

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、やはりソーヴィニヨ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ソーヴィニヨンブランが全体の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

【34933】Welschriesling ヴェルシュリースリング19				【34935】Schauerstoff シュトッフ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	¥2,100			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	- / Sustainable Austria			栽培/認証	- / Sustainable Austria		
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 砂岩	380 ~ 580m・南東、南西	50hl/ha		スレート 砂岩	400~580m・南西、南東	55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン ゲルバー・ムスカテラー ヴェルシュリースリング(手摘み/平均20年)		
醸造 発酵	9月中旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで4時間醸し、空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで12日間発酵			醸造 発酵	9月中旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで4時間醸し、空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで15日間発酵		
熟成	そのまま6ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年3月			熟成	そのまま6ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年3月		
SO ₂	発酵中:50mg/L 熟成中:20mg/L トータル:61mg/L			SO ₂	発酵中:40mg/L 熟成中:20mg/L トータル:50mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	オーストリア南部、スロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、19年は比較的ストレスフリーな年でした。ヴェルシュリースリングを醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月シュールリー熟成しました。緑を帯びたホワイト、ハーブやミント、白い花の香り、綺麗な酸を感じた後、たっぷりのミネラルとふっくらとしたテイストが余韻へと流れます。			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。除梗して醸しプレス後、ステンレスで発酵熟成しました。レモンイエロー色、ライチやマスカットの甘酸っぱい香り、少々ガスを含んだ澱刺としたアタックに塩気とフルーティーのメリハリと心地の良い高め酸、好バランスです。		
【34641】Sauvignon Blanc Kitzreck-Sausal ソーヴィニヨンブランキツェックザウザル18				【34643】Morillon Schiefergestein モリヨンシーファージェシュタイン17			
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	¥3,100			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / Sustainable Austria			栽培/認証	- / Sustainable Austria		
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	380 ~ 580m・南東、南西	3ha・35hl/ha		スレート	380 ~ 580m・南東、南西	1.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/25 ~ 30年)			品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)100% (手摘み/平均25年)		
醸造 発酵	自生酵母			醸造 発酵	自生酵母		
発酵	9月中旬~10月中旬収穫 除梗後、空気圧式圧搾 500L ~ 10hlの古樽で20 ~ 40日間発酵			発酵	9月下旬収穫 除梗後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで20 ~ 30日間発酵		
熟成	500Lの古樽で10ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2019年8月			熟成	500Lの古樽で10ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2018年8月		
SO ₂	発酵中:40mg/L 熟成中:20mg/L トータル:89mg/L			SO ₂	発酵中:35mg/L 熟成中:20mg/L トータル:60mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	18年は稀な気候で冬の降雨、非常に涼しい春と比較的涼しく断続的に程良い雨が畑の生育を助けた夏でした。Kitzeck-Sausal村の数区画のブレンドで除梗しプレス後、古樽で発酵・熟成しました。クリームホワイト色、野生のハーブに白い花の奥からレモンやグレープフルーツの香り、丸い口あたりに興行きのあるテイスト、上品な酸味とミネラル感のバランスが素晴らしいです。			特徴	キツェックザウザル村の数区画のブレンド、17年はシュタイヤーマルクにとってグレートヴィンテージでポトリティスも付きました。除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。輝くイエロー、心地の良い樽の香りにパニラや白桃のアロマ、果実の旨味を感じるアタックに、凝縮感たっぷりのエキスに冷涼感伴う酸が骨格を支える素晴らしい仕上がりです。		

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)