

# 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*

【36296】Brut ブリュット17				【36298】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 22			
呼称	Qualitätsschamwein クヴァリテーツシャウムヴァイン			呼称	Südsteiermark スュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			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	面積・収量
	スレート	420m・南西	40hl/ha		砂スレート	380～550m・南西、南東	2.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)90% ピノブラン10% (手摘み / 30～40年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 10～30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月上旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで24時間醸し、空気圧式圧搾 10hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 リキュール・ド・ティラージュ:2g/L / ティラージュ:2018年8月 60ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:2g/L / デゴルジュマン:2023年8月			発酵・熟成	9月下旬収穫 除梗後、空気圧式圧搾 70%フードル・30%ステンレスタンクで13ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月		
SO <sub>2</sub>	発酵中:15mg/L トータル:10mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:66mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	完璧な熟成でポテンシャルの高い非常に良いヴァインテージです。シャルドネとピノブランを24時間醸しフードルで11ヶ月発酵・熟成しティラージュ後60ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、クリーミーで細かい泡立ち、ライムやスウィーティ、黄色リンゴ、ミントの爽やかな香り、ドライなアタックでシャープな酸味にまろやかな果実味が合わさり長めの余韻です。			特徴	22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フードル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リンゴを食べた時のジュシーな酸がアクセントとなる中程度の味わいです。		
【36299】Gelber Muskateller ゲルバー・ムスカテラー 22				【36297】Welschriesling Out of Slate ヴェルシュリースリングアウトオブスレート22			
呼称	Südsteiermark スュートシュタイヤーマルクDAC			呼称	-		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / 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
	砂スレート	380～550m・南、南西	40hl/ha		スレート	420～450m・南東、南、南西	35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲルバー・ムスカテラー 100% (手摘み / 5～30年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 20～40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月下旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで12時間醸し 空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月 熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:85mg/L			発酵・熟成	9月下旬収穫 / 除梗後、木樽で12時間醸し 空気圧式圧搾 / 50hlのフードルで発酵 熟成 500Lの木樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年6月		
SO <sub>2</sub>	熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:85mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:80mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴー、トロピカルフルーツの香りを感じます。まろやかな辛口の味わいで口中にしっかりとフルーティな香りが拡がり、アフターには火打石のミネラルも感じられます。			特徴	スレート土壌で育つヴェルシュリースリングを9月下旬に収穫し除梗後、木樽で12時間醸しプレス、フードルで発酵し500Lの木樽で熟成しました。黄色の濃いグリーンイエロー色、洋梨や白桃、グレープフルーツ、ライムのアロマを感じます。ボリュームのあるアタックが口中に拡がり、果実味に溶け込む心地の良い良質な酸、ハーブやユッカ、ライムの香りがアフターに感じられます。		
【36300】Riesling Kitzeck-Sausal リースリング キツェックザウザル21				【36301】Sauvignon Blanc Ehrenhausen ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン21			
呼称	Südsteiermark スュートシュタイヤーマルクDAC			呼称	Südsteiermark スュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,200		
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	400～620m・南東、南、南西	35hl/ha		石灰	320～450m・南東、南、南西	40hl/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)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月下旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで24時間醸し 空気圧式圧搾 500L～14hlのステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月			発酵・熟成	9月下旬収穫 除梗後、ステンレスタンクと木樽で醸し 空気圧式圧搾 70%ステンレスタンク・30%木樽で14ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年12月		
SO <sub>2</sub>	熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:73mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中と瓶詰め時:少量添加 トータル:83mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキリっとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフターを彩ります。			特徴	エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、スウィーティ、ミントのアロマ、ドライな酸味が全体に拡がり、グレープフルーツの柑橘のジュシーな味わいが口中に拡がります。		

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)