



## Christian Tschida

### クリスチャン・チダ

地域：Neusiedlersee ノイジードラーゼー

地区、村：Illmitz イルミッツ

栽培・醸造責任者：Christian Tschida クリスチャン・チダ

HP：<https://www.instagram.com/christianschida/>



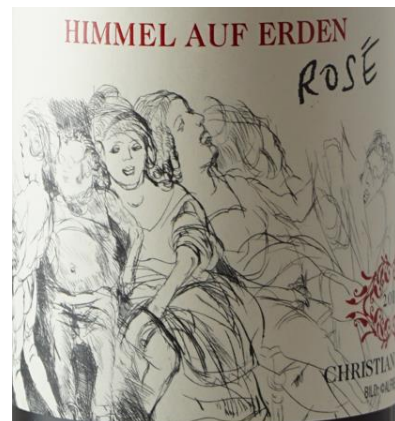
#### 【ワイナリーと造り手について】

数世代に渡りブドウ栽培を行ってきたチダ家に、クリスチャンはまるで雷のようににわかには現れ、2003年にワイナリー運営に参加するとともにワイン造りを「クリスチャン・チダ流儀」変えた。父の代の力強い味わいの赤ワインとは打って変わり、ブドウの個性をダイレクトに感じ、かつ伸びやかな後味の彼のワインは瞬く間に世界中のナチュラルワインラヴァーを虜にした。

「私が常々考えていることは、“Laissez Faire、レッセ・フェール”自由放任です。古木のポテンシャルをひきだし、静かに成りに任せること、これをモットーに、ワインをそつと静かにしておきます。そうすることで、彼らは内面的バランスに到達するのです」栽培醸造学校に通ったことはなく、父と祖父、そしてロワールとブルゴーニュでの滞在からワイン造りを学び、人々にエネルギーを与え、心を楽しませる純粋なワイン造りを目指す。ワイナリーを訪問する人はクリスチャンの確固たる哲学、見え隠れする反骨心、ユーモアに満ちた人柄に引き込まれるだろう。

#### 【エチケットについて】

アルフレート・フリドリチカ (Alfred Hrdlicka、2009年12月に他界したウィーン在住の著名な芸術家)と親交が深く、彼の作品が使われているキュヴェも。1982年に発表されたシューベルト・シリーズのエッチングの一つ『地上の天国』、作品名と同じ「ヒンメル・アウフ・エアデン(地上の天国)」というワインを生産し、「ノン・トラディション」シリーズと並び、クリスチャンの代名詞的なワインとなる。「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」とクリスチャンは話す。



グラフィック・デザイナーとしての経歴も持つクリスチャン、エチケットにもこだわりを感じる。



### 【畑と栽培について】

畑は大きく分けて 2 か所に所有している。標高が低く果実の比較的良く熟す、ノイジードル湖東側、ノイジードラーゼー地域内のイルミッツ周辺に 3ha ほどチダ家が代々所有する畑がある。しかしクリスチャンの求めるワインのスタイルは力強い果実味ではなく、伸びやかな酸のスリムな骨格のワインのできるブドウ。よって湖の西側、ライタベルクのエリアに、畑を買い求め現在（2024 年）15ha を所有する。ライタベルクは紀元前からブドウ栽培の続く歴史的な地域であり、その丘の中でも一番標高の高い畑を選んでいる。自身で植え替えたものと、樹齢 60 年くらいの樹が残っている畑が点在しており、ある品種を自分で植えた時には、その日の夜に考えを改めて抜いたこともあり、そのことで父親は 4 ヶ月話をしてくれなかった。森を背中にし、眼下にはノイジードル湖の広がる地形なので、風が一日中吹き、夏でも明け方には 10 度以下まで下がることもあるそうだ。

畑の管理はクリスチャンが 2003 年からすぐにバイオロジック栽培へと転換し、畑仕事をするスタッフは 10 人ほど。スタッフを使うという考えではなくて、自分と同じレベルの仕事をしてもらうことが重要だと話す。2018 年からは一部の畑で馬での耕作を試す。また 1 か所に 2 本のブドウ樹を植えることで樹勢を抑える手法を用いることで収量ならびに糖度を下げ、その上で生理的成熟を待つことができる。畑ごとに、樹列や樹間が様々で、クリスチャンの実験精神旺盛な様子がうかがえるが、樹列を狭くすることは樹勢の抑制と畑により多くの日陰を作ることも狙っている。

ブドウ畑は斜面にあることが重要で、「ノイジードル湖の水面の見えるところにあるブドウ畑から良いワインが出来る」と地元の生産者達は言う。ライタベルクの丘の畑の上部は珪質片岩（グリマーシーファー）、下部は石灰系の土壌（石灰岩、チョーク）。斜面の背後の山からは冷気が吹き降ろすので、日中の気温が 36℃







になっても夜間には6℃まで下がる。また、斜面の下部は湖面に反射した太陽光の恩恵も受ける。雲母片岩は熱を吸収する暖かい岩石で、斜面上部は岩石からの暖気と森からの冷気、斜面下部は石灰系土壌の冷気と湖から暖気という、温と冷の組み合わせの妙が良いブドウをつくるのだ、とクリスチャンは言う。以前はキュヴェごとのコンセプトとスタイルに寄せて醸造していた部分があったが、現在はより各畑の個性を引き出すことに興味を持っている。

#### 【セラーと醸造について】

15haの畑から例年50000本のワインを生産。ソフトに絞ることのできるバスケット式プレスとバキューム式の2種類のプレスを使用。ほとんどのワインは全房を使うが、除梗する必要がある場合は手で除梗を行う。2003年の初醸造の際にバリック（225L）を使ったがそれは失敗だった。それ以降はより大きな樽を使うようにしていて、現在はフードルを中心に、最も小さい樽でも600Lのものを使っている。樽は複数のオークなどを組み合わせて作ってもらっている。

「多くのチャレンジを行い、たくさん失敗してきたことが今に繋がっている。家族には一族を破産させるつもりかと言われたこともあった。ずっと同じことをしていると飽きる。どんどん新しいことをしたくなる。」とクリスチャンは話し、その結果小ロットのキュヴェが増えているのだそうだ。2020年に訪問した際に「全て畑ごとに醸造し、すべて1000L以上のフードルで熟成し、フードルごとにマグナムだけで瓶詰めしたいよ」と彼が言っていたことを思い出す。

