

ZAHEL 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営み、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、ゲヴュルトトラミネール、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 2023

オーマ 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：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別） **Sold Out**

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、破砕し、プレスにて12時間のスキンコンタクト。自然発酵ののち、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。



Wiener Gemischter Satz DAC Demeter 2024

ウィーナー ゲミシュターサッツ デメター

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,100円（税別）

ウィーンの独特なテロワールを表現しています。Nussberg, Oberlaa, Mauerという3つのウィーンでも最高のワイン生産区域から作られます。使用品種は6種。土壌は石灰岩母岩の上に砂岩層、砂利。手摘みにて収穫。12時間スキンコンタクト、ステンレスタンクにて自然酵母にて発酵、3から6ヶ月ステンレスタンクで熟成。品種はグリュナー・フェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴュルトトラミネール。



Demeter-Bio Orange-T NV

デメター ビオ オレンジ ティー

品種：オレンジトラウベ 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別）

畑はマウラーベルグにあるリードセッツェン。土壌はドルマイトのライムストーンに砂質。手摘みにて収穫。スキンコンタクト36時間自然酵母にてステンレスタンクで発酵、細かい澱と共に6ヶ月ステンレスタンクで熟成。オレンジトラウベは混植混醸用の植えられることの多い品種、オーストリアでツアーヘルのみが単一で栽培しています。



Ein wildes Gläschen Grüner Veltliner 2023

アイン ヴィルデス グレースヒェン
グリュナー・フェルトリーナー

品種： グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,100円（税別）

ウィーン、グロースラーゲ、ラアエアベルク、ゴールドベルクの畑は鉄分を多く含む砂利とレスの土壌。手摘みにて収穫。36時間のスキンコンタクト、自然発酵、ステンレススチールタンクで6か月シュールリー、使用済みの225リットルのオーク樽を使用。ツァーヘルの“アイン・ヴィルデス・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作ったナチュラルなワインです。このグリュナー・フェルトリーナーはウィーンで最も小さな区画であるオーバラの、古樹のブドウから作られています。鉄分を多く含む、氷河期の砂利がテロワールを支配し、ワインに独特のスパイスとミネラルを与えています。



Ein wildes Gläschen Riesling 2022

アイン ヴィルデス グレースヒェン リースリング

品種： リースリング 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,100円（税別）

ウィーン、グロースラーゲ ヌスベルグ リード ドラウセンの畑はドロマイト石灰岩を含む、砂質の土壌。手摘みで収穫。発酵は36時間スキンコンタクト、優しくプレス（プレッシャは0.8bar）自然発酵、225Lの古いフレンチオークと325Lのイタリア製アンフォラを使用、8ヶ月フレンチオークで熟成。少量のSO2添加。ツァーヘルの“アイン・ヴィルデス・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。砂岩と石灰岩がワインに緊張感と優雅さを与えます。



Ried Goldberg Laaerberg Grüner Veltliner Alte Reben 2022

リード ゴールドベルグ ラーベルグ
グリュナー・フェルトリーナー アルテ・レーベン

品種： グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

グロースラーゲ ラーベルグ（リード・ゴールドベルグの畑は氷河期の砂利、砂質、ローム土壌。）樹齢は65年。手摘みで収穫。発酵は発酵：36時間スキンコンタクト、600Lのオーストリア産ストックンガーオーク 自然発酵、600Lのストックンガーの樽にて12ヶ月間澱と共に熟成。ゴールドベルグは、市の南東部に位置するオーバラで最高級かつ標高の高い単一ブドウ畑の一つです。ここでは、砂質土壌と氷河期の砂利からなる温暖な気候と土壌構造が、この伝統的なオーストリアの白品種にバランスの取れた成熟度と優れたミネラルをもたらします。



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 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ガー※の樽で12か月熟成し、無清澄、無濾過で瓶詰めされます。



Antares Grande Reserve 2017

アントレス 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。