

ブドウ栽培及びワイン造りには、品質への要求と同様にこだわりがあります。声高に叫んだり、自らを目立せようという風潮がある時代に、あえて私たちは長期的な、サステナブルな方法でエレガントなワインを地道に作っています。私たちのワインは、内面の静けさと複雑さを併せ持つ、動的で深いワインです。シュトラードンはオーストリアの南東、火山地帯のスティリアという場所にあり、地中海気候とパンノニア気候が交わる特別な場所です。地中海とアルプスの影響で、日中の気温は高く、夜の温度は下がります。年間降雨量が900ミリという雨の多い地域のため、ブドウの生育期が長く、遅い収穫が可能になります。決して恵まれた気候環境ではありませんが、この中で私たちは急な斜面にある、無数の小さな区画でブドウを育てています。栽培面積は合計30ヘクタールに及びます。この地域のブドウ畑の特徴は、石灰を多く含む堆積岩で、大きく分けて2つの異なった起源由来します。一つは、砂岩と、化石を含む石灰岩でおおよそ1100万年前にスティリア全体に広がっていた干潟だった場所が隆起した土壌と、もう一つ、より広い範囲に及ぶ土壌ですが、第三紀の三角州に、アルプスからサルマット砂利とチャート石灰が堆積した地質です。スティリアは個々のマイクロクリマが広がる、無数の小さな区画の畑が特徴です。多くの区画は50年以上経っており、ブドウはStockkulturという棒仕立てで栽培しています。非常に骨の折れる作業で、非効率に見えるかもしれませんが、私たちはこの複雑で、手間暇かけるやり方を自分たちの信念の表れだと思っています。2013年から、有機農法を取り入れており、長年にわたり一緒に働いてきたチームとともに、日々努力しています。収穫は選別しながら手作業で行い、20キロまでの小さな容器を使ってブドウを運びます。ワイナリーに到着するとすぐ、選別テーブルに運ばれ、2次選別を行います。これがブドウ収穫作業の最終段階で、畑での長期に及ぶ作業がひと段落し、ほっと一息つける瞬間です。細かな作業を行うことで、長い醸しの時間（時には数日）が可能となります。厳しい天候の年であってもグラビティーシステムを使ったセラーでマセラシオンを行います。自然な抽出により、果汁はストレスなく果実の成分をしっかりと保つことができ、ワインに深みと多層を与えます。また起伏のあるこの地域の地形のおかげで、重力を利用したワイン造りを行うことができます。セラーで行うことは最小限です。ブドウの中に存在するすべての成分が果汁として取りこまれます。天然酵母を用いた自然発酵は畑のティピシティー（個性）を引き出し、個性的なワインを生み出します。ワインはゆっくりと時間をかけて静かに酵母と、澱とともに寝かされ、それぞれのワインに最も適したタイミングでボトリングされます。

## Gemischter Satz 2022

ゲミシュターサッツ

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）  
アルコール度数：12.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,300円（税別）

ブドウ畑はシュトラードン周辺にあり、樹齢30～40年で、主にミュラー・トゥルガウ、ゴールドブルガー、セイルリング88、ピノ・ラン、ウェルシュリースリング、リースリング、ゲヴェルトトラミネールの混植混醸。土壌はサルマット砂利（アルプスと海からの石灰質の堆積物、火山ペグマタイト。）2022年9月7日と14日に手摘みにて収穫。12～18時間のマセラシオン、ステンレスタックと大きな古い木樽で自然発酵。上質な酵母で5ヶ月熟成。



## Gelber Muskateller Straden Vulkanland Steiermark DAC 2022

ゲルバー・ムスカテラー  
シュトラードン  
ヴルカンランド シュタイヤーマルク DAC

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%  
アルコール度数：12.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,900円（税別）

ブドウ畑はジルバーベルク、クラウセン、サツィアーニ、シュタインタール、インゲルル。ブドウの樹齢は5年から25年で、大部分がサルマトの砂利と砂岩を含む石灰質の堆積土壌。2022年9月20日、21日、22日に手摘みにて収穫。最長18時間のマッシュタイム、ステンレスタックで自然発酵、微細酵母で6ヶ月熟成。



## Sauvignon Blanc Straden Vulkanland Steiermark DAC 2022

ソーヴィニオン・ブラン  
シュトラードン  
ヴルカンランド シュタイヤーマルク DAC

品種：ソーヴィニオン・ブラン 50%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,500円（税別）

ブドウ畑はシュトラードン周辺にあり、主な場所はクラウセン、サツィアーニ、ヒンベルク、プッフベルク、インゲルル、ジルバーベルク。ブドウの樹齢は5年から35年で、大部分がサルマトの砂利と砂岩を含む石灰質の堆積土壌。2022年9月9日、10日、12日、19日に収穫、最長18時間のマセラシオン、ステンレスタックと大きな古い木樽で自然発酵、上質な酵母で6ヶ月貯蔵。



## Morillon Straden Vulkanland Steiermark DAC 2021

モリロン  
シュトラードン  
ヴルカンランド シュタイヤーマルク DAC

品種：モリオン（シャルドネ）100%  
アルコール度数：12.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,000円（税別）

ブドウ畑はシュトラードン周辺にあり、主な場所はサツィアーニ、シルバーベルグ、ワーセン、プーフベルグ。ブドウの樹齢は10年から35年で、東南東方向。石灰質、堆積土沖積砂利と部分的に混合された第三次火山性土壌。土壌。2021年9月1日、3日、5日、手摘みにて収穫、8時間のスキンコンタクト、伝統的な古い大樽、ステンレスタックでの、自然発酵。6か月のシュール・リー（澱の上での熟成）熟成。





## Weissburgunder Ried Klausen 1STK 2018

ヴァイスブルグンダー  
リードクラウゼン 1STK

品種：ヴァイスブルグンダー 100%  
アルコール度数：13.1%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,900円（税別）

樹齢20年以上の急斜面の畑リードクラウゼン(65%までの急斜面)、東南東方向。第三紀からの部分的に高度に石灰質の堆積土壌。不毛の土、砂岩、貝殻石灰岩。手摘みによる選果、12時間のスキンコンタクト、500~2000リットルのオーク樽で自然発酵。7ヶ月間のシュールリーの後、熟成。



## Sauvignon Blanc Ried Klausen 1STK 2020

ソーヴィニヨン・ブラン  
リードクラウゼン 1STK

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,900円（税別）

樹齢12から25年以上の急斜面の畑リードクラウゼン(65%までの急斜面)、東南東方向。第三紀からの部分的に高度に石灰質の堆積土壌。不毛の土、砂岩、貝殻石灰岩。手摘みによる選果、18時間のスキンコンタクト、伝統的な古い大樽(2000L)での、自然発酵。18か月のシュール・リー（澱の上での熟成）。



## Sauvignon Blanc Alte Reben 2017

ソーヴィニヨン・ブラン  
アルテ・レーベン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：12,500円（税別）

樹齢はリードブッフベルグ、1937年&1967年、リードクラウゼン、1951年。シュトラーデンに位置するオーストリアの最も古いソーヴィニヨンブラン畑(リードブッフベルグ&リードクラウゼン)より。両畑とも東向き斜面で、昔の栽培方法により人しか立ち入れません。土壌は石灰質の第三紀堆積物と砂岩。手摘みによる選果、長めのスキンコンタクト、自然発酵。36ヶ月間大きな、使用済みのオーク樽でシュールリー。熟成。



## Cuvée de Merin 2021

キュベデメリン

品種：ツヴァイゲルト 85%、メルロー 15%  
アルコール度数：13.7%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,300円（税別）

ツヴァイゲルトはクラウゼンとシュタインタール、メルローはサツィアーニ。樹齢は24~40年。土壌は第三紀からの堆積土壌:石灰質砂質粘土、サルマジョッター、砂岩。手摘みによる選果、30時間のスキンコンタクト、伝統的な古い大樽、ステンレスタックでの、自然発酵。熟成は18か月300Lのバリックと20%新樽。



## Pinot Noir 2019

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：13.2%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,700円（税別）

ピノノワールのブドウの木は、L字形を描き、南南東を向いている非常に急な(最大65%)リードクラウゼンにあります。細かい第三堆積物、不毛な土壌、砂岩から作られた部分的に非常に石灰質の堆積土壌。自然発酵とマセラシオン時間24日間マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。500~2,000リットルの樽。