

Schnabel

ズュートシュタイヤーマルク地方
シュナーベル

真のファーマたれ！シュタイヤーマルクの生粋ナチュラル

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでご紹介いたしますのは、ズュートシュタイヤーマルクからの生粋なバイオダイナミ、ヴァンナチュール生産者です。以前、別のインポーターさんから日本へ輸入されていた事もあるのでご存じの方もいらっしゃるかと思います。

オーストリア南部のシュタイヤーマルク、見事なまでに鮮度が高くエレガントなスタイルで、その他のオーストリアのワイン産地とはその個性は明らかに一線を画しています。日中の気温は南部のイリュリア気候の影響を受け、暖かい日中と冷涼な夜間の気温差がワインの品質とキャラクターを決める決定的な要因となっています。一方、シュタイヤーマルクの葡萄畑の3分の2は、「マウンテンワインゾーン」と呼ばれる場所にあり、急な斜面によって冷涼化効果がもたらされます。

シュタイヤーマルクのワインにとって新たな時代は、2018年ヴィンテージと共に始まります。ヴルカンラント・シュタイヤーマルクDAC、ズュートシュタイヤーマルクDAC、ヴェストシュタイヤーマルクDAC、3つ全てのワイン産地がDACに昇格します。ヴェストシュタイヤーマルクのシルヒャーを含め、個々の地域に特有のワインは今後、ゲバイツヴァイン(地域名称ワイン)、オルツヴァイン(村名称ワイン)、リーデンヴァイン(単一畑名称ワイン)の3階層に分類されます。

新たな原産地呼称システムは、シュタイヤーマルクのワインにとって有効なものとなると予想されています。伝統的な葡萄品種の多様性は保護され、オルツヴァインとリーデンヴァインのレベルでは地元を牽引する葡萄品種に特に重点が置かれています。発売日は、3月1日あるいは、5月1日に決定しており、ワインはじっくりとその地域の典型的な特徴を発達させ、その土地と葡萄畑の可能性を存分に発揮することができるようになるでしょう。

昨年2018年夏、2度目のオーストリア訪問3日前に、とある知り合いからその存在を聞きました。すぐにコンタクトをとったところ『今は日本には輸出していないのでぜひ一度ワインと畑を見にいらしてください』と。

いきなりメールでコンタクトを取ってきたアジア人、そして本当に訪ねてきた見ず知らずの縁もゆかりもないアジア人。それにも拘らず、到着後笑顔で快く迎えてくれました。そしてすぐに丁寧で熱く濃厚な試飲がスタートです。おかげで次のアポイントに大幅遅刻してしまいました。

溢れるワインのエネルギー、それ以上にカールのエネルギーに惹かれてしまい、いや押されてしまいという方が正確かもしれません。熱い握手を交わしてきました。

オーストリア南部、ズュートシュタイヤーマルクのサウザル山に畑とワイナリーはあります。カール、エヴァの夫婦二人で畑仕事も醸造も行っており、3人の息子がおります。カールはウィーンの天然資源、生命科学専攻の大学で農業経営を学び、エヴァは経済大学で経営学を学びました。1997年と1998年、ブルゴーニュでワイン造りの実際的な知識と経験をつみ、帰国後自分達の畑とワイナリーをこのサウザル山にもちます。黒ブドウを中心に急な丘陵斜面に現在5haの畑があります。最初から彼らはバイオダイナミの原則に従い畑と向き合い、2003年にはすでにデメテルの認証も取っております。

サウザルの土壌は、珪質原成岩と石灰の粒子がスレート状(板状となった石)となっており、この珪質土壌がワインに豊かなミネラル感をもたらし、さらに保熱効果ももち、ブドウに豊かな果実味をもたらししてくれます。

畑に撒くブレパレーション調剤は、自社の畑や牧草地でとれたいらくさや馬の尻尾、セイヨウカノコソウ、畜牛の角、etcを使い自ら調合する拘りようです。ご存知のようにそれらは畑に活力を与えたり、光合成を促したり、病原菌から守るために散布されたり堆肥として使用されます。

醸造は100%シンプルそのものです。

完全に健康で熟したブドウを醸造するだけ、畑に住む自然酵母の力だけ、と彼は言います。それはつまり、補糖・補酸・酵母・酸化防止剤など人為添加は一切せず、清澄やろ過処理など故意的に何かを除去することはありません。ピジャージュも手で行い、ポンプも使いません。全てのワインは発酵も熟成も227Lのブルゴーニュ樽で行われます。

『シュナーベルは"ワイン造りと牧畜(牛)をととして地球と繋がってきたんだ。』

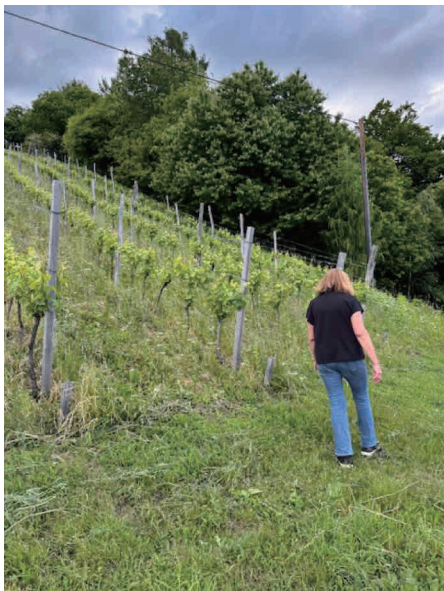
私たちはこの豊かな地球、自然のゲストにすぎず子孫からこの豊かな大地をかりているにすぎないんだ。次の世代により良くより豊かなままこの大地を受け継いでいかなければならないと考えているよ。全ての農家、いや実際には全ての土地の持ち主、皆それぞれが持っている土地は、この地球の一部であり全員がその土地に責任があるんだよ。その土地を壊さず、豊かな植物を守り育てる。大切を守る、正しく元のまま残す。そういう義務があると考えているんだ。私達の日々の行いや営みは、DNAに組み込まれているこの言葉に起因しているんだ。』

「真のファーマーたれ、

『その時のトレンドに向き合い従うのではなく、豊かな大地、文化的にも価値が高い自然の産物のワイン、そしてそれらを愛する飲み手の皆様、私達の人生はそういったもののためにあるんだ。』

Diony



【35558】Morillon Hochegg モリヨン ホッホエッグ20				【36140】Morillon Hochegg モリヨン ホッホエッグ21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培／認証	ビオディナミ／デメテール			栽培／認証	ビオディナミ／デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート	540m・南、南東	0.4ha		シリスを含んだスレート	540m・南、南東	0.4ha
品種 (収穫／樹齢)	モリヨン(シャルドネ)100% (手摘み／平均20年)			品種 (収穫／樹齢)	モリヨン(シャルドネ)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	除梗後、皮や種とともに 蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。			特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。		
【36137】Silicium シリチウム21							
呼称	-						
参考小売	¥8,000						
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口						
栽培／認証	ビオディナミ／デメテール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積				
	シリスを含んだスレート	540m・南、南東	0.2ha				
品種 (収穫／樹齢)	モリヨン(シャルドネ) リースリング (手摘み／平均20年)						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵・熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄					
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満					
アルコール度	12%						
特徴	シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。						
【36141】Rosé ロゼ21				【36692】Rosé ロゼ22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培／認証	ビオディナミ／デメテール			栽培／認証	ビオディナミ／デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート	500m・南、南西	1ha		シリスを含んだスレート	500m・南、南西	1ha
品種 (収穫／樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% (手摘み／平均20年)			品種 (収穫／樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)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	除梗後、直接圧搾(垂直式圧搾機) 10hlのステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	除梗後、直接圧搾(垂直式圧搾機) 10hlのステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			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	シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。色調の濃いアセロラピンク、スモモやラズベリー、ミント、梅、赤リンゴのアロマを感じます。パツと口中で拡がる果実味とたっぷりのエキス感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まったボディです。			特徴	シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いローズピンク、白いちご、クランベリー、トマトの葉、スミレのアロマを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのアタックに、スムーズでとがりのない良質さとじわりと口中で拡がる旨味が印象的です。		

[36697]Urgestein ウルゲシュタイン22

[36693]Rotburger Kreuzegg ロートブルガー クロイツエッグ21

呼称	-	呼称	-
参考小売	¥ 5,000	参考小売	¥ 6,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	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/デメテール	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
テロワール	土壌 シリスを含んだスレート	テロワール	土壌 シリスを含んだスレート
	標高・向き 540m・南南西、南南東		標高・向き 500m・南、南西
	面積 Coming Soon		面積 1ha
品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40%ブラウフレンキッシュ30% ピノワール30%(手摘み/平均20年)	品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)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 除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ピジャージュあり)		発酵 除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ピジャージュあり)
	熟成 228Lの古樽で18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		熟成 228Lの古樽で18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄
	SO ₂ 無添加 トータル:10mg/L未満		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	11.5%
特徴	サウザルにある3つのブドウ畑で栽培された3品種をステンスタンクで醸し・発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、ミントや芝、トマトの葉、ブラックチェリー、ラズベリーのアロマを感じます。しっかりと口中に広がる味わいで中程度のタンニンと詰まったエキシ感、酸味は高めながらも口あたりのよい印象です。	特徴	ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、タンクで醸し・発酵後、古樽で熟成しました。紫の色調しっかりとしたガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、湿った土のアロマを感じます。上品なアタック、ベリーの酸味と細かなタンニンがアクセントとなったしっかりとした良質な味わいで余韻にはカシスの香りが広がります。



[36142]Rotburger Kreuzegg ロートブルガー クロイツエッグ20

呼称	-	
参考小売	¥ 6,800	
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/デメテール	
テロワール	土壌 シリスを含んだスレート	標高・向き 500m・南、南西
		面積 1ha
品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% (手摘み/平均20年)	
醸造	酵母 自生酵母	
	発酵・熟成 除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンスタンクと 400Lの木製解放桶で28日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂ 無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	11.5%	
特徴	ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかりと密度が詰まった味わいがじわりとアフターに広がります。	

[35559]Blafränkisch Hocheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ20

[36694]Blafränkisch Hocheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ21

呼称	-	呼称	-
参考小売	¥ 6,800	参考小売	¥ 7,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	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/デメテール	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
テロワール	土壌 シリスを含んだスレート	テロワール	土壌 シリスを含んだスレート
	標高・向き 540m・南、南東		標高・向き 540m・南、南南東
	面積 0.7ha		面積 0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均20年)	品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 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 除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンスタンクと 400Lの木製解放桶で35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		発酵 除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ピジャージュあり)
	SO ₂ 無添加 トータル:2mg/L未満		熟成 228Lの古樽で18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄
			SO ₂ 無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	11%	アルコール度	12.5%
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、プルーンやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュシーでしっかりとした果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。	特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを醸し・発酵後、228Lの古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ガーネット色、プルーンやザクロ、火打石、スモーク香を感じます。骨格のしっかりとしたボリューム感のある味わい、しっかりとタンニン、やや高めの酸味、余韻の長い仕上がりです。



【36144】Pinot Noir Hocegg ピノノワール ホッホエッグ21

呼称	-		
参考小売	¥ 10,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/ 認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	スレート シリカ	540m・南南東、南	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ピジャージュあり)	
	熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、バラ、スミレのアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスを熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。		



【36695】Pinot Noir Hocegg ピノノワール ホッホエッグ22

呼称	-		
参考小売	¥ 10,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	スレート シリカ	540m・南南東、南	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ピジャージュあり)	
	熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、バラやスミレ、土のアロマを感じます。アタックにはじわりと拡がるエキス感と丸みがあり、エレガントな酸味に心地の良いタンニンがアクセントとなっています。		



【36696】Pinot Noir Koregg ピノノワール コーエッグ21

呼称	-		
参考小売	¥ 10,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオディナミ／デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート	520m・南、南西	1ha
品種 (収穫／樹齢)	ピノノワール100% (手摘み／平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、蓋の無いタンクで 6週間醸し・発酵(ビジャージュあり)	
	熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	12.5%		
特徴	区画コーエッグで育つピノノワールを除梗後、蓋の無いタンクで醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒い色調の濃いルビー色、しっかりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ボリューム感があり豊かな果実味としっかりとしたタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。		



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)

