

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、子豚たちが癰疽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んでくれます。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。』



2023 VELUE Weiß ヴェルエ ヴァイス 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

葡萄: グリューナー・ヴェルトローナー 50%、リースリング 25%、ムスカテラー 25% アルコール度数: 11.5%

醸造・圧搾: 全て手摘み収穫。天然酵母。グリューナー・ヴェルトローナーは全房のまま圧搾。リースリングは除梗して 24 時間果皮浸漬。ムスカテラーは全房のまま足で破砕。ステンレスタンクと樽で 9 ヶ月熟成。濾過も清澄もせず。



2023 VELUE Rot ヴェルエ ロート 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

葡萄: ツヴァイゲルト 85%、メルロー 15% アルコール度数: 11.5%

醸造・圧搾:全て手摘み収穫・天然酵母。ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破碎せず。メルローは全房のまま発酵。開放式の本樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8カ月熟成。濾過も清澄もせず。



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、毎日の生活を楽しんでくれるものです。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(2013-2023) Revolution White Solera レヴォリューション ホワイト ソレラ

参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

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のアンフォラで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(2017-2023) Revolution Pink Solera レヴォリューション ピンク ソレラ

参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

葡萄:レースラー(2022年)50%、シラー(2017年~2022年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2021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。
2022年のレースラーは全房のまま圧搾。500Lの大樽発酵、熟成。
2017年~2022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年~2021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(2020-2022) Revolution Red Solera レヴォリューション レッド ソレラ

参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

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年間ビオディナミ
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。

Parcellaire 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。



Parcellaire Blanc #1 パルセレール ブラン #1

2022年: 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)

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500Lの木樽で熟成。シャルドネは全房のまま

Numen の古樽で発酵。1000L と 600L の大樽で 12 か月熟成。瓶詰め前の 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。



Parcellaire Blanc #2(Pinot Blanc&Sauvignon)

パルセレール ブラン #2 ピノ・ブラン&ソーヴィニヨン

2022 年 : 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)

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・ブランをクヴェヴリで7日間発酵、圧搾して発酵終了後に大樽で熟成。ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま古樽で発酵、12 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

2022 年 : 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)

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・フランをアンフォアで発酵、圧搾後 500 リットルの木樽で熟成。

シラーは短期間浸漬後圧搾、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！



2021 NUMEN Grüner Veltliner

ヌーメン グリューナー・ヴェルトリーナー 予定価格¥6,400 (税込¥7,040) (2025 年 6 月入荷予定)

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 のアンフォアで果皮浸漬。

熟成:圧搾後、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

2022 年：予定価格¥7,000 (2025 年 6 月入荷予定)

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

2021 年：予定価格¥6,700 (2025 年 6 月入荷予定)

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 予定価格¥6,800 (税込¥7,480)

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。



2021 NUMEN Rosé St.Laurent

ヌーメン ロゼ ザンクト・ラウレント 参考上代¥6,800 (税込¥7,480)

葡萄: ザンクト・ラウレント 樹齢: 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 のアンフォアで 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。



PERPETUUM Blanc ペルペトゥム ブラン

2020 年: 参考上代¥10,500 (税込¥11,550)

PERPETUUM は私の全てのワインの反映です。Velue のエレガンス、Parcellaire 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 樹齢: 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 のアンフォアで 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。