

Ernst Triebaumer

エルンスト・トリーバウマー




トリーバウマー家の初代はルター派の宗教難民として1691年にルストに移住し、代々農業を営んできた。世間に知られるようになったきっかけは1988年、雑誌ヴィナリアVinariaが世界の赤ワインをテーマにした品評会で、エルンスト・トリーバウマーの父が1960年代に植樹し、エルンストが醸造した1986年産ブラウフレんキッシュ「リート・マリエンタール」の優勝だった。このワインは現在もオーストリアでは伝説のワインとして語り継がれている。ルスト周辺は本来貴腐ワインのルスター・アウスブルッフの名産地として知られているが、トリーバウマーは約20haのぶどう畑のうち75%を赤ワイン用品種（50%ブラウフレんキッシュ、残りはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなど）と辛口の白（シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴェルシュリースリング、グリュナー・ヴェルトリーナー）を栽培。環境に対する意識が高く、土壌を健康に保つ為には労を厭わない。CO2排出量を抑えるためトラクターの使用を出来るだけ避けて、耕耘の回数を減らし、ぶどう畑に羊を放し飼いにし除草と除葉と堆肥を与え、ミツバチを養い、鳥の巣箱を設置し、野菜を育て、豚も飼い、農地全体の調和とバランスを考えて経営している。ノイジードラー湖に近い畑では甘口の貴腐ワイン用を、ルストの南西の珪岩、粘板岩、片麻岩、結晶片岩に粘土が混じる畑では辛口白用のぶどうを、ルストの北の貝殻石灰質が多く含まれる畑では赤ワイン用品種を栽培。手作業で選び抜いた収穫を、パリック樽を多用して必要なだけ十分な時間をかけて醸造する。現在はエルンストの二人の息子達がワイン造りの伝統を継いでいる。

2016 遅霜と雹に見舞われたが、果実はよく熟した。

2015 温暖な気候で、果実はよく熟した。

● Rosé (旧Entweder Rosé)				
ロゼ				備考 2014年産から単にロゼと称している。
畑	品種：50%ブラウブルグンダー、 50%ブラウフレんキッシュ 植樹：2000年頃 位置：南東向き 土壌：レス土、石灰岩土壌他	醸造		
● Blaufränkisch				備考
ブラウフレんキッシュ				
畑	品種：ブラウフレんキッシュ100% 植樹：1985年頃、2000年頃 位置：標高140~200m、南東向き 土壌：レス土、石英、片麻石などから成る土壌	醸造	ステンレスタンクで20日間マセレーション。 木樽で熟成	
● Blaufränkisch Gemärk				備考 サワーチェリー、ジュニパーベリー(西洋ネズ)、スターアニスのアロマ。 さわやかさと、しっかりした果実味を備えている、説得力のある味わい。
ブラウフレんキッシュ ゲメルク				
畑	品種：ブラウフレんキッシュ100% 植樹： 位置： 土壌：	醸造	木樽で熟成	
● Blaufränkisch Mariental				備考
ブラウフレんキッシュ・マリーエンタール				
畑	品種：ブラウフレんキッシュ100% 植樹：1975年頃、1945年頃 土壌：石灰質土壌	醸造	木樽で熟成	

	●Blaufränkisch Oberer Wald & Mariental ブラウフレンキッシュ オーベル ヴァルト ウント マリーエンタール		備考 オーベラー・ヴァルト、マリエンタール、ともに畑の区画名
	畑 品種：ブラウフレンキッシュ 植樹：1975年頃、1945年頃 土壌：石灰質土壌	醸造 木樽で熟成	
	●Cabernet Sauvignon Merlot カベルネ ソーヴィニヨン メルロ		備考 フィルターなし - ほのかに樹脂のヒント お香、セロリ、上質な紅茶、熟したビルベリー、ブラックカラント、完熟したパプリカ（スイートペッパー）。 ダークチョコレートのようなこまやかで非常にしっかりしたタンニンは、今後数十年にわたり、熟成ポテンシャルをもたらす。
	畑 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、メルロ40%	醸造	
	●Traubensaft Entweder Ohne トラウベンザフト エントヴェーダー オーネ (ブドウジュース980ml)		備考 トリーバウマー家の栽培する赤品種を使用した、無添加のぶどうジュース。酸味があるので飲み飽きないが、エキスもしっかりとあるので、炭酸水で割ってみてもいい。
	畑 品種：ブラウフレンキッシュ、シュパートブルグンダー、メルロー	製造工程 压榨後すみやかに熱交換器を通して78℃まで熟する。約60秒かけて高温状態で瓶詰し王冠で封をする。 横倒しして王冠の内側まで滅菌して、その後約1.5時間冷却。	