。

レイナーは、Silberberg(シルバーベルク)のブドウ栽培の学校を卒業後、畑と醸造の現場で修業をしていました。その後、1994年に自らのWeingut(ヴァインゲート)を立ち上げながらもジャスミンと彼の両親と共に生活の為にプッシュェンシャック(ホイリゲのような酒場)とゲストルームを営んでおりました。しかし、ワイン造りのみへの集中とオーガニック農業への変換への欲求は彼の中で高まっています。2006年にKrems(クレムス)でビオロジック農業のコースを、2015年にはGöpfritz(ゲーブフリッツ)でバイオダイナミ農業のコースをとり、徐々にしかし確実に自然回帰への農業を深化させていきました。現在は、ワイン造りのみへ集中できる体制が整っています。



グラーツ出身のジャスミンは地元の大学で建築の博士号をとりました。この時学んだデザインやアートはワインメーカーとして今も彼女にとっては重要な要素となり、ヴァインゲート・ヴァルガ・ハックを支えています。両親がワインをこよなく愛していた影響で、大学卒業後、彼女はワイン造りに興味を持っていきます。農業とワイン醸造の学校に通い、ワイン造りの勉強を始め、最終的にGöpfritz(ゲーブフリッツ)でデメテルのバイオダイナミ・コースも取得します。夫婦間で彼女は現在マーケティングと営業の担当をメインとしていますが、ワインのスタイルや方向性を決める時は夫のレイナーと共に彼女の意見ももちろん重要視されています。

2003年の長男の誕生がエコロジカルな農業へ転換する大きなきっかけとなりました。2006年には次男、2012年には長女が生まれ現在3人の子宝に恵まれています。

レイナーとジャスミンは2004年に畑をビオロジックへ変換、2009年にはオーガニック認証を取得します。ヴァインゲート・ヴァルガ・ハックはサウザルのキツェックの地で初めてビオロジック農業を実践し初めて認証を取得したヴァインゲートです。以後、畑のますますの自然回帰を進めバイオダイナミ農業へと深化させ、2017年にはデメテルを取得します。デメテルの取得は醸造やワイン・スタイルに影響するだけでなく、とりわけ畑に多大な影響をもたらしました。動物や植物の生物多様性は日に日に畑に浸透し、他者の畑との違いは明確となっていきます。二人は畑を植物や生物の住みかとして、また3人の子供たちの壮大な遊び場として考えています。

「古いものは樹齢50年になるブドウ樹のまわりで、花が咲き、蜂が飛び交い、草木は高く伸び、野鳥がブドウ樹に巣をつくる(笑顔)」微笑ましく語ります。

完全な手仕事、バイオダイナミ・サイクルを手助け継続する事。土壌がより生命力に満ちて生き生きとし、化学肥料や除草剤や殺虫剤なしでブドウ樹が元気に育っていくのは、彼らにとっては必然の結果でした。畑の自然回帰への決断と努力、それはヴァインゲート・ヴァルガ・ハックの個性と将来を決定づけました。



【サウザルのテロワールについて】

レイナーとジャスミンはズート・シュタイヤーマルクの地質学的特性とサウザルの畑の個性をよく知っています。3億5千万年前に形成されたシスト土壤で、傾斜はそれぞれの区画で45～70度にもなります。85%が様々なタイプのスレート土壤で15%が貝殻石灰岩です。この不毛な土壤はブドウ樹をゆっくり育て低収量で高品質のブドウを産みだします。

ズート・シュタイヤーマルクのサウザルは、Sulm(スルム)河とLaBnitz(ラスニツ)河の間、シュタイヤーマルクの東西のほぼ中央にありその他の山々より100mほど突き出しています。土壤は、古生代のシストで構成されています。絹雲母珪岩、粘土シスト、緑、赤、灰色、青黒、などいくつもの種類、カラーのシストで構成されているのがサウザルの特徴です。

古生代、ズート・シュタイヤーマルクのエリア全体は長期間、海に沈水していました。このため、サウザル以外のズート・シュタイヤーマルクの土壤は、古生代のサンゴ礁と海洋生物でできた貝殻石灰岩で構成されています。一方、サウザルの大部分はいくつもの小高い島として沈水を逃れました。この事がサウザルの土壤が他のズート・シュタイヤーマルクと一線を画す主因となっています。しかし、サウザルでも低地層の土地は同様にかつて沈水していた為、ここでは土壤は貝殻石灰岩が主体となっています。

このように、古生代の海中堆積物で構成されたズート・シュタイヤーマルクその他のエリアとサウザルは、全く異なる土壤となっています。サウザルの最も標高が高い場所はDemmerkogel(デンマーケーゲル)の671mにもなり、この畑はヨーロッパでもっとも傾斜度が高く、90度を越えます。高度な技術を持つ職人によって、これらの極端に傾斜度が高いブドウ畑はテラス状に作られてきましたが、しばしばそのまま植樹されている畑も見られます。

サウザルはまたオーストリアで最も古いワイン生産地の一つで、スレート土壤からくる繊細なスモーキー・フレーヴァーを伴うミネラル豊かなワインが産まれることで有名です。ブドウ栽培はローマ時代から存在し、12世紀初頭からは主に聖職者たちによって担われてきました。その当時、ザルツブルグの大司教が地元農家に森を切り開きブドウを植えるよう指示して開墾が進みました。イリュリア性地中海性気候の影響でブドウだけでなく、栗やカボチャ、イチジクやキウイなどの様々なフルーツもまたこの地では見られます。

この気候の影響で、サウザルは激しい寒暖差も大きな特徴です。日中はとても日差しが強く、一方夜間はグッと気温が下がります。この気温の上下動がブドウに複雑なフレーヴァーと酸をもたらし、サウザルのワインの特徴となっています。最高で670mの高標高にも及ぶサウザルでは、ブドウの生育はゆっくりと長期間となりこれらの要素もまたこの地のワインに特徴的なフレーヴァーをもたらしてくれています。

それぞれの区画の標高の差もまたしかりで、畑や区画により全くテロワールが異なり、数多くの単一畑に区切られる要因となっています。斜面の急峻さによりブドウは日光を正面にうけ、それはブドウがまだ十分な酸を保持しながら完熟できる要因となっています。

サウザルの気候と地質上の特徴からオーガニック農業は適さないと言われてきた古い固定概念を、夫婦は畑の個性とワインの高い品質という目に見える結果で一蹴してきました。

醸造においても、全てのキュヴェにおいて自然酵母での自然発酵と無濾過無清澄は徹底されています。亜硫酸添加の有無はキュヴェにおいて異なりますが、デオニー初輸入は、完全なサンスフルワイン2種類で日本市場にご紹介させていただきます。

ナチュラルでスタイリッシュなスタイル、でもどこか実直な味わい、それはレイナーとジャスミンの生き方を鏡で映したようです。



【34604】Riesling Natural リースリング ナチュラル16				【34605】Grauburgunder Natural グラウブルグンダー ナチュラル16			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミク/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミク/デメテール		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	千枚岩のシスト	550m・南南西	1ha・20hl/ha		千枚岩のシスト	550m・南西	0.5ha・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)	グラウブルグンダー 100% (手摘み/平均45年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	10月2日収穫 プレス後、600Lの木樽で30日間[17～22℃]発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	10月10日収穫 プレス後、600Lの木樽で45日間[17～22℃]発酵 (マロラクティック発酵あり)	
	熟成	そのまま26ヶ月[11～16℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年11月28日果実の日			熟成	そのまま26ヶ月[11～16℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年11月28日果実の日	
	SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァインゲート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるリースリングをプレス後、600Lの木樽で発酵、26ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。しっかりとした黄金の色調、ナッツやヒノキ、アプリコットジャムの香り、存在感のある酸と厚みのある果実、複雑な味わいにほろ苦さが溶け込んだしっかりとしたボディが印象的です。			特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザル、千枚岩のシストで育つグラウブルグンダーをプレス後、600Lの木樽で発酵、26ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黄金糖のような濃いゴールドの外観にしっかりとした粘性、サウザルのスレート土壤由来のスモーキーなニュアンスに金柑やアプリコットのアロマを感じます。干し柿のような詰まった濃い味わいに完熟みかんの酸が溶け込んでいます。		

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)

Diöny