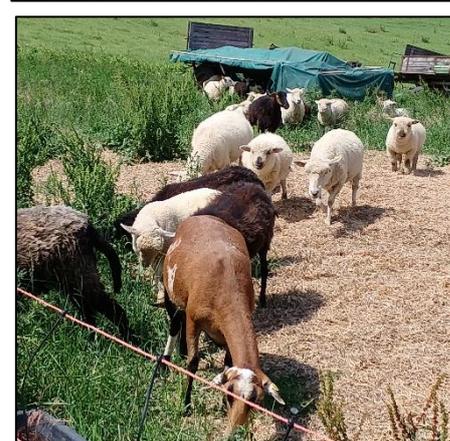


# Michi's Farm ミヒズ・ファーム



1983 年生まれの Michael Gindl(ミハエル・ギンドル)はオーストリア新世代の中で最も注目を集める生産者の一人です。2002 年に農業学校を卒業したミハエルは 1807 年から続く、農作物、家畜産業、林業、ワイン産業が複合した家族の畑を継承しました。

畑を耕す馬はもちろん、雑草を食べる羊、鶏、山羊、豚たち、そして畑に自生する無数のハーブたちと全てが共生する世界、ミハエルの提唱する“畑中での循環型バイオダイナミクス”です。木樽ですらも彼が所有する森のアカシアやオークから造られます。

Michi's Farm(ミヒズ・ファーム)は 2021 年に発案してスタートした Michael Gindl(ミハエル・ギンドル)による新たなプロジェクトです。全ての畑はミハエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。

ラベルに描かれているように、ブドウ畑の周りには様々な要素が介入します。動物、人間、設備。ワイン造りとは畑だけでなく、動植物のサイクルの一部なのです。牛は畑に堆肥を供給し、羊は畑の雑草を食べ、馬は畑の土を圧縮させることなく耕起することが出来ます。

すべてにおいてそれぞれの目的がある、自然と共に共存するというミハエルの哲学が反映されています。

これらの葡萄は全てミハエルのワイナリーで醸造されています。

不必要な介入は行わず、細かな澱と共にステンレスタンク、古い大樽で熟成。瓶詰め前の SO2 添加は最小限に留めます。

アルコール度数が低く、爽快で果実味が前面に出たワインです。

# MICHI'S FARM

White



## (2021Lot) Michi's Farm White ミズ・ファーム ホワイト 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄品種: グリューナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー  
畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、砂利と黄土(レス)、標高 180~280 メートル  
栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培  
醸造・熟成: 破碎のみ、ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成。  
アルコール度数: 11%



## (2021Lot) Michi's Farm Red ミズ・ファーム レッド 参考上代¥3,100 (税込¥3,410)

葡萄品種: ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レースラー  
畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高 180~280 メートル  
栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培  
醸造・熟成: 除梗、開放式発酵槽、古樽熟成。  
アルコール度数: 11%



## (2021Lot) Michi's Farm Orange ミズ・ファーム オレンジ 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

葡萄品種: シャルドネ、ヴェルシュリースリング  
畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高 180~280 メートル  
栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培  
醸造・熟成: 除梗、14 日間果皮浸漬、開放式発酵槽、古樽熟成。  
アルコール度数: 12%