

Zahel / ツアーヘル ウィーン

ツアーヘルのワイナリー（ホイリゲ＝居酒屋）は1766年マリア・テレジアによって“マウワー”の小学校として建てられました。3世代にわたってワイン造りを行ってきたツアーヘル家は、わずか0.5ヘクタールの畑から、ホイリゲは4つのテーブルから始まりました。今日リチャード・ツアーヘルはマウワーでワイナリーとホイリゲを運営し、ウィーンで最も有名な畑ヌスベルクやオーバラー、シーバリングなどの15haの畑を所有し、ウィーンで唯一全てのワイン生産地に畑を所有する有名なワインメーカーとなりました。ウィーンはわずか20キロメートルの広さしかありませんが、土壌や気候条件に重要な違いがあります。ヌスベルクやビーサンベルクはドナウ河の影響を受ける一方、ウィーンの南にあるマウワーやオーバラーは大陸性気候の影響を受けます。これらの違いによりツアーヘルでは独特の個性を持つワインを造ることができるのです。彼が得意とするウィーンの伝統的なワインである“ゲミシュターサッツ”は長い間、ウィーンの居酒屋“ホイリゲ”でのみ売られてきましたが、2003年よりリチャード・ツアーヘルがマーケットに売り出したことにより“ミスター ゲミシュターサッツ”と呼ばれています。“ゲミシュターサッツ”とは混植混醸のワインでテロワールをクリアに反映します。シンボルであるワインのロゴ「バタフライ蝶」は自然なブドウ栽培を象徴しています。



OMA Pet Nat Gemischter Satz 2022

オーマ ペット ナット 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%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別）

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ピノ・グリ、ノイブルガー、ゲヴュルツトラミネール、フルミント。土壌は石灰岩。手摘みにて収穫。熟成：除梗後、プレスにて18時間のスキンコンタクト。自然発酵（古いフレンチオーク）のち、細かな澱と共に、6か月静置。でゴルジュマンなし。ZahelのOMAシリーズは、ワイナリー・ツアーヘルの共同設立者であり、いまでもホイリゲで現役で働いているイルムヒルデ・ツアーヘルを称えるために作られたワインです。ラベルに描かれた花の絵は、彼女の孫たちからのプレゼント。受け継がれる家族の伝統、多世代にわたる協力関係から生まれる豊かさを反映しています。



OMA Gemischter Satz 2022

オーマ ゲミシュターサッツ 2021

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別）

土壌はドロマイト石灰岩を母岩とする、砂質ローム。手摘みにて収穫。除梗後、破碎し、プレスにて12時間のスキンコンタクト。自然発酵のち、細かな澱と共に、6か月静置。ツアーヘルのオーマシリーズは、ツアーヘル家の創業の一員でもあり、いまだ現役でツアーヘルのホイリゲで忙しく働いているイルムヒルデ・ツアーヘルへのオマージュとして作られたワインです。エチケットを飾る紫色の花は、彼女の孫が描いたおばあちゃんへのプレゼント。このラベルは自然への敬意、世代間の温かい関係をあらわしています。



Demeter Ein kleines Fass Rotgipfler 2022

デメター アイン クライネス ファス

ロートギプフラー

品種：ロートギプフラー 100%

アルコール度数 12.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

アイン・クライネス・ファス（ドイツ語で一つの小さな樽の意味）は少量生産シリーズの一つです。ブドウはグンボルツキルフェンにあるもっとも古い区画にあるリード・ウィーグという、標高270mの単一畑で収穫されます。この地区の土壌はドロマイト（苦灰石）石灰岩を母岩とし、表層部に大きな砂岩があることが特徴です。低温（12℃）で10日間スキンコンタクトを行い、果汁を優しくプレスしたあと、天然酵母のみで自然発酵させます。発酵後、6年使用のオーストリアのシュトッキングー※の樽で12か月熟成し、無清澄、無濾過で瓶詰めされます。



Demeter Ein kleines Fass Neuburger 2022

デメター アイン クライネス ファス ノイブルガー

品種：ノイブルガー 100%

アルコール度数 11.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

リード・グロイスベルグの畑はドロマイト・ライムストーンの土壌。手摘みにて収穫。オーストリア産古樽にて12ヶ月熟成。アイン・クライネス・ファス（ドイツ語で一つの小さな樽の意味）は少量生産シリーズの一つです。オーストリア国外では珍しい品種で、ウィーン南西部の一角にある、樹齢60年の有名なクロイスベルグという単一畑でつくられました。この地域の土壌は混じりけのないドロマイト・ライムストーン（苦石を含む石灰岩）で、下層部は砂岩からなります。ニュートラルな樽で8度の温度下で8日間のマセラシオンを行い、果汁をプレスし、20度で自然発酵を行いました。天然酵母のみを使用しています。12か月間フレンチバリック（8年物のChassin社製）で熟成させてから瓶詰めを行っています。



Demeter An Amphora Gemischter Satz 2021

デメター アン アンフォラ 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：13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

品種：グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ノイブルガー、ピノグリ、ピノブラン、ゲヴェルツトラミネール、ツィアファンドラー、ロートギプフラー、グリュナー・シルヴァーナー、オレンジトラウベ、ローター・フェルトリーナー、セムリング88。手摘みにて収穫。有名なウィーンのヌスベルグの丘にある、リード・プロイセンという標高320mの単一畑から収穫されます。この地区の土壌は石灰岩を母岩とし、表層部に大きな砂岩がある事が特徴です。低温発酵(12℃)で4日間スキンコンタクトを行い、優しくプレスした後、果汁は天然酵母のみで自然発酵を行います。発酵後、イタリア製のアンフォラで12か月熟成し、無清澄、ノンフィルターでボトルリングされました。



An Amphora Gewürztraminer 2020

アン アンフォラ ゲヴェルツトラミネール

品種： ゲヴェルツトラミネール 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

グロースラーゲ・マウラーベルグ（リード・カドルツベルグ）の畑は砂質、ローム土壌、ドルミット石灰の土壌。手摘みにて収穫。発酵は72時間スキンコンタクト、320Lのアンフォラ 自然発酵。熟成は10ヶ月澱とともに320Lのハンドメイドクレイのアンフォラ。ウィーン南西部の小さなブドウ畑で生産されたこのゲヴェルツトラミネールは、タヴァ社の320リットルアンフォラでの醸造に適しています。この畑のテロワール、ミネラルが特徴的です。スキンコンタクトの3日間、細かい澱の上での10か月の熟成により、このアロマティックな品種に構造と興味深い対比がもたらされます。



Gemischter Satz Ried Kaasgraben Nussberg DAC 2018

ゲミシュターサッツ

リード カースグラベン ヌスベルグ DAC

品種： ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：13.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,200円（税別）

品種：リースリング、ツィアファンドラー、ロートギプフラー、ノイブルガー、グリュナー・フェルトリーナー、オレンジトラウベ、フルミント、セムリング88、ローター・フェルトリーナー、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール。このワインは私たちの畑の中では最も街中にある、リード・カースグラベンという畑で収穫されました。ここは、ドナウ川に対して西向きの畑で、周りを住宅に囲まれています。ここは、正確には有名なヌスベルグではありませんが、ヌスベルグの地区にあり、標高360mの少し小高い丘にあります。この地域の土壌の特徴はフリッシュと呼ばれる独特の砂岩で、下層の岩盤はヌスベルクと同じ石灰岩です。15年前、この畑にブドウを植える際、グンポルツキルフェンクローンを選別し、13種類の異なった品種を無造作に植えました。18時間の低温(12℃)での醸しの後、果汁はプレスされ500Lのオーストリア・オーク(シュトッキングー)で天然酵母のみで自然発酵を行います。バトナージュすることなく、細かな澱とともに8か月熟成した後、ボトルリングされます。



Ein wildes Gläschen Rot 2019

アイン ザイルデス グレースヒェン ロート

品種： サンクトラウレント、ブラウフレンキッ

シュ、ロートブルガー（ツヴァイゲルト）、メルロー

アルコール度数：13.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,000円（税別）

ウィーン、マウラーベルグ セッツェンの畑はドロマイト石灰岩を含む、砂質ロームの土壌。手摘みにて収穫。発酵：70%を除梗し、30%は全房。ステンレススチールタンクで3週間の自然発酵、500リットルのオーストリア、シュトッキングーの樽、使用済みの225リットルのフレンチバリックにて24か月熟成。ツァーヘルのアイン・ザイルデス・グレースヒェンシリーズは、お気に入りの畑のブドウを使い、人的介入を最低限にして造ったナチュラルなワインです。このキュヴェは、ウィーンの南西の端にある畑の、古樹のブドウから作られています。石灰分を多く含む土壌は繊細で個性のある赤ワインに最適です。



Antares Grande Reserve 2017

アンタレス グランデ レゼルヴ

品種： サンクトラウレント 50%、ロートブルガー（ツヴァイゲルト）20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、メルロー 10%

アルコール度数：13.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円（税別）

土壌は砂質のローム土壌とドロマイトのライムストーン。マウラーベルグのリード セッツェンとライテン。手摘みにて収穫。2週間スキンコンタクト自然酵母にて自然発酵。500Lの樽にて。繊細な澱と共に225Lの古い樽にて24ヶ月熟成。