



Ploder-Rosenberg / プローダー ローゼンベルグ

シュタイヤーマルク州 サンクト ペーターアム オッタースバッフ

風光明媚なズースト・オストシュタイヤーマルクにあるワイナリーで、プローダー家は2006年から9.5ヘクタールのブドウ畑をビオディナミ農法に転換し、ブドウ栽培を行っています。オーナーのアルフレッド氏は確固たる信念を持ち、納得のいく本物のワイン造りを追及しています。彼は畑での作業や人の考え方がワインの味わいを左右すると考え、畑での入念な手作業と、自らが生み出した独自の醸造方法で、生命力にあふれたワインを生みだします。畑は、シュタイヤーマルク州の火山地帯の中央に位置し、砂を含むローム土壌、底土には幾分砂利まじりの風化した岩石が堆積し、場所により異なった火山の影響を受けているのが特徴です。南の地中海性気候と大陸のパノニア気候がこの肥沃な一帯を形成する一因でもあります。また、スロベニア、クロアチア、ハンガリーがすぐ隣に位置していることから、多文化が共生し、風景、人、文化、食の個性を育てています。



Suno 2022

スノ

品種：ブロンナー 79% / ソーヴィニヨン・ブラン 21%
アルコール度数：12.1%
白 ペティアン 辛口 750ml
参考上代：5,000円（税別）

スノはエスペラント語で太陽。樹齢10から20年。ローム、シルト、脆い砂利、腐葉土。アルテ・リーデ、アイヒホルツ畑。スキンコンタクト30時間、2500Lのオーク樽とステンレスタンクで自然発酵、発酵途中に瓶詰め。デゴルジュマンなし、添加物なし、SO2なし。



Luno 2022

ルノ

品種：ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%
アルコール度数：11.4%
ロゼペティアン 辛口 750ml
参考上代：5,000円（税別）

ルノはエスペラント語で月。樹齢12から35年。ローム、シルト、脆い砂利、腐葉土。フィールドブレンド。シュタインリーデ、アイヒホルツ畑。スキンコンタクト32時間、ステンレスタンクで自然発酵、発酵途中に瓶詰め。デゴルジュマンなし、添加物なし、SO2なし。



Gelber Muskateller 2019

ゲルバー・ムスカテラー

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%
アルコール度数：8.6%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,300円（税別）

丁寧に手で収穫されたゲルバー・ムスカテラーはステンレスタンクで自然発酵。ワインは完全酵母で14か月間、微細酵母と共に3か月間熟成。ワインは濾過されず、SO2も添加なし。



Cara NV

カラ

品種：ブロンナー / ソーヴィニエ・グリ / ピノ・ブラン
アルコール度数：12.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4~20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツ畑。細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。風化した物質の堆積物。全ての土壤に火山の影響があります。丁寧に選別された葡萄は破碎され、2500Lの大きな木製の樽で自然発酵、マロラクティック発酵。2500Lの木製の樽とステンレスタンクで熟成、酵母とともに12か月。ボトリングまで細かな澱とともに熟成。SO2添加なし、ノンフィルター。



Vivas 2019

ヴィヴァス

品種：ブリュートンムスカテラー 33% / ソーヴィニャック 33% / ムスカリス 22% / ゲルバー・ムスカテラー 12%
アルコール度数：10.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4~20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツの畑。土壤は細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。丁寧に選別された葡萄は破碎され、20時間のマセラシオン、ステンレスタンク及び木製のタンクで自然発酵。瓶詰めまで、酵母とともに熟成。ノンフィルター、SO2添加なし。



Arto No.1 2020

アルト

品種：ブロンナー 100%
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：5,000円（税別）

2020年収穫のブロンナーをスキンコンタクト30時間、発酵が止まらなかった為、2年半放置。ニュートラルな大樽にて熟成。添加物なし、SO2なし。1200本のみ醸造。ラベルはワインを飲みながらの印象をラベルに(名前は人生の川)。



Blanca NV

ブランカ

品種：ソーヴィニエ・グリ、ブロンナー、ムスカリスなど

アルコール度数：12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）

樹齢6~25年、シュタインリーデ、クロイツフェルト、アイヒホルツ、アルテ・リーデ畑。砂粘土と砂利のベース、シュタインリーデは石灰岩を多少含む。葡萄は丁寧に選別。発酵時の果汁とマッシュの比率は50/50。50%の果汁はマセラシオン後、3日目にプレス。発酵は、マロラクティックを行い、600リットルのオーク樽で熟成。50%のマッシュは除梗せず、木製の発酵スタンドで一か月静置し、プレスし、600Lの木製の樽で熟成。酵母とともに12か月、ボトリリングまでの間は細かな澱とともに熟成。どちらも600Lのオーク樽で、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/lのSO2添加。



Linea Sauvignon Blanc 2016

リネア ソーヴィニオン・ブラン

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

樹齢19年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌、砂利。風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、3日間のマセラシオン後に90%を压榨10%をマッシュの上で1か月間熟成バトナージュを600Lのスターティングバレルで熟成。ノンフィルター。



Linea Pinot Gris 2017

リネア ピノ・グリ

品種：ピノ・グリ 100%

アルコール度数：13.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円（税別）

樹齢13年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌、砂利、風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、1ヶ月皮と共に自然発酵、600Lのオーク樽にて1か月間熟成。ノンフィルター。



Linea Chardonnay 2017

リネア シャルドネ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢33年、ローゼンベルグ畑。ローム質シルトにわずかに砂利。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%をマッシュの上で1か月間静置、自然MLF。600Lのオーク樽にて澱と共に12ヶ月間酸化熟成。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。ノンフィルター。



Linea 500 2017

リネア 500

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢5年、ミッターエグ畑。南南西向きの急斜面の畑。標高350m。砂質、ローム。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%をマッシュの上で1か月間静置、自然MLF。600Lのオーク樽にて澱と共に12ヶ月間酸化熟成。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。ノンフィルター。



Linea 501 2017

リネア 501

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢18年、ルッテンベルグ畑。ローム質シルトにわずかに砂利。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%をマッシュの上で1か月間静置、自然MLF。600Lのオーク樽にて澱と共に12ヶ月間酸化熟成。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。ノンフィルター。



Rosza 2021

ロツツア

品種： ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%
アルコール度数：13.0%
ロゼワイン 辛口 750ml
参考上代：5,400円（税別）

樹齢13年、アイヒホルツ畑。砂粘土と砂利のベース。葡萄は丁寧に選別。32時間スキンコンタクト、ステンレスタンクで自然発酵、澱と共に14ヶ月熟成。ノンフィルター。



Ruga 2018

ルーガ

品種： カベルネ・ソーヴィニオン 100%
アルコール度数：12.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：5,300円（税別）

オポック（石灰、粘土土壌）で構成されたシュロスベルク畑。葡萄は丁寧に選別。皮とともに粘土のアンフォラで90日間スキンコンタクト発酵、その後、粘土のアンフォラオーク樽で熟成、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/lのSO2添加。



Elysium 2016

エリジウム

品種： ソーヴィニオン・ブラン 100%
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：9,600円（税別）

2016年収穫のソーヴィニオン・ブランを250Lのクレイのエッグタンクで4ヶ月スキンコンタクト、7ヶ月熟成。その後、2021年8月の瓶詰めまでそのまま静置。添加物なし、SO2添加なし。330本のみ醸造。



Überschäumend

ウーバーショイメンド

品種： イザベル 100%
アルコール度数：12.5%
ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml
参考上代：4,400円（税別）

樹齢9年から81年、砂質土壌、風化した物質の堆積物。場所によっては火山の影響を受けた土壌。12ヶ月瓶内発酵、瓶内熟成。



Aero 2017

アエロ

品種： ムスカリス 45%、ゲルバー・トラミナー 7%、ゲルバー・ムスカテラー 48%
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：11,000円（税別）

樹齢9年から22年。アルテ・リーデ、クロイツフェルド、ルッテンベルグの畑。火山の下部構造。粘土質の土壌を砂の堆積物で覆い、砂利土壌。葡萄は丁寧に選別。クヴェヴリにて全房で7ヶ月マセラシオン。卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に23ヶ月熟成。瓶詰時に5mg/lのSO2添加。ノンフィルター。



Maro 2016

マロ

品種： グリューナー・フェルトリーナー 80% / ブロンナー 20%
アルコール度数：10.6%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：11,000円（税別）

樹齢3から45年。アイヒホルツ、アルテ・リーデ、ホッレンブルガー・コーグル畑。砂質粘土と砂利を含む火山母岩と、黄土と小石を含む堆積岩土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて150日間マセラシオン。卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に17ヶ月熟成。



Tero 2018

テロ

品種： トラミナー 50%、ソーヴィニオン・ブラン 20%、ソーヴィニエ・グリ 30%
アルコール度数：12.1%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：11,000円（税別）

樹齢12年から23年。ローゼンベルグ畑とミッターエグ畑。砂質、クレイ、砂利がベースの土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて9ヶ月マセラシオン。クレイのアンフォラにて澱と共に静置。その後、23ヶ月、クレイのアンフォラと木樽にて熟成。ノンフィルター、添加物なし。



Fejro 2019

フェイロ

品種： ピノ・グリ 60% / ソーヴィニエ・グリ 40%
アルコール度数：12.3%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：11,000円（税別）

樹齢12年から22年。ミッターエグ、シュタインリーデ、ルッテンベルグ畑。砂の堆積物と砂利を含む粘土質の土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて12ヶ月マセラシオン。卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に2022年8月まで熟成。ノンフィルター。