


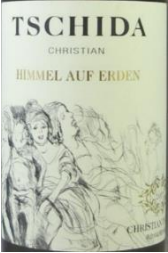
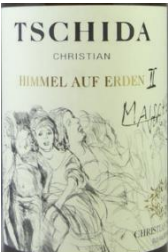



Christian Tschida
クリスチャン・チダ












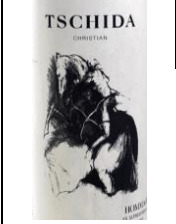
オーナー醸造家のクリスチャン・チダは、実験的な醸造に積極的なオーストリアの醸造界の中でも異端児と呼びたくなる存在。醸造学校へ通ったこともなく、ワイン造りは祖父と父、そしてロワールとブルゴーニュの生産者達から独学で学んだというが、モットーは「レッセ・フェール」。放置して、自ずから調和に至らせる自由放任主義だ。亜硫酸は添加しないか、してもごく微量。そしてノンフィルターで瓶詰めする。イルミッツのごくならかな土地に数haの畑を所有するが、12haのブドウ畑をライタベルクのより標高の高いエリアに所有している。30近い点在する区画では栽培しているのは白はショイレーベ、ヴァイスブルグンダー、グリューナー・ヴェルトリーナー、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、グリューナー・ヴェルトリーナーをマセレーションした「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。

2021	雨勝ちが8月だったが9月は好天で、健全に完熟。
2020	完熟して調和のとれた年。
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。
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。
2015	温暖な気候で、果実はよく熟した。

○Birdscape white バードスケープ・ホワイト			
	<p>煙</p> <p>品種：グリューナー・ヴェルトリーナーを含むゲミシュター・ザッツ（混植） 植樹：1960-2014 位置：標高180-280m、南東向き 土壌：石灰質、珪岩、シスト</p>	<p>醸造</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナーは除梗して足で踏んで破碎し、短時間マセレーションして圧搾し、マセレーションなしで圧搾したゲミシュター・ザッツの果汁にブレンド 大樽（2500L）で野生酵母で発酵、約1年熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め</p>	<p>備考</p> <p>シュトッキンガー製の大樽一樽のみの生産。鳥の群れを描いたラベルは、アイスランドのポップアートの画家Erróのもので、混植されたブドウ畑（ゲミシュター・ザッツ）を意味している。</p>
○Himmel auf Erden white ヒンメル・アウフ・エアデン・ホワイト			
	<p>煙</p> <p>品種：グリューナー・ヴェルトリーナー主体、リースリング、ヴァイスブルグンダー 植樹：1960~2014 位置：標高200m、南東向き 土壌：石灰質とシスト</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 マセレーションはせず、圧搾、大樽（1000L、1200L）で野生酵母で発酵 大樽で1年間熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め</p>	<p>備考</p> <p>“Himmel auf Erden”「地上の天国」シリーズの「I」。 本キュヴェの場合、「I」は短期マセレーション、「II」は長期マセレーションという意味だそうだが、それぞれ品種も異なる。 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>
○Himmel auf Erden II ヒンメル・アウフ・エアデン 2 [ツヴァイ]			
	<p>煙</p> <p>品種：ムスカテラー80%、ショイレーベ20% 植樹：1976~2014 位置：標高135-240m、南と東向き 土壌：石灰質、礫、シスト</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 開放桶で2~4週間マセレーション後圧搾、大樽（1200L）で野生酵母で発酵 漉引きせず1年間熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め</p>	<p>備考</p> <p>“Himmel auf Erden”「地上の天国」シリーズの「II」。「I」のヴァイスブルグンダーの代わりに、ミュスカを使い、マセレーションを2~4週間と長く行った。 エチケットに“Maische vergoren”とあるのは、「マセレーション発酵」の意味。いわゆるオレンジワインに相当する。</p>
○Non Tradition white ノン・トラディション・ホワイト			
	<p>煙</p> <p>品種：グリューナー・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）</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 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 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰め</p>	<p>備考</p> <p>Non-tradition：ルールや伝統というものに対するアンチテーゼを表しており、ワインの資質はひとえに素晴らしいブドウ果汁のなかに潜んでいる。伝統とはなにか、再考を迫るワイン。</p>

	<p align="center">○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)</p>		<p>通常のノン・トラディションと異なり、マセレーションではなく、4年間という長期の樽熟成で他にはないスタイルを試みたスペシャル・キュベ。グリーンナー・ヴェルトリーナーでこれほどの長期熟成はおそらく他にない。</p>
	<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、2018VTはリースリング100%。</p>
	<p align="center">○A・E・I・O・U アエイオウ</p>		<p>A.E.I.O.U.はハプスブルク家の神聖ローマ皇帝フリードリヒ3世が好んで用いた略語句で、ウィーンのノイシュタット城やグラーツ大聖堂などの建物や、自身の食器などあらゆるものにこの文字列を刻んだ。だが、その意味は長い間不明で、様々な解釈がなされてきた。2023年に歴史学者がその意味を解明したと発表した以下の説に、チダが惹かれ、ワイン名に選んだ：Amor Electis Iniustus Ordinor Ultor 選ばれし者達に愛され、無法者達から恐るる/嫌われる。 ブドウ畑はライタ山地にあるノイジードラーゼーに面した急斜面にある。ブドウ樹を2本ならべて植えることで互いを競わせ、深く伸びた根が水、ミネラル、養分を取り込むようにしている。</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る。すなわち、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、“Himmel auf Erden”（「地上の天国」の意）だが、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」を名付けられた。「この絵の憂いのない享乐的な雰囲気、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」とクリスチャンは述べている。 2018VT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>		備考	<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。2016VTはカベルネ・フランのみ、ブラウフレンキッシュの割合は年によって異なる。(2019VT、2020VTは10%)</p>
畑	<p>品種：カベルネ・フラン主体、ブラウフレンキッシュ少々 植樹：1960~1998, 2007年 位置：標高130-240m、南東向き 土壌：Tenauの畑 (石灰質、礫)</p>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕、野生酵母で6週間マセレーション発酵 圧搾後、大樽(2600L)に入れて、澱とともに熟成 ノンフィルター、清澄なし、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		
	<p align="center">●Non-tradition rot ノン・トラディション・ロート</p>		備考	<p>2013VTまではDomkapitelと称していたが、ノン・トラディションに改名した。</p>
畑	<p>品種：カベルネ・フラン 植樹：1998年 位置：標高130m、南西向き 土壌：Thenauの畑 (石灰質)</p>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母で8週間マセレーション発酵 圧搾後大樽で澱とともに約2年間熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		
	<p align="center">●Felsen I 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>
畑	<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>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母で6週間マセレーション発酵 圧搾後大樽で澱とともに約2年間熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		
	<p align="center">●Felsen II 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>
畑	<p>品種：シラー100% 植樹：1968年 位置：標高200m、南東向き 土壌：石灰質、珪岩</p>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母で発酵 圧搾後大樽 (1200L)で澱とともに約2年熟成 清澄なし、ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		
	<p align="center">●Brutal ブリュタル</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・ブリュタル。初年度2016VTはブレンドだったが、2017VT以降はピノ・ノワールのみで醸造。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1960年、1988年 位置：標高200m、南東向き 土壌：主に石灰質 (Thenauの畑)</p>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕 野生酵母により開放桶で6週間マセレーション発酵 圧搾後、果汁は大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		
	<p align="center">●Red Sonja 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、ジューシーなスタイル。</p>
畑	<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>	醸造 <p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母でマセレーション発酵 圧搾後、大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>		

	<p align="center">●Himmel auf Erden rot ヒンメル・アウフ・エアデン・ロート</p>		<p>備考 2018VT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">●Abra Ka Dabra アブラ・カ・ダブラ</p>		<p>備考 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 align="center">●TNT ティー・エヌ・ティー</p>		<p>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ビジャージュをし、大樽で醗酵。マグナムボトルでのみ瓶詰め。</p>
	<p align="center">●Stockkultur ストッククルトゥア</p>		<p>備考 Stockkulturは棒仕立てのこと。畑は棒仕立てで、馬で耕している。クリスチャンは2018年頃から畑の作業に馬を使うようになった。2頭所有していて、5haで馬を使って耕作している。</p>
	<p align="center">●Hommage an Alfred Hrdlicka オマーージュ アン アルフレート・フリドリチカ</p>		<p>備考 房選りで小さい房のものだけを使ったスペシャルキュヴェ。このワインは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・フリドリチカ氏（2009年に他界）へのオマーージュ。</p>