

Johannes Zillinger / ヨハネス・ツィリンガー



BIOWEINGUT JOHANNES ZILLINGER Velm-Götzendorf, Weinviertel, Österreich

オーガニック栽培された葡萄によるワインは、重要視され需要も高まってきています。ヨハネス・ツィリンガーは家族経営のバイオヴァインゲートで、フェルム=ゲッツェンドルフ最大の功労者です。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、オーストリアにおけるナチュラルなワイン造りの先駆者のひとりです。畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。

2013年、ヨハネス・ツィリンガーはワインにより葡萄の生命力と香りの力を反映させるため、新たな畑を開墾しました。設備は一新され、ワインはこれまで以上に自由な熟成を経ることとなりました。ツィリンガーでは新旧合わせた手法を採用しています。彼のワインはすべてが特別な個性を持ち、魅惑的で飲みやすさを備えています。350年の歴史にまた新たな1ページが加わりました。

歴史 ヴァインフィアテル東部のこの地域は、イリュリア人とケルト人が葡萄を栽培してワインを造ったのが始まりとされています。フェルム=ゲッツェンドルフは、時のバイエルン州パッサウの修道院によって設立されました。

この地域で最も古い葡萄畑 Steinthal(シュタインタル)は、1520年の文献でその名を見ることが出来ます。

現在、ツィリンガー家が管理している Kellerberg(ケラーベアグ)の地下ケラーは、戦時中には防空壕として使われていました。

1673年、ダヴィッド・ツィリンガーがヴァインゲートを創始。1980年代までは多くの家族同様に葡萄栽培は副業であり、当時は養豚に力を入れていました。1984年にすべてを有機栽培へと転換し1994年には純粋なワイナリーとなったのです。

哲学 ハンス・ツィリンガーは、オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者の一人です。彼は当時すでに、古代の葡萄品種やクローンを探していました。オーガニック栽培の手法は養豚経験の結果から生まれました。

ハンス『私たちの豚は、非常に過保護に育てられていましたが、しばしば病気がちでした。抗生物質を用いた治療を試みたりしたのですが、治すことが出来ず、何度か豚達を屠殺せざるを得なくなりました。1980年代、子豚たちが癩痕から来る病気に苦しんでいた時のこと、従来の治療法は効果がありませんでした。私の父は、その昔は酢を塗付して治療したことを私に教えてくれました。そして、解決したのです。これが私の転機となりました。私はドイツの有機栽培農園を訪れ、見聞を広めま

した。1984年に、有機農法に転換しました。養豚を含め、様々な農業のすべてに有機栽培を実行することは不可能だったので、事業は自然と絞り込まれ、1994年にはワイン醸造を開始しました。』

彼をワイン造りに導いた決定的事項はSteinthal(シュタインタール)に植わる樹齢100年のSt.Laurent(ザンクト・ラウレント)でした。

『年を問わず、この畑は常に健全で熟した葡萄を育ててくれます。この葡萄は房は少ないものの、とても上質な葡萄です。無農薬栽培に取り組んだ契機であり、知名度の低い品種であっても同様に手間をかけます。』

今日では、30年に渡って有機で栽培された畑はヨハネスに引き継がれています。生命力を引き出された葡萄は、ヨハネスの哲学、セラーでの最低限の干渉によって、長い生命力と多彩な魅力を持ったワインへと昇華します。2013年からは葡萄の購入を止め、すべて自社栽培の葡萄によるワインとなりました。

畑のコンポスト治療のために、畑には50種類ものハーブが植えられています。

『除草と殺虫の効果を持つタイムだけでなくペパーグラスやシラス・タイムが必要です。畑の緑化だけでなく植物の保護にも繋がります。』



2022 VELUE Grüner Veltliner

ヴェルエ グリューナー・ヴェルトリーナー 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー 樹齢: 6~55年 アルコール度数: 12%

畑・土壌: フェルム=ゲッツェンドルフ、風が強く冷涼で秋が早い丘陵最上部、標高230M、レス、石灰質

醸造: 45%は12~24時間の短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。5%のみアンフォラで果皮浸漬。天然酵母で自発的な発酵、ステンレスタンクと大樽で熟成。

熟成: ステンレスタンクとオーク樽で6か月、4~6週間ごとにボトナーージュ。

ヨハネスより: リンゴ、ハーブ、リフレッシュさせてくれる軽快さ、全方位的な複雑さも備えている。

僕のクラシックなワイン、超軽量級のグリューナー・ヴェルトリーナー。楽しく飲み進んでしまう危険なワインだよ。



2022 VELUE Riesling ヴェルエ リースリング

参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄: リースリング 樹齢: 10~40年 栽培: 25年有機無農薬、6年間ビオディナミ

畑・土壌: フェルム=ゲッツェンドルフ、風が強く冷涼で秋が早い東向き丘陵最上部、砂岩質 アルコール度数: 12%

醸造: 50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。天然酵母で自発的な発酵、70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォラで果皮浸漬。

熟成: ステンレスタンクとオーク樽で6か月、4~6週間ごとにボトナーージュ。

ヨハネスより: 黄色いストーンフルーツ、ハーブ、ミネラル、すごくフレッシュで複雑で塩味がある。

これは…石灰砂岩のリースリング??その通り!ご名答!!



2022 VELUE Muskateller

ヴェルエ ムスカテラー 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄:ムスカテラー(ミュスカ) 樹齢:10~30年

畑・土壌:北向き丘陵最上部、南向き丘陵最上部、黄土(レス)、石灰質砂岩 アルコール度数:11.5%

醸造:全房のまま浸漬、8時間かけて圧搾。天然酵母で自発的な発酵、95%ステンレスタンク、5%のみアンフォラで果皮浸漬。

熟成:ステンレスタンクで6か月、4~6週間ごとにバトナージュ。

ヨハネスより:まさに葡萄、花とスパイス、軽快でミネラル、全方位的な複雑さも備えている。

僕の畑の花の香り、葡萄の味わい。そいつがこのボトルに閉じ込められているんだ。



2022 VELUE Rosé cf & co ヴェルエ ロゼ

参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄:カベルネ・フラン 70%、レгент 30% 樹齢:20~30年

畑・土壌:Steinthal, Vogelsang、東向き丘陵、北向き丘陵、石灰質砂岩 アルコール度数:11%

醸造・熟成:セニエではなく直接圧搾によるロゼ。50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。天然酵母で自発的な発酵、70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォラで果皮浸漬。

熟成:ステンレスタンクとオーク樽で6か月、4~6週間ごとにバトナージュ。

ヨハネスより:赤いベリー、フレッシュなハーブ、軽快でジューシー、噛み応えのある新鮮なワイン。

夏のテラスよりも楽しみの幅が広がって一年を通して楽しめるんだ。



2022 VELUE Zweigelt ヴェルエ ツヴァイゲルト

参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄:ツヴァイゲルト 樹齢:40年 アルコール度数:11.5%

畑・土壌:3つの畑のセレクション、丘陵最上部、北向き斜面、南向き斜面。レス(黄土)と石灰砂岩質

醸造・熟成:5日間大型の開放発酵槽で果皮浸漬。ゆっくりと優しく圧搾。

500リットルと700リットルの古樽で9か月熟成。

ヨハネスより:ダークチェリーや野イチゴ、フレッシュ、軽快でジューシーな毎日の赤ワイン、ボトルの中のサクランボ。

Revolution レヴォリューション

ナチュラルなワインは、毎日の生活を楽しくしてくれるものです。メインストリームからはかけ離れていますが、毎日を楽しむためのワインとしての私の答えがここにあります。短期間の果皮浸漬、ソレラ・システム、PIWIブドウ、ヴィンテージのブレンド、全て許され、何も禁じられていません。新しい味わいが開拓されました。飲む喜びの再定義です。ビバ！ラ・レヴォリューション！（革命万歳！）

**NV(2021-2022) Revolution Ancestral****レヴォリューション アンセストラル** 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

アルコール度数 11% キャップ:王冠

葡萄:2022年グリュナー・ヴェルトリーナー80%、2021年リースリング 20%

樹齢:20~40年 栽培:30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ

畑・土壌:丘陵最上部のグリュナー・ヴェルトリーナー。南向き斜面のリースリング。

醸造・熟成:2022年のグリュナー・ヴェルトリーナーを全房のまま圧搾。ステンレスタンク発酵させ発酵終了前に瓶詰め。発酵終了後に2021年のリースリングを加える。

ヨハネスより:桃、ストーンフルーツ、フレッシュでクリスピー、泡が造り出す楽しい時間！

**NV(2013-2022) Revolution White Solera****レヴォリューション ホワイト ソレラ** 参考上代¥3,600 (税込¥3,960)

葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、ショイレーベ(2017年~2022年)25% 樹齢:25~40年 栽培:30年間有機無農薬、6年間ビオディナミ

畑・土壌:フェルム=ゲッツェンドルフ、秋季が冷涼で日照が強すぎないため、糖度に偏らない生理的成熟をもたらします。標高187M、東向き斜面、砂岩質 アルコール度数:12.5%

醸造:天然酵母で自発的な発酵、シャルドネは1000Lのアンプオラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、600Lのオーク樽とアカシア樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは600Lの樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。

味わい:リンゴ、ハーブや桃、複雑でフレッシュ、ミネラル、スモーキーでジューシー、喜びに満ちたワイン。

**NV(2017-2021) Revolution Pink Solera**

レヴォリューション ピンク ソレラ 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

葡萄:レースラー(2021年)50%、シラー(2018年~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10%
 樹齢:20~110年 畑・土壌:Steilthal 東向き丘陵上部、石灰質砂岩 醸造・熟成:天然酵母で自発的な発酵。
 2021年のレースラーは全房のまま圧搾。500Lの大樽発酵、熟成。
 2018年~2020年のシラーはミネラルとボディを出すため短い発酵期間、500Lのオーク樽、アカシア樽熟成。
 2017~2020年のザンクト・ラウレント(ヌーメン・ロゼ)はソレラ・システム。このワインの個性と複雑さを担います。
 味わい:赤いベリー、複雑でフレッシュ、ミネラル、ジューシーで飲み口に満ちたワイン。

**NV(2018-2021) Revolution Red Solera****レヴォリューション レッド ソレラ** 参考上代¥3,600 (税込¥3,960)

葡萄:レースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年) 樹齢:平均25年 栽培:20年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ
 畑・土壌:フェルム=ゲッツェンドルフ、温暖で乾燥した南向き斜面、標高175M、粘土質とレス土壌
 醸造:天然酵母で自発的な発酵、レースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。
 熟成:アカシア樽、オーク、1000Lのアンフォラなど。ソレラ・システム。
 味わい:赤いベリー、ブラックチェリー、複雑でフレッシュ、熟したタンニン。

Parcelleire パルセレール

私たちはこの涼しい地に根差し、温暖化による気候変動があっても冷涼なこの産地のワインを造り続けることが願いです。このワインのコンセプトは、テロワール、土地の起源とは単一畑による表現に限定するのではなく、その畑を耕作し導く造り手のサインがそこに刻まれていなければなりません。

このワインは私が造っていた単一畑ワイン Reflexion シリーズの更なる発展形です。

古い葡萄畑の中でも最も冷涼な区画からのセクションです。森林に近く、北、北東向き。風通しの良い丘陵上部に位置しています。すべてが石化砂岩質土壌です。

ギリシア時代に発見された最も美しい調和の比率、黄金分割比(1:1.618...)に基づいてブレンドすることで土地の個性を反映させたシリーズです。

**Parcelleire Blanc #1 パルセレール ブラン**

2020年:参考上代¥4,000 (税込¥4,400) 2021年:参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:ヴェルシュリースリング 62%、シャルドネ 38% 樹齢:35年

畑・土壌:北東向き斜面、森林に近い丘陵上部。石灰質砂岩

醸造・熟成:全房のヴェルシュリースリングをアンフォラで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。シャルドネは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)と共に8か月熟成。瓶詰め前1か月前にブレンド。

ヨハネスより:石のような張り、スパイシーでミネラルを感じさせます。口の中を押し上げるように長く持続する余韻。



2021 Parcellaire Blanc & Sauvignon

パルセレール ブラン&ソーヴィニヨン 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:ピノ・ブラン 62%、ソーヴィニヨン・ブラン 38% 樹齢:35年

畑・土壌:北東向き斜面、森林に近い丘陵上部。石灰質砂岩

醸造・熟成:全房のピノ・ブランをアンフォラで発酵、压榨後 500リットルの木樽で熟成。ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま Numen の古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)と共に 8 か月熟成。瓶詰め前の 1 か月前にブレンド。

ヨハネスより:黄色い果実、塩気、押し上げるような長い余韻。個性的!



Parcellaire Rouge #1 パルセレール ルージュ

2020年:参考上代¥3,800 (税込¥4,180) 2021年:参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

葡萄:カベルネ・フラン 62%、シラー 38% 樹齢:25年

畑・土壌:北東向き斜面、森林に近い丘陵上部。石灰質砂岩

醸造・熟成:全房のカベルネ・フランをアンフォラで発酵、压榨後 500リットルの木樽で熟成。

シラーは短期間浸漬後压榨、Numen の古樽で発酵、そのまま 10 か月熟成。瓶詰め前の 2 か月前にブレンド。

ヨハネスより:赤果実、クリスピー、押し上げる長い余韻。個性的!



NUMEN Grüner Veltliner ヌーメン グリューナー・ヴェルトリーナー

2018年 参考上代¥5,000 (税込¥5,500) 2019年 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー 樹齢:55年 栽培:25年間有機無農薬、5年間ビオディナミ

畑・土壌:風が強く暑く乾燥した区画。Steinthal 南向き斜面、標高 185M、砂岩質。

醸造:天然酵母で自発的な発酵、500L のアンフォラで果皮浸漬。

熟成:压榨後、700L のアカシア樽発酵。温度管理せず。20 か月熟成。

味わい:黄色果実、新鮮な黒コショウ、ハーブ、冷涼なミネラル、複雑で深みのある味わい。



NUMEN Fumé blanc ヌーメン フュメ・ブラン

2020年：参考上代¥6,000 (税込¥6,600) 2021年：参考上代¥6,800 (税込¥7,480)

葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢：40年 栽培：30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ

畑・土壌：様々なハーブが共生、常に香る。Steinthal 丘陵最上部、標高 190M、砂岩質。

醸造：天然酵母で自発的な発酵、500L のアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、100%樽発酵。温度管理せず。

熟成：バトナー・ジューも澱引きもせずに 700L のアカシア樽で 18 か月熟成。

味わい：黄色い果実、花。ミネラル。複雑で多面性のある味わい。比類なき個性。



NUMEN Riesling ヌーメン リースリング

2018年 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

2020年 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

葡萄：リースリング 樹齢：40年 栽培：33年間有機無農薬、5年間ビオディナミ

畑・土壌：様々なハーブが共生、常にハーブが薫る。

Steinthal 丘陵最上部、東向き。標高 185M、石灰岩質。

醸造：(2018年)天然酵母で自発的な発酵、500L のアンフォラで 5~7 日間果皮浸漬。圧搾後、アンフォラ発酵。

熟成：700L のアカシア樽で 12 か月熟成。

(2020年)天然酵母で自発的な発酵、500L のアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、アンフォラ発酵。発酵後半に 10%フレッシュなブドウを加える。熟成：700L のアカシア樽で 14 か月熟成。

味わい：黄色果実、シナモン、ハーブ。冷涼なミネラル。複雑で深みのある味わい。



2020 NUMEN Muskateller ヌーメン ムスカテラー 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

葡萄：ムスカテラー 樹齢：35年 栽培：35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ

畑・土壌：フェルム=ゲッツェンドルフ、様々なハーブが共生、常にハーブが薫る。

Steinthal 丘陵最上部、Hohes Eck 北向き斜面。石灰砂岩質。

醸造・熟成：アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく圧搾。発酵後半に 10%フレッシュなブドウを加える。

600リットルのオーク樽で人為的介入なく 12 か月間熟成。

味わい：黄色い果実、ライム、花、複雑で豊か、全方位外交的な味わい。



NUMEN Rosé St.Laurent **ヌーメン ロゼ ザンクト・ラウレント**

2018年 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

2020年 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

葡萄:ザンクト・ラウレント 樹齡:110年以上 栽培:35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ畑・土壌:フェルム=ゲッツェンドルフ、様々なハーブが共生、常にハーブが薫る。

Steinthal 丘陵最上部。標高 190M、石灰質砂岩。

醸造:天然酵母で自発的な発酵、500Lのアンフォラで8か月、セミ・カルボニックで果皮浸漬。

熟成:600Lのアカシア樽で2か月熟成。

味わい:赤系果実、シナモン、スパイス。複雑で多面性のある比類なき個性を持った味わい。



2019 PERPETUUM Blanc **ペルペトゥム ブラン** 参考上代¥9,500 (税込¥10,450)

PERPETUUMは私の全てのワインの反映です。Valueのエレガンス、Parcelaireのミネラルと冷涼感、そしてNumenの複雑さ。フュメ・ブランの畑から最も生理的に熟して酸を保った葡萄を選択して再構築したワインです。

葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 樹齡:40年

畑・土壌:Steinthal、様々なハーブが共生、常にハーブが薫る。

丘陵中腹。東向き。標高 185メートル、石灰質砂岩。

醸造:天然酵母で自発的な発酵、70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり压榨。

熟成:シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。