

Ernst Triebaumer

エルンスト・トリーバウマー


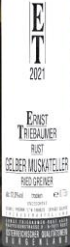




トリーバウマー家の初代はルター派の宗教難民として1691年にルストに移住し、代々農業を営んできた。世間に知られるようになったきっかけは1988年、雑誌ヴィナリアVinariaが世界の赤ワインをテーマにした品評会で、エルンスト・トリーバウマーの父が1960年代に植樹し、エルンストが醸造した1986年産ブラウフレンキッシュ「リート・マリエンタール」の優勝だった。このワインは現在もオーストリアでは伝説のワインとして語り継がれている。


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%ブラウフレンキッシュ、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。手作業で選り抜いた収穫を、バリック樽を多用して必要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（ヘルベルト、ゲアハルト）がワイン造りの伝統を継いでいる。

| | |
|------|-------------------------------------|
| 2021 | 理想的な天候、申し分ない年。白・赤・甘口まで上々の出来栄。 |
| 2020 | フレッシュ感のある上質な出来栄、凝縮感と熟成能力はやや控えめ。 |
| 2019 | 完熟した果実味、精緻、ブドウ畑の個性がよく表現されて、熟成能力もある。 |
| 2018 | 暖かい春と暑い夏で収穫が早かった。酸度が低く緩めの白、赤は有望。 |
| 2017 | 平年比25%増の豊作。不安定な天候にもかかわらず良質な収穫。 |
| 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。 |

| ○Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー | | 備考 | | | | |
|---|---|----|--|--|----|--|
|  | <table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1995年頃 土壌：標高120m、石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 </td> <td>醸造</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 果梗についたまま破碎して圧搾。 50%木樽、50%ステンレスタンクで醸造。野生酵母。 澱引きせずに半年から1年間熟成。 </td> </tr> </table> | | 畑 | 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1995年頃 土壌：標高120m、石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 | 醸造 | <ul style="list-style-type: none"> 果梗についたまま破碎して圧搾。 50%木樽、50%ステンレスタンクで醸造。野生酵母。 澱引きせずに半年から1年間熟成。 |
| 畑 | 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー 植樹：1995年頃 土壌：標高120m、石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 | 醸造 | <ul style="list-style-type: none"> 果梗についたまま破碎して圧搾。 50%木樽、50%ステンレスタンクで醸造。野生酵母。 澱引きせずに半年から1年間熟成。 | | | |
| ○Gelber Muskateller Ried Greiner ゲルバー・ムスカテラー リート・グライナー | | 備考 | | | | |
|  | <table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：ゲルバー・ムスカテラー 植樹：1995年頃 土壌：石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 </td> <td>醸造</td> <td> ステンレスタンクで5時間マセレーション。 ステンレスタンクで5か月間熟成。 </td> </tr> </table> | | 畑 | 品種：ゲルバー・ムスカテラー 植樹：1995年頃 土壌：石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 | 醸造 | ステンレスタンクで5時間マセレーション。 ステンレスタンクで5か月間熟成。 |
| 畑 | 品種：ゲルバー・ムスカテラー 植樹：1995年頃 土壌：石灰岩、石英、片麻石、粘板岩、粘土などから成る土壌 | 醸造 | ステンレスタンクで5時間マセレーション。 ステンレスタンクで5か月間熟成。 | | | |
| ●Rosé ロゼ | | 備考 | | | | |
|  | <table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：50%ブラウブルグンダー、50%ブラウフレンキッシュ 植樹：2000年頃 位置：南東向き 土壌：レス土、石灰岩土壌他 </td> <td>醸造</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 白ワインと同様に圧搾。 ステンレスタンクで野生酵母で発酵。 発酵後、澱引きして、ステンレスタンクで翌年3月（6か月間）熟成。 </td> </tr> </table> | | 畑 | 品種：50%ブラウブルグンダー、50%ブラウフレンキッシュ 植樹：2000年頃 位置：南東向き 土壌：レス土、石灰岩土壌他 | 醸造 | <ul style="list-style-type: none"> 白ワインと同様に圧搾。 ステンレスタンクで野生酵母で発酵。 発酵後、澱引きして、ステンレスタンクで翌年3月（6か月間）熟成。 |
| 畑 | 品種：50%ブラウブルグンダー、50%ブラウフレンキッシュ 植樹：2000年頃 位置：南東向き 土壌：レス土、石灰岩土壌他 | 醸造 | <ul style="list-style-type: none"> 白ワインと同様に圧搾。 ステンレスタンクで野生酵母で発酵。 発酵後、澱引きして、ステンレスタンクで翌年3月（6か月間）熟成。 | | | |
| ●Blaufränkisch Rusterberg ブラウフレンキッシュ ルスターベルク | | 備考 | | | | |
|  | <table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：ブラウフレンキッシュ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 </td> <td>醸造</td> <td> ステンレスタンクで20日間マセレーション。容量1100~3000ℓの木樽（一部新樽）で約6か月熟成。 </td> </tr> </table> | | 畑 | 品種：ブラウフレンキッシュ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。容量1100~3000ℓの木樽（一部新樽）で約6か月熟成。 |
| 畑 | 品種：ブラウフレンキッシュ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。容量1100~3000ℓの木樽（一部新樽）で約6か月熟成。 | | | |

| | | | | |
|---|--|----|--|---|
|  | <p align="center">●Blaufränkisch Ried Gemärk ブラウフレンキッシュ リート・ゲメルク</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：ブラウフレンキッシュ100% 位置：湖にむかってなだらかに傾斜する畑。湖面に近く、背後に森がある。 土壌：石灰を含む粘土質土壌</p> | 醸造 | <p>野生酵母で発酵。容量300ℓと500ℓの木樽（一部新樽）で熟成。ノンフィルターで瓶詰。</p> | <p>備考 サワーチェリー、ジュンパーベリー(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。</p> |
|  | <p align="center">●Tridendron トリデンドロン</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：70%メルロ 15%ブラウフレンキッシュ 15%カベルネ・ソーヴィニオン 植樹：2000年頃、1985年頃 土壌：レス土、石英、石灰岩などから成る土壌</p> | 醸造 | <p>除梗後容量8500ℓのステンレスタンクで発酵。容量300ℓの木樽で16カ月熟成。新樽比率30%。瓶詰の1カ月前にアサンブラージュ。</p> | <p>備考 「トリ」Triは三つ、「デンドロン」Dendronはギリシア語で「木」の意味。ルスト村の司祭がこの名前の発案者だそう。メルロベースにブラウフレンキッシュとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドした、三位一体の味わい。</p> |
|  | <p align="center">●Blaufränkisch Ried Mariental ブラウフレンキッシュ リート・マリーエンタール</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：ブラウフレンキッシュ100% 植樹：1975年頃、1945年頃 土壌：石灰質土壌</p> | 醸造 | <p>野生酵母で発酵。容量300ℓの木樽（新樽70%）で22カ月熟成。ノンフィルターで瓶詰。</p> | <p>備考 石灰質を含む痩せた土壌、特別なマイクロクリマと樹齢のとても高い葡萄樹。1976年にトリーパウマー家が購入。1988年に1986年産のブラウフレンキッシュが世に出て注目を集めた。</p> |
|  | <p align="center">●Blaufränkisch Ried Oberer Wald ブラウフレンキッシュ リート・オーベラー・ヴァルト</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：ブラウフレンキッシュ 植樹：1975年頃、1945年頃 位置：ブドウの畝は南北方向に延びている。 土壌：石灰質を含む泥灰質土壌で、マリーエンタールよりも粘土質の割合が多い。</p> | 醸造 | <p>野生酵母で発酵。容量300ℓの木樽（新樽70%）で22カ月熟成。ノンフィルターで瓶詰。</p> | <p>備考 オーベラー・ヴァルトは畑の区画名。太古のサンゴ礁や海藻類、ホタテ貝や牡蠣に由来する石灰質を含む泥灰質（Mergel）土壌。保水性が良い。マリーエンタールの畑との違いは粘土質の割合がより高いことと、葡萄の畝が南北方向に延びていること。そのため日照の影響がまったく異なり、常にマリーエンタールよりもほっそりとして冷涼なスタイルになる。トリーパウマー家が昔から所有している、思い入れのある畑。</p> |
|  | <p align="center">●Cabernet Sauvignon Merlot カベルネ ソーヴィニオン メルロ</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロ40%</p> | 醸造 | <p>野生酵母で発酵。容量300ℓの木樽（一部新樽）で22カ月熟成。ノンフィルターで瓶詰。</p> | <p>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。</p> |
|  | <p align="center">○Ruster Ausbruch ルスター・アウスブルッフ</p> | | | |
| 畑 | <p>品種：グリューナー・ヴェルトリーナー50%、ヴェルシュリースリング25%、トラミーナー25% 土壌：片麻岩、珪岩</p> | 醸造 | <p>貴腐ブドウを野生酵母で発酵 容量300Lの木樽で12カ月熟成</p> | <p>備考 貴腐ブドウ特有の、濃い蜜、干したアプリコットのような風味。透明感のある酸味が、いつまでも続く。 VT2015はAlc. 11.5%、残糖度251.6g/L、総酸度5.4g/L</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | ○Beerenauslese ベーレンアウスレーゼ | | 備考 複雑な香り、マルメロ、カラメリゼしたショウガ、パイナップル、洋ナシのフレーヴァー、 VT2015はAlc. 12.7%、残糖度161.5g/L、総酸度5.0g/L |
| | 畑 品種：グリューナー・ヴェルトリーナー、ヴェルシュリースリング、トラミーナー 土壌：片麻岩、珪岩 | 醸造 貴腐ブドウを野生酵母で発酵 容量300Lの木樽で12カ月熟成 | |