

# Christian Tschida

クリスティアン・チダ

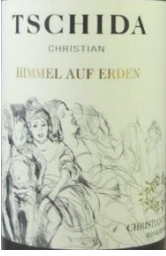
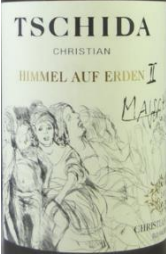




オーナー醸造家のクリスチャン・チダは、実験的な醸造に積極的なオーストリアの醸造界の中でも異端児と呼びたくなる存在。醸造学校へ通ったこともなく、グラフィック・デザイナーだったが2007年に父親から醸造所を継ぐと、一年で全く新しい独自のスタイルに切り替えてしまった。ワイン造りは祖父と父、そしてロワールとブルゴーニュの生産者達から見よう見まねで学んだというが、様々な大きさの木樽（225～2000ℓ）を自在に使いこなしている。醸し発酵を含めた醸造方法を直感的に決めて、一度決めたらあとは極力手出しせず樽の中のぶどうがワインになるのをただ見守る。モットーは「レッセ・フェール」。放置して、自ずから調和に至らせる自由放任主義だ。亜硫酸は添加しないか、してもごく微量。そしてノンフィルターで瓶詰めする。



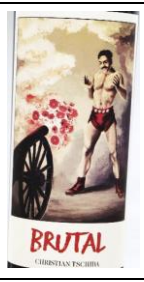


イルミツのごくならだかな土地に約8haのぶどう畑と、それ以外の農地を約14ha所有していて、羊やアヒル、ガチョウなどを飼っている。栽培はビオロジックで堆肥には近郊の国立公園に住む牛糞を使う。25に分かれた区画で栽培しているのは白はショイレーベ、ヴァイスブルグンダー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ムスカート、赤はツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、カベルネ・フラン、シラー。


ウィーンに住んでいた頃親交のあった画家アルフレート・フリドリチカ（2009年に他界）のエッチング作品『地上の楽園』Himmel auf Erdenをエチケットにした同名のワインの自由奔放さ、グリュナー・ヴェルトリーナーを醸し発酵した「ノン・トラディション」の底知れないスケールの大きさ、「ドームカピテル」のカベルネフランの端正で繊細な深み。彼の造るワインは、いずれもが独自の世界を構築している。

2019	5月の雨が、猛暑と干ばつの夏からブドウを救った。穏やかな秋で、白も赤も申し分ない出来栄。
2018	猛暑と干ばつの夏、雨がちな秋。入念な選果を行った生産者は見事な仕上がりに。
2017	遅霜と雹の被害があり、収穫の4分の1を失った生産者もいたが、品質は良好。
2016	遅霜と雹の被害があり、夏は雨がちでべト病も発生したが、初秋から天候は回復し、上々の仕上がりに。
2015	温暖な気候で、果実はよく熟した。

		○Himmel auf Erden white ヒンメル・アウフ・エアデン ホワイト		備考
畑	品種：ヴァイスブルグンダー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ショイレーベ 植樹：1970年代 位置：標高130m、南向き 土壌：石灰質とシスト	醸造	・手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破砕。 ・マセレーションなし。後搾、大樽で野生酵母で発酵。 ・大樽で1年間熟成。 ・亜硫酸塩無添加、ノンフィルターで瓶詰。	
		○Himmel auf Erden II ヒンメル・アウフ・エアデン 2 [ツヴァイ]		備考
畑	品種：ミュスカ、ショイレーベ 植樹：1976年 位置：標高135m、南向き 土壌：石灰質とシスト	醸造	・手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破砕。 ・解放桶で2～4週間マセレーション後搾、大樽で野生酵母で発酵。 ・大樽で1年間熟成。 ・亜硫酸塩無添加、ノンフィルターで瓶詰。	
		○Non Tradition white ノン・トラディション ホワイト		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1981年 位置：標高135m、南向き 土壌：Thenauの畑（石灰質）	醸造	・手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破砕。 ・一部の果汁は大樽で5日～12日間マセレーション、野生酵母で発酵。 ・大樽で1年間熟成。 ・亜硫酸塩無添加、ノンフィルターで瓶詰。	
		○Non Tradition white 4 year barrel aged ノン・トラディション・ホワイト 4年樽熟成		備考
畑	品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1981年 位置：標高135m、南向き 土壌：Thenauの畑（石灰質）	醸造	・手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破砕。 ・マセレーションなし、野生酵母で発酵。 ・大樽（ストックンガー社製）で4年熟成 ・亜硫酸塩無添加、ノンフィルターで瓶詰。	

	<p align="center">○Laissez Faire white レッセ・フェール・ホワイト</p>		<p>「レッセフェール」は自由放任の意味。ワイン造りが人間の自然に対する操作の結果出来るとすれば、自由放任で栽培・醸造を行った場合、どのような結果が生まれるのかという疑問から取り組んだワイン。大樽の中で野生酵母が自然に最後まで発酵を続け、そのまま放置し、最終的な調和に至り、仕上がったワイン。ワインがおのずからなるべくしてなった味わい。使う品種は生産年によって異なるが、2018はリースリング100%。</p>
	<p align="center">●Himmel auf Erden rosé ヒンメル・アウフ・エアデン・ロゼ</p>		<p>“Himmel auf Erden” シリーズのロゼ。チダと親交のあったアルフレート・フリドリチカ（ウィーン在住の著名芸術家。2009年12月に他界）の作品が、ラベルに使われています。すなわち、1982年に発表された〈シュペルト・シリーズ〉のエッチングの一つ、“Himmel auf Erden”（「地上の天国」の意）ですが、ワインもまたこの作品と同じく「ヒンメル・アウフ・エアデン」を名付けられました。「この絵の憂いのない享樂的な雰囲気、フリドリチカの作品へのオマージュを、ワインで造りあげるインスピレーションとなった」とクリスティアンは述べています。2018年VTはヒンメル・アウフ・エアデンシリーズの10周年なので、エチケットにも大きく10と書いてある。</p>
	<p align="center">●Birdscape pink maceration バードスケープ・ピンク・マセレーション</p>		<p>「3、4週間のマセレーションであっても、通常の赤ワイン醸造における抽出とは違い、果皮の軽やかな要素だけを抽出させる。それがピンク・マセレーション（©Christian Tschida）！」と、クリスチャン。色合いはロゼよりも赤に近い。</p>
	<p align="center">●Kapitel I カピテル 1 [アインス]</p>		<p>“KAPITEL”カピテルは昔ブドウ畑が、区画を番号で分割させられていたときの呼称。このワインのブドウが収穫されるのはKapitel Iと呼ばれる区画だった。</p>
	<p align="center">●Non-tradition red (旧 Domkapitel) ノン・トラディション (赤) (旧 ドームカピテル)</p>		<p>VT 2013まではDomkapitelと称していたが、ノン・トラディションに改名。</p>

	<p align="center"><b>●Felsen I</b> フェルゼン 1 [アインス]</p>		備考	<p>“Felsen”は岩という意味で、畑はとても大きな岩の上部に位置している。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：ブラウフレンキッシュ 植樹：1977年 位置：標高135m、南向き 土壌：Edelgrabenの畑（石灰質とシスト）</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎し、野生酵母で6週間マセレーション発酵。</li> <li>・圧搾後大樽で澱引きせずに約2年熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		
	<p align="center"><b>●Felsen II</b> フェルゼン 2 [ツヴァイ]</p>		備考	<p>Felsen IIはブラウフレンキッシュ、Felsen IIはシラー。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：シラー100% 位置：標高130m 植樹：1998年</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎し、野生酵母で発酵。</li> <li>・圧搾後大樽で澱引きせずに約2年熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		
	<p align="center"><b>●Brutal</b> ブリユタル</p>		備考	<p>全世界で、共感する生産者どうして造られる、キュヴェ・ブルータル。初年度2016年はブレンドだったが、2017年VT以降はピノ・ノワールをブリユタルとしてリリース。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 位置：標高130m 土壌：主に石灰質（ThenauとEdelgrabenの畑）</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎。</li> <li>・野生酵母で6週間マセレーション発酵</li> <li>・圧搾後、果汁は大樽で澱引きせずに1年以上熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		
	<p align="center"><b>●Red Sonja</b> レッド・ソニア</p>		備考	<p>エチケットのコミックさながらに、軽やかで華やか、ジュシーなスタイル。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：カベルネフラン主体 植樹：1989年 位置：標高180m、南向き 土壌：砂質礫、石灰岩</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎し、野生酵母でマセレーション発酵。</li> <li>・圧搾後、大樽で澱引きせずに1年以上熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		
	<p align="center"><b>●Himmel auf Erden rot</b> ヒンメル・アウフ・エアデン・ロート</p>		備考	<p>2018年VTはヒンメル・アウフ・エアデンシリーズの10周年なので、エチケットにも大きく10と書いてある。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：ツヴァイゲルト30%、カベルネ・ソーヴィニヨン70% 植樹：1980年 位置：標高130-200m、南向き 土壌：砂質礫、石灰岩</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎し、野生酵母でマセレーション発酵。</li> <li>・圧搾後、500～1500ℓの木樽で澱引きせずに1年以上熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		
	<p align="center"><b>●Abra Ka Dabra</b> アブラ・カ・ダブラ</p>		備考	<p>アブラ・カ・ダブラは魔法の呪文で詐欺やごまかしにも使われるが、このワインは一切の誤魔化しを排除した本物だということにつけた。ラベルに描かれているのはカベルネ・フランの擬人化で、ヴィンテッジや品種の個性といったしがらみ・いましめから解かれて自らを解放した様子。マグナムボトルでのみ瓶詰め。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：カベルネ・フラン100% 植樹：1986年 位置：標高約200m、南西向き 土壌：石灰質が混じる</p>	<p>醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎し、野生酵母で発酵。</li> <li>・圧搾後、大樽で澱引きしないで1年以上熟成。</li> <li>・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。</li> </ul>		

	<b>●TNT</b> ティー・エヌ・ティー		備考	その昔、畑を開墾する際に、TNT火薬で岩盤を砕く必要があったという話から、着想を得たエチケット。 果皮の成分の濃いブラウフレンキッシュを、足でのデリケートなピジャージュをし、大樽で醗酵。 マグナムボトルでのみ瓶詰め。
	畑	品種：ブラウフレンキッシュ100% 位置：標高約200m 土壌：石灰質が混じる		

- ・手作業で収穫後、除梗し、解放桶で足で破碎、野生酵母で発酵。
- ・压榨後、大樽で澱引きなしで1年間以上熟成。
- ・ノンフィルター、亜硫酸塩無添加で瓶詰。