

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

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ブドウ畑の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。伝統的なブドウ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ブドウ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、その土地とブドウ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人の息子たちがおります。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。最初から彼らはジ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てくれ、さらに保熱効果もち、ブドウに豊かな果実味をももたらしてくれます。

畑に撒くプレパラシオン調剤は、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228L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)をとお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1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。大切に守る、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

[37001]Silicium シリチウム23

呼称	-		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シリスを含んだスレート: 540m・南、南東 0.2ha・25hl/ha		
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)50% リースリング50% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵/水平式圧搾		
熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年7月17日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	11.5%		
特徴	スレート土壌のモリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗しプレス、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、古樽で熟成しました。とろりとした粘性ある黄金色、オレンジやアプリコット、キャラメル、メープルシロップ、マロングラッセのアロマを感じます。ドライながらコクが拡がり、濃厚で複雑味あふれる味わいは余韻長く、心地の良いタンニンとともにアフターまで続きます。		

新着



[37009]Urgestein ウルゲシュタイン22

呼称	-		
参考小売	¥4,300		
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	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート: 540m・南南西、南南東 ComingSoon		
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)		
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18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	12%		
特徴	標高540m・シリスを含んだスレート土壌の3つのブドウ畑で栽培されたロートブルガー、ブラウフレンキッシュ、ピノワールを蓋の無いタンクでピジャージュを施しながら醸し・発酵、木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ガーネット色の外観、ミントや芝、フルーツマト、ラズベリーのアロマを感じます。高めの酸味に口中に拡がるエキストラタンニンが心地の良い仕上がりです。		

再入荷



[36143]Blaufränkisch Hoheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ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	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート: 540m・南、南東 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)		
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のステンレスタンクと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		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未滿		
アルコール度	11%		
特徴	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。黒色調のガーネット色、ブルーやザクロ、火打石、湿った土のアロマを感じます。全体的に丸みがあり、たっぷりの果実味がジュシーで心地の良いタンニンと酸味がバランスの良い仕上がりです。		

再入荷



[37006]Blaufränkisch Hoheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ21

呼称	-		
参考小売	¥7,500		
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	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート: 540m・南、南南東 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)		
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18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
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タンクで醸し・発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、ブルーやザクロ、クランベリー、アタックからしっかりとしたタンニンを感じ、ボリュームある丸みのある果実感に酸がアクセントとなったバランスの良い仕上がりです。		

再入荷



[37007]Blaufränkisch Koreggブラウフレンキッシュ コーエッグ23

呼称	-		
参考小売	¥7,500		
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	標高・向き	面積・収量
	シリスを含んだスレート: 520m・南、南西 1ha・25hl/ha		
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で28日間醸し・発酵(ピジャージュあり)/水平式圧搾		
熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年8月14日		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	春の開花期に雨が多く収穫量が非常に少ない年でした。コーエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗後、蓋の無いタンクと解放桶で醸し・発酵後プレス、木樽で12ヶ月熟成しました。紫色調の輝きのあるガーネット色、ラズベリーやプラム、ブルー、湿った土、ドライフルーツのアロマを感じます。バランス良い口あたり、中程度のタンニンと冷涼な酸、丸みある心地の良い仕上がりです。		

新着



[37008]Pinot Noir Hoheggピノワール 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	バイオダイナミ/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、南 1ha		
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール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未滿		
アルコール度	13%		
特徴	シリスを含むスレート土壌で育つピノワールを蓋の無いタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、リコリス、湿った土のアロマを感じます。しっかりとしたアタックで、タンニンと綺麗な酸が果実味にうまく溶け込み、エレガントで心地の良いバランスのとれた余韻の長い仕上がりです。		

再入荷



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)