



## Weninger / ヴェーニンガー

ブルゲンランド州 ミッテルブルゲンランド ホリション

オーストリアでも人気ワイナリーが多く居を置くブルゲンランドの中でしっかりとした地位を確立し、国内ではもちろん、世界中の有名ワインショップでも取り扱いがあります。毎年、12月にオーストリアで開催されるナチュラルワインのイベント カラクテレにも参加し、年々、注目を集めています。現当主のフランツ ヴェーニンガーはワイナリーのあるホリション村で父親よりワイン造りの基礎を学び、1999年まで海外でインターンシップ。その後、ハンガリー ショブロンに所有しているワイナリーを引き継ぎ、現在はオーストリアのワイナリーと両方を引き継いでいます。2000年より所有する全ての畑を有機栽培に転換、現在、RespektとDemeterのメンバーです。



### Fehérburgundi 2021

ファヒールブルグンディ

品種：ピノ・ブラン 100%

アルコール度数：12.0%

白 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

Fehérburgundiとはハンガリー語でピノ・ブラン（樹齢23年）。ノイジードラーゼのハンガリーサイドの畑フレットナー、風化した岩盤が堆積した石灰岩の上に生成された赤色で肥沃な土壌。丁寧に手摘みにて収穫。自然酵母にて自然発酵、自然にマロラクティック発酵、大樽にて11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Furmint vom Kalk 2022

フルミント フォム カルク

品種：フルミント 100%

アルコール度数：13.0%

白 辛口 750ml

参考上代：4,300円（税別）

ミッテルブルゲンラント リッツィングにあるカルクオーフェン畑は石灰土壌。この畑のフルミント 100%。丁寧に選別し手摘みにて収穫、十分に空気に触れさせ、ダイレクトプレス、500Lの木樽にて自然酵母にて自然発酵。そのままMLFで11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Szürke & Fehér & Kék MMXXI

スールケ & ファヒール & ケーク

品種：ピノ・ブラン/ピノ・グリ/ピノ・ノワール

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別） **Sold Out**

ラベルにはフランツ自身の顔に「Szürke & Fehér & Kék」、「グレーと白と赤」で「Plays」は「遊ぶ」、「ピノ・ブランとピノ・グリとピノ・ノワールで遊ぶ」とデザインされています。ハンガリーのショブロン、フレットナーの畑は風化岩盤が堆積したレシベ土。ピノ・ブランとピノ・グリとピノ・ノワール。丁寧に選別し手摘みにて収穫、ピノ・ブランは皮、ピノ・グリは全房、ピノ・ノワールの果汁をともに12日間の自然発酵、木製の樽で11ヶ月。ノンフィルター。



### Stein Furmint 2021

シュタイン フルミント

品種：フルミント 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別）

ハンガリー、ショブロン シュタイナー畑はミネラルを含むスレートと岩（グナイスとミカシスト）。丁寧に選別し手摘みにて収穫、500Lの大樽、ダイレクトプレス、自然発酵、自然なマロラクティック発酵、500Lの大樽にて11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Welschriesling Saybritz 2021

ウェルシュリースリング サイブリッツ

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,900円（税別）

サイブリッツ畑は非常にリッチな石灰質の粘土黄土土壌、下はスレート土壌。樹齢43年。手摘みによる選果。自然酵母にてオープン木製の発酵槽熟成：木樽、自然なMLF 10ヶ月500Lの樽にて熟成。スキンコンタクト発酵と酸化的に造られたウェルシュリースリング。



### Rózsa Petsovs

ロージャ ペチョヴィチ

品種：シラー/ツヴァイゲルト//ピノ・ノワール/ブラウフレンキッシュ

アルコール度数：12.5%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別）

ハンガリーの地の片麻岩土壌から生まれたシラーはオーストリアの石灰岩土壌で育ったツヴァイゲルトとピノ・ノワールとブラウフレンキッシュを融合しています。丁寧に選別し手摘みにて収穫、自然発酵/10日間木製タンクで発酵、熟成は6か月澱ととも熟成・自然MLF



## Barley & Grapes

バーリー & グレープス

品種：ブラウフレンキッシュ 100% (+ ホップ)  
アルコール度数：9.7%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,700円 (税別)

ワイルドホップ風味のワイン。ヴェーニンガーの果樹園に野生のホップが植えられています。ビールを造ろうと考えていましたが、一つの案が浮かび、発酵中のワインにアクセントを入れてみてはと思いつきました。50%のメルツェンヴァルトと50%のブラウフレンキッシュ。オーク樽で自然発酵。澱とともに8ヶ月熟成。



## Kékfrankos 2019

ケークフランコシュ

品種：ケークフランコシュ (ブラウフレンキッシュ) 100%  
アルコール度数：12.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,400円 (税別)

ケークフランコシュはショプロンを代表するブドウ品種でここに起源があります。風化した岩盤の堆積物を含む鉱物粘板岩と岩石の土壌。手摘みによる選果、14日間ステンレスにて自然発酵、自然なマロラクティック発酵、大樽にて15ヶ月熟成



## Blaufränkisch 2019

ブラウフレンキッシュ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,000円 (税別) **Sold Out**

ヴェーニンガーのブラウフレンキッシュはミッテルブルゲンラントの気候や土壌を表現した素晴らしいワインです。ロームと石灰土壌が多様性をワインに与え、深みと細かさを加えます。このワインは彼らの所有するブラウフレンキッシュの約30の区画から丁寧に手摘みにて収穫されます。樹齢は比較的若い5年の木から古くて35年以上の木も存在します。手摘みによる選果、10日間大樽にて自然発酵自然なマロラクティック発酵、大樽にて18ヶ月熟成。



## Ponzichter

ポンツイヒター

品種：ブラウフレンキッシュ、ピノ・ノワール、シラー  
アルコール度数：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,980円 (税別)

ポンチヒターとは豆生産者。ハンガリー、ショプロンのドイツ語を話す少数派のワインメーカーの総称です。オーストリア ホリションのブラウフレンキッシュとハンガリーバルフのピノ・ノワール、シラーを使用。丁寧に手摘みにて収穫、自然発酵、一部全房、一部を破碎にて発酵(4日間)自然にマロラクティック発酵、16ヶ月大樽(40年の古樽)にて熟成。ノンフィルター。瓶詰め時9mg/lのSO2添加。



## Blaufränkisch Hochäcker 2021

ブラウフレンキッシュ ホッホエッカー

品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：11.6%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,800円 (税別)

ホッホエッカーは、ホリションで最も古い畑の1つです。その岩が無く、硬い、ローム基層には、伝統的なブラウフレンキッシュの特徴を表現できる鉄分が多く点在しています。樹齢30年から40年のブドウの木より手摘みによる選果、自然酵母にて10日間、木樽とコンクリートタンクにて、自然なMLF 14ヶ月500Lの樽にて熟成。



## Régi iskola

### Cabernet Sauvignon 2021

レジ イスコラ カベルネ・ソーヴィニオン  
品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
アルコール度数：13.3%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,700円 (税別)

レジ イスコラとはオールドスクールの意味、ブドウ畑はショプロンにあり、2000年に植樹されました。フランスは2021年10月初旬に手摘みした後、ブドウを自発的に発酵させ、果汁は10日間果皮に残ったままにした。その後、500リットルの使用済み木樽で14ヶ月熟成させました。2023年1月に亜硫酸を充填しただけで、自然の状態で作られました。



## Pinot Noir 2021

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

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）

16世紀においてショブロン地区でもっともよく飲まれたワインが、ピノ・ノワールでした。当時は海外に輸出される唯一のハンガリーのワインだったのです。このブドウ品種は私をひきつけてやまないものでした。ハンガリーのショブロン、フレットナーの畑は風化岩盤が堆積したレシベ土。ピノ・ノワール 100%。丁寧に選別し手摘みにて収穫、14日間の醸し、自然発酵、500Lの樽で24ヶ月。ノンフィルター



## Höllesgrund Syrah 2021

ヘーレンスグランド シラー

品種：シラー 100%

アルコール度数：13.9%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,100円（税別）

非常に石の多い粘板岩土壌の同じ名前のショブロンの敷地内にあります。2000年に植えられたブドウ畑は海拔184メートルの高地にあり、元々はハンガリーで最も古いシラーブドウ畑の1つでした。ブドウは2021年9月末に手摘みされました。発酵は木製の発酵スタンドで行われ、30%のブドウも丸ごと発酵されました。10日間のマセラシオンの後、ブドウを圧搾し、ワインを500リットルの使用済み木樽で14か月間熟成させました。濾過と清澄を行わずに、2023年1月に充填されました。紫色の反射を伴う紫色です。



## Veratina Barr. 2016

ベラティナ バリック

品種：メルロー 60% / カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

アルコール度数：13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,000円（税別）

含鉄粘土のデュラウとホッホエッカーの畑。手摘みによる選果、自然酵母、14日間マセラシオン、自然なMLF 24ヶ月500Lの樽にて熟成。娘のベラティナとマルティナの名前から、このワインを作りました。



## Say 2019

サイ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：13.8%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円（税別） **Sold Out**

エマ・シュルマン大叔母の小さなブドウ畑。アイゼンベルクで最高の場所、ブラウフレンキッシュのブドウは、重度の石灰質の粘土質ローム質土壌の下にある青と緑の粘板岩の土台の上で50年間育ちました。この急峻な南斜面で大地と人が生み出したものは、私たちにもこれらの資源を利用したいという欲求を呼び起こしました。表土の粘土が繊細な甘みとコクを与えます。手摘みによる選果、自然酵母、9日間、オープンタンクで発酵、自然なMLF 35ヶ月500Lの樽にて熟成



## Ofen 2019

オフエン

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.1%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,000円（税別）

18世紀の桑の木に囲まれたこの南向きの畑は、海拔340メートルの高さに位置しています。リッツィングに位置し、ブルゲンラント州中央部で最も西にあるブドウ園です。気候的には、ここが最もクールな場所です。ただし、土壌は南向きで暖かさを提供します。かつてここでは生石灰が生産されていたため、土壌のpHレベルが高くなりました。手摘みによる選果、自然酵母、10日間、木樽とコンクリートタンクで発酵、自然なMLF 35ヶ月500Lの樽にて熟成。