

# 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、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("Südsteiermark"を冠する3種類の定番キュヴェ)以外は天然酵母での発酵で、人工酵母は一切使いません。亜硫酸添加も発酵中か瓶詰め前のどちらかのタイミング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*

【37049】Brut ブリュット18			
呼称	Österreichischer Sekt オーストリア・ゼクト		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	スレート	420m・南西	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)95% ヴァイスブルグンダー 5%(手摘み / 30 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月下旬収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 10hlのフードルで発酵・熟成 リキュール・ド・ティラージュ: 2g/L ティラージュ: 2019年8月 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12月		
SO <sub>2</sub>	収穫後・発酵中: 少量添加 トータル: 20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	暖かかったためスパークリング用のブドウは8月下旬に収穫しました。モリヨンを主体にフードルで発酵・熟成しティラージュ、二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、輝きのあるグリーンイエロー色、グレープフルーツや黄リンゴ、ミントやデルのアロマ、ドライで旨味を包括した酸味、シャンパーニュに近いフィネスがある良質な仕上がりで心地の良い長めの余韻です。		

新着



【37050】Welschriesling ヴェルシュリースリング24			
呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / Sustainable Austria		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	スレート 砂岩	360 ~ 540m・南東、南西	60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 10 ~ 40年)		
醸造 発酵	9月 ~ 10月収穫		
熟成	除梗後、ステンレスタンクで8時間醸し 空気圧式圧搾 10 ~ 50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 瓶詰め: 2025年3月		
SO <sub>2</sub>	発酵・熟成中: 70mg/L 瓶詰め前: 20mg/L トータル: 92mg/L		
アルコール度	12%		
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、スレート・砂岩土壌で育つ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・熟成しました。クリアな淡いグリーンイエロー色、りんごキャンディ、シトラス系のアロマ、ジューシーでバランスの良いアタック、スムーズな印象がありドライで清涼感のある酸が溶け込み、アフターをキリッと締めてくれます。		

新着



【37051】Sauvignon Blanc Quarz&Schieferソーヴィニヨンブランクワッツィット&シーファー 23			
呼称	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / Sustainable Austria		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	珪岩 スレート	400 ~ 600m・南、南東	45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 10 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月第2週に収穫		
熟成	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発酵・熟成 瓶詰め: 2025年8月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 28mg/L トータル: 28mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ディオニーのオートクチュール・ワインです。珪岩・スレート土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月第2週に収穫、除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、アップルミントやライム、オレンジ、ネクタリン、若葉のアロマを感じます。アタックから旨味があり、キレがあり冷涼感を感じる酸が穏やかに広がる心地の良い味わいがとても心地良い逸品です。		

新着



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)



Diony