



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。2013年産から亜硫酸は添加していない。そしてノンフィルターで瓶詰めする。14haのブドウ畑は30近く点在する区画で、栽培しているのは白はジョイレーベ、ピノ・ブラン、グリューナー・ヴェルトリーナー、ミュスカ、赤はツヴァイゲルト、ブラウフレんキッシュ、カベルネ・フラン、シラー。すべてライタベルクの斜面の標高の高い位置にある。斜面にあることが重要で、地元では「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」と言っている。斜面の上部は雲母片岩（グリマーシーファー）で、下側は石灰質。いたるところに石英の塊が混じっている。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。この気温差がアロマを育む。また、斜面の下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、石灰岩は冷たい。この、斜面上部の岩石からの暖気と森からの冷気、斜面下部の冷たい岩石と湖から暖気という、温と冷の組み合わせが良いブドウをつくり、チダはそのポテンシャルが最大限ワインに反映されるよう極力介入を避けた醸造を行う。それが「レッセ・フェール」（自由放任）である。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にインスピレーションを受け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・ヴァイス」の底知れないスケールの大きさ、「ノン・トラディション・ロート」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。

○Birdscape weiß バードスケープ・ヴァイス				
	<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>シュトッキング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 - grande cuvée ヒンメル・アウフ・エアデン グランド・キュヴェ				
	<p>煙</p> <p>品種：ピノ・ブラン、グリューナー・ヴェルトリーナー、ジョイレーベ 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>造り手と親交のあったウィーンの芸術家アルフレート・フリドリチカ（2009年に他界）の作品シリーズ、「Himmel auf Erden」（「地上の天国」の意）から名づけられたキュヴェ。 2021ヴィンテージまでは同シリーズの一枚がエチケットにも描かれていた。</p>	
○Himmel auf Erden II - Maischevergoren ヒンメル・アウフ・エアデン 2 [ツヴァイ] マイシェフェアゴレン				
	<p>煙</p> <p>品種：ミュスカ80%、ジョイレーベ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」。Himmel auf Erden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「Maischevergoren」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。ピッキングする際に五段階の成熟段階のものを混ぜることで味わいに多様性を出している。</p>	
○Non Tradition weiß ノン・トラディション・ヴァイス				
	<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。植樹密度を高めて「ダブル」で植えている畑と、石灰質の畑のブレンド。 オーストリアにはGVのトラディションは沢山あるが、自分のものはそういったものから生まれているのではない、という意識から名前をつけた。GVの原産はライタベルグだという説もある。</p>	

	<p align="center">○Non Tradition weiß 4 Jahre Fassgereift ノン・トラディション・ヴァイス 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・キュヴェ。グリュナー・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 レッセ・フェール</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。</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る/嫌わるる。「ワインが好きなのは分かるし、そうでない人はわからない」という意味。 ブドウ畑はライタ山にあるノイジードラーゼーに面した急斜面にある。丘の上部で土壌はシスト。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>造り手と親交のあったウィーンの芸術家アルフレート・フリドリチカ（2009年に他界）の作品シリーズ、「Himmel auf Erden」（「地上の天国」の意）から名づけられたキュヴェ。 2021ヴィンテージまでは同シリーズの一枚がエチケッにも描かれていた。 「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。</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>多数の品種が混植されている畑を入手したとき、チダがいつも大事にしている多種多様なアロマ(aroma spectrum)をどうやってワインに持ち込むか考えて、考案した手法。混植なので一度に収穫すると、それぞれの品種で熟度がバラバラになる。それを赤ワインと同様に5〜6週間マセレーションすると、赤とロゼの中間の色あいのロゼになる。これが「控えめなマセレーション」の意味。もともと赤かぶを使った料理にあうワインが造りたかったので、ロゼでもない、赤でもない、その間をいく香味のワインが造りたかった。 Birdscape Pinkはその一つの回答。</p>

	<p align="center"><b>●Kapitel I</b> カピテル 1 [アインス]</p>			
	<p align="center"><b>●Non-tradition</b> ノン・トラディション・ロート</p>			
	<p align="center"><b>●Felsen I</b> フェルゼン 1 [アインス]</p>			
	<p align="center"><b>●Felsen II</b> フェルゼン 2 [ツヴァイ]</p>			
	<p align="center"><b>●Brutal</b> ブリュタル</p>			
	<p align="center"><b>●Red Sonja</b> レッド・ソニア</p>			

煙  
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)

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎、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

備考

“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%)

煙  
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)

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、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

備考

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。

煙  
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)

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母で6週間マセレーション発酵  
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

備考

“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。

煙  
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

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、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

備考

Felsen IIはブラウフレンキッシュ、Felsen IIIはシラー。

煙  
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)

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎  
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

備考

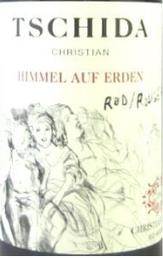
全世界で、共感する生産者どうして造られる、キュヴェ・ブリュタル。初年度2016VTはブレンドだったが、2017VT以降はピノ・ノワールのみで醸造。  
畑の表現を考えて、Pinot Noirと少量の一緒に植っているBFのCo Fermentationという情報もある (VT2022)。

煙  
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

醸造  
手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、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年間以上熟成  
ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め

備考

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 align="center"><b>●Himmel auf Erden rot</b> 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"><b>●Abra Ka Dabra</b> 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"><b>●TNT</b> 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。</p>
	<p align="center"><b>●Stockkultur</b> 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"><b>●Hommage an Alfred Hrdlicka</b> オマージュ・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）へのオマージュ。</p>