

# ZAHHEL Zahel / ツァーヘル ウィーン

ツァーヘル家のワイナリー（ホイリゲ=居酒屋）は1766年マリア・テレージアによって「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ァーヘル家は、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・ツァ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パラー、シーパリングなどの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。ヌスベルクやピ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パ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ァ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・ツァ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、グリューナー・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・ツァーヘル共同設立者であり、いまもホイリゲで現役で働いているイルムヒルデ・ツァ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。自然発酵ののち、細かな澱と共に、6か月静置。ツァーヘルのオーマシリーズは、ツァーヘル家の創業の一員でもあり、いまだ現役でツァーヘルのホイリゲで忙しく働いているイルムヒルデ・ツァ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・ウィーゲという、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°C)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(苦石)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年の有名なグ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：グリーンナー・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、ツィアファンダー、ロートギプフラ、グリーンナー・シルヴァナー、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°C)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。



## Ein wildes Gläschen Rot 2019

アイン ヴィルデス 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、シュトッキンガーの樽、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“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。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。