

醸造所は急斜面のぶどう畑と、森に囲まれた丘の上にある。斜面の下に向かって並ぶ、栗材の支柱の間の約1.8mの高さに渡された、一本の針金からぶどうの枝葉がわさわさと垂れ下がる独特の仕立て方で、年間降水量約1000mmを超えるこの地方に向けた伝統的な栽培手法だと、オーナーのセップ・ムスターは言う。彼の両親が約300年前からそこにあった、約10haのぶどう畑と建物を購入したのは1978年のこと。クロスター・ノイブルクの醸造学校を卒業した1990年から実家で働き始めたムスターは、1994年に自動車事故で生死の境をさまよう体験をして人生観が変わった。生きることを考えるようになり、1998年に休暇で妻とともに訪れたインドで、ニュージーランド出身のバイオダイナミのコンサルタント、ペーター・プロクターのセミナーに参加して感銘をうけ、2003年にデメーターに加盟した。そして醸造も2003年産から樽熟成期間を20~24か月に伸ばし、ワインが自然に調和に至るまで見守るようになった。亜硫酸無添加で発酵・熟成の微生物的プロセスを完了するために、健全で生命力に富んだぶどうを収穫することが何よりも大切なのだという。圧搾後の清澄も瓶詰め前のフィルターがけもおこなわない。果汁から何かを取り去ることは、ワインの調和を乱すからだ。亜硫酸塩は基本的に添加しないが、「もしかすると10mg/Lくらい、添加した方が良くもしいない」という感じがしたときは添加する。栽培品種はソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ツヴァイゲルト。土壌は主にオーポーク。美味しいかどうかよりも、飲んだ人の昔の記憶が蘇るようなワインを目指しているという。

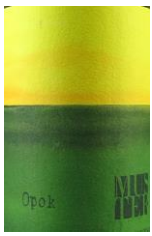

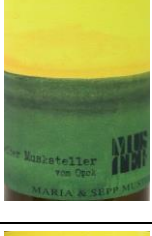

各キュヴェはそれぞれの、畑の個性、ブドウや醸造の特徴毎の名前を冠する。





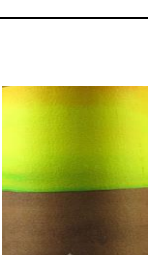

オーポーク：この地域特有の石灰と粘土シルトで、このワイナリーの土壌は基本的にはオーポーク土壌に属する。樹齢の若いブドウが使用される。


グラーフ：この農場が昔から地元で「グラーフ」と呼ばれていたことにちなむワイン名。オーポークシリーズより、樹齢が高いゆえの気品を持ち合わせる。

スガミネック：斜面の上の方にあり、アルプスからの風が当たる涼涼な区画。粘土層も薄く、石の多い純粋なオーポークの区画。「スガミネック」はスラブ語の「石の多い地」に由来する。樹齢も高く、葉の茂る時期になると、土壌の違いは一目瞭然で、スガミネックの畑の葉はより明るい色をしている。

2021	夏の多雨に続く九月は乾燥して暖かく、収穫の状態は理想的。完熟して上品な果実味。
2020	穏やかな夏、アロマティックで良質なワインができた。
2019	暑い夏に続いた穏やかな秋。健全な状態で完熟。エキストラクトの充実感。
2018	史上もっとも早い収穫。白は酸度が低くフォーカスが定まらないものが多いが、赤は凝縮して期待できる。
2017	豊作だがアルコール濃度が例年よりやや高く、酸度が低いワインが多い。
2016	遅霜と雹で収穫の8割がダメージを受けた。雨がちな夏の後、秋の好天に救われた年。
2015	2014年とは違い通常の雨量。雹害がひどく、収量は少なかった。
2014	大雨、病気、獣害、セップの醸造人生の中でも最も難しい年。アルコール度数が10%前後のものもある。
2013	他の地域とは違い、雨量は通常。8月に、雨がほとんど降らなかったが、特に問題は無し。
2012	雨量も通常で、収量も通常の良年。

		<p>○Opok オーポーク</p>		備考	この地域特有の石灰質土壌「オーポーク」土壌で栽培される、主に樹齢20年以下の若いブドウ樹の収穫を使ったワインが「オーポーク」シリーズ。フレッシュなアロマが持ち味で、天と地をあらゆるエチケットの色調にも反映されている。品種の比率は毎年変わる。正確な比率はなく、毎年樹勢が強めの樹から最初に収穫したブドウが選ばれる。
畑	<p>品種：ヴェルシュリースリング主体、ゲルバー・ムスカテラー、ソーヴィニオン・ブラン、モリオン</p> <p>植樹：1983~2002年</p> <p>位置：標高430~480m</p> <p>土壌：石灰、粘土シルト</p>	醸造	<p>手作業で収穫、除梗、圧搾</p> <p>木樽（容量約1200Lと2400L）で醗酵</p> <p>約10か月後に澱引きし、木樽（容量約2400L）で約12か月間熟成</p>		
		<p>○Welschriesling - vom Opok ヴェルシュリースリング フォム・オーポーク</p>		備考	この地域特有の石灰質土壌「オーポーク」土壌で栽培される、主に樹齢20年以下の若いブドウ樹の収穫を使ったワインが「オーポーク」シリーズ。フレッシュなアロマが持ち味で、天と地をあらゆるエチケットの色調にも反映されている。
畑	<p>品種：ヴェルシュリースリング100%</p> <p>植樹：2001年</p> <p>位置：標高430~460m、東向き</p> <p>土壌：石灰、粘土シルト</p>	醸造	<p>手作業で収穫、除梗、圧搾</p> <p>木樽（容量約1200Lと2400L）で醗酵</p> <p>約10か月後に澱引きし、木樽（容量約1200L）で約12か月間熟成</p>		
		<p>○Gelber Muskateller - vom Opok ゲルバー・ムスカテラー フォム・オーポーク</p>		備考	この地域特有の石灰質土壌「オーポーク」土壌で栽培される、主に樹齢20年以下の若いブドウ樹の収穫を使ったワインが「オーポーク」シリーズ。フレッシュなアロマが持ち味で、天と地をあらゆるエチケットの色調にも反映されている。
畑	<p>品種：ゲルバー・ムスカテラー100%</p> <p>植樹：1990年代</p> <p>位置：釜状の地形をした最大斜度70%にも達する急斜面</p> <p>土壌：泥灰岩から成る粘土シルト</p>	醸造	<p>手作業で収穫、除梗、圧搾</p> <p>木樽（容量約2400L）で醗酵</p> <p>約10か月後に澱引きし、木樽（容量約2400L）で約14か月間熟成</p>		
		<p>○Sauvignon - vom Opok ソーヴィニオン フォム・オーポーク</p>		備考	この地域特有の石灰質土壌「オーポーク」土壌で栽培される、主に樹齢20年以下の若いブドウ樹の収穫を使ったワインが「オーポーク」シリーズ。フレッシュなアロマが持ち味で、天と地をあらゆるエチケットの色調にも反映されている。
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100%</p> <p>植樹：2002年</p> <p>位置：標高430~450m、畑の下部</p> <p>1/3に位置する急こう配の箇所</p> <p>土壌：粘土シルト</p>	醸造	<p>手作業で収穫、除梗、圧搾</p> <p>木樽（容量約1200Lと約2400L）で醗酵</p> <p>約10か月後に澱引きし、木樽（容量約1200Lと2400L）で約12か月間熟成</p>		

	○Graf Morillon グラフ・モリヨン			備考	「伯爵」を意味するドイツ語で、セップの農場を地元の人たちが昔から「グラフ」と呼んでいたことにちなむワイン名。土壌はオーポク・シリーズと共通だが、グラフ・シリーズは樹齢が高く、深みと落ち着きを備えている。
	畑	品種：モリヨン(シャルドネ)100% 植樹：1984年 位置：標高440～450m、西向き、畑の中腹に位置する急こう配の箇所 土壌：石灰と粘土シルト、オーポクよりも岩石が多い	醸造		
	○Graf Sauvignon グラフ・ソーヴィニヨン			備考	「伯爵」を意味するドイツ語で、セップの農場を地元の人たちが昔から「グラフ」と呼んでいたことにちなむワイン名。土壌はオーポク・シリーズと共通だが、グラフ・シリーズは樹齢が高く、深みと落ち着きを備えている。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：1984年 位置：南西・南・南東向き、畑の中腹に位置する急こう配の箇所 土壌：石灰と粘土シルト、オーポクよりも岩石が多い	醸造		
	○Sgaminegg スガミネック			備考	スガミネックSgamineggは「石の多い地面」を意味するスラブ語に由来する言葉。土壌はオーポクだが、斜面の上方にあるので、アルプスから吹き降ろす冷風にさらされている。この痩せた土壌に深く張った根と風が、複雑なアロマをもたらしている。2017VTはSB60%、Ch40%。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 植樹：1984～1986年 位置：標高430～470m 土壌：石灰質を含む粘土に近いシルト質の泥灰岩を含むオーポクの岩石土壌	醸造		
	○Gräfin グレーフィン			備考	白ブドウをマセレーション発酵したいゆるオレンジワインだが、グレーフィンはマセレーション期間が2～4週間と、エアデよりも短い。アロマティックかつ繊細でしなやか。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：2002年 位置：標高430～480m、南・東向き、畑の中腹に位置する急こう配の箇所 土壌：石灰、粘土シルト、オーポクよりも岩石が多い	醸造		
	○Erde エアデ			備考	複数の木樽で果皮や種と一緒にマセレーション発酵を行う。この間にアルコール発酵、乳酸発酵、アロマの形成の他に、我々の知らない様々なプロセスが起こっているものと思われるが、いつ何が起きているかは管理しておらず、自然の成り行きに任せている。亜硫酸は醸造過程を通じて一切添加しない。2018VTはSB80%、Ch20%。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体、シャルドネ 植樹：1990年代 位置：標高430～470m 土壌：石灰質を含む粘土に近いシルト質の泥灰岩を含むオーポクの岩石土壌	醸造		
	●Rosé - vom Opok ロゼ フォム・オーポク			備考	植樹されたのは1983年と、温暖化がはじまる以前、この地域で赤ワインが珍しかった頃のこと。近年の温暖化で、赤ワインの質はどこも向上しているが、この地の冷涼さが繊細で複雑な個性に寄与している。果実の完熟が難しかった2014年に実験的に造られてから、毎年醸造されるようになった。
	畑	品種：ツヴァイゲルト主体、ブラウフレンキッシュ、ブラウアー・ヴィルトバッハー 植樹：1983年 位置：標高430～450m、東向き、斜面の下部 土壌：粘土質シルト	醸造		

	<p align="center">●Rotwein ロートヴァイン</p>		<p>植樹されたのは1983年と、温暖化がはじまる以前、この地域で赤ワインが珍しかった頃のこと。近年の温暖化で、赤ワインの質はどこも向上しているが、この地の冷涼さが繊細で複雑な個性に寄与している。ワイナリーで栽培される3種の赤品種のブレンド。短いマセレーションで、親しみやすい果実味が特徴。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ブラウアー・ヴィルトパッハー 植樹：1983年 位置：釜状の地形をした最大斜度70%にも達する急斜面 土壌：泥灰岩から成る粘土質のシルト</p>	<p>醸造 手作業で収穫、除梗 木桶（容量約2900L）でマセレーション発酵 圧搾後、木樽（容量約225L）で約22か月間熟成</p>	
	<p align="center">●Zweigelt - vom Opok ツヴァイゲルト フォム・オーポク</p>		<p>植樹されたのは1983年と、温暖化がはじまる以前、この地域で赤ワインが珍しかった頃のこと。近年の温暖化で、赤ワインの質はどこも向上しているが、この地の冷涼さが繊細で複雑な個性に寄与している。グラーフ・ツヴァイゲルトと同じ畑で樹齢も同じだが、こちらは粘土質の重く石の少ない土壌の区画で、樹勢が強く果粒が大きく収量が多い（約3000～4000kg/ha）ため、素直な味わいのワインとなる。醸造手法は同じ。 2015VTからZweigelt vom Opokに名称変更。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ツヴァイゲルト100% 植樹：1983年 位置：標高430～450m、東向き、畑の下部1/3に位置する急こう配の箇所 土壌：粘土シルト</p>	<p>醸造 手作業で収穫、除梗 木桶（容量約2900L）でマセレーション発酵 圧搾後、木樽（容量約225L）で約23か月間熟成</p>	
	<p align="center">●Graf Zweigelt グラーフ・ツヴァイゲルト</p>		<p>「伯爵」を意味するドイツ語で、セップの農場を地元の人たちが昔から「グラーフ」と呼んでいたことにちなむワイン名。ツヴァイゲルト・フォーム・オーポクの区画よりも石が多く粘土が少ないので、樹勢が弱く収量が低い（約2000～3000kg/ha）。味わいは複雑で熟成能力も高いワインとなる。土壌はオーポク・シリーズと共通だが、グラーフ・シリーズは樹齢が高く、深みと落ち着きを備えている。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ツヴァイゲルト100% 植樹：1983年 位置：南西・南・南東向きの斜面 土壌：石灰質を含む粘土に近いシルト質の泥灰岩を含むオーポクの岩石土壌</p>	<p>醸造 手作業で収穫、除梗 木桶（容量約2900L）でマセレーション発酵 圧搾後、木樽（容量約225L）で約23か月間熟成</p>	
	<p align="center">●Amphoren Essig アンフォーレン・エシッヒ（ワインピネガー350ml）</p>		<p>グレーフィンや、エアデと同じ材質であるストーンウェアの容器350mlで瓶詰め。もともとはエアデを仕込むつもりで、製造されていたがお酢に向かってしまったので、熟成段階からお酢へと切り替えた。 オレンジ～褐色、わずかに素焼きの土の香り、ほのかに心地よい酢の匂い。土を思わせる風味、バランスの良い凝縮した酸味。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ソーヴィニヨン・ブラン80%、シャルドネ20% 植樹：1990年代 位置：標高430～470m 土壌：石灰質を含む粘土に近いシルト質の泥灰岩を含むオーポクの岩石土壌</p>	<p>醸造 手作業で収穫、除梗、破碎（総重量800kg） 容量600Lのクヴェヴリ2基で発酵、1年間熟成 出来たワイン480Lをステンレスタンクに移し、定温（28℃）を保ちつつポンプで循環しつつ一定量の空気を送り込む（サブマー法） その後6年間木樽内で熟成</p>	