



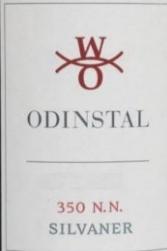
ODINSTAL

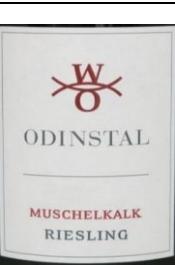
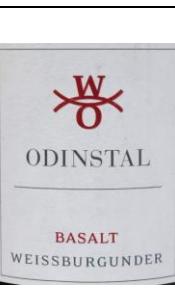
Odinstal オーディンスター



19世紀初めに建てられた館と森、牧草地と葡萄畠合計約20haの地所を、1998年に現オーナーのトマス・ヘンゼルが購入。2004年に醸造責任者兼経営責任者として、当時弱冠26歳でガイゼンハイム大学を卒業したばかりのアンドレアス・シューマンを抜擢。1990年代から前オーナーがビオロジックで栽培していた葡萄畠を、2006年にバイオダイナミクス農法に転換し、2008年にデメターの認証を取得した。堆肥もプレバラートも自分で作っている。ファルツで最も標高の高い海拔350mの山の上の斜面にある約5haの葡萄畠は、雑色砂岩、貝殻石灰質、コイパーと玄武岩の区画に分かれている。栽培品種はリースリング、ヴァイスブルグンダー、オクセロワ、ジルヴァーナー、ゲヴュルツトラミーナーで、2008年からリースリング、2011年からジルヴァーナーの一部の区画で無剪定栽培を行っている。収量は約30hl/ha。標高が高く冷涼な気候なので収穫はファルツの他の畠よりも約2週間遅い。醸造はステンレスタンクとバリック樽を使い、野生酵母で発酵。白ワイン用品種のマセレーション発酵や亜硫酸無添加醸造、少量だがアンフォラ（容量180Lのスペイン製ティナハ2基、2012年産から）を使った醸造も行うなど、新しい醸造法を積極的に採り入れて、他にはない高品質で個性的なワインを醸造している。2021年からVDP.ドイツ高品質ワイン醸造所連盟のメンバー。

2020	乾燥した暑い年、健全に熟したブドウを酸度が下がらないうちに急いで収穫した。					
2019	乾燥と猛暑の年。収穫量も減少。					
2018	夏の猛暑と渇水にもかかわらず、健全に完熟したブドウが多量に収穫された。一般に酸度が低く、マイルドな印象を与えるワインが多いが、補酸を行った生産者も少なくない。					
2017	他の地域とは異なり霜の被害はなかった。例年通り乳酸発酵が自然に発生しているので酸味を緩く感じ、余韻に果梗を含めたマセレーションによるタンニンを感じる。					
2016	気候条件の厳しい年だったが、収量は全体としてよかったです。マセレーションもしっかりとかけたキュヴェも多い。					
2015	例年より暖かく、しっかりと果実が熟した。					
	◎ Cidre pét-nat シードル・ペット・ナット					
		畠	原材料：リンゴ（ワイナリーの周辺に自生するリンゴ樹の収穫） 位置：標高350m前後 土壌：黄色砂岩、石灰質	醸造	一次発酵が終わる前に瓶詰め デゴルジュマンあり	ワイナリーの周りに自生する、野生のリンゴを使い醸造。デゴルジュマンをしているが、あくまで大きな濁を取り除くのが目的で、若干の濁りはある。総生産量約800本。 果汁にすると10%以下だが、洋ナシの果汁も含まれている。リンゴの古木は自生しているもので、専門家にも品種わからないものが多い。ベブリンガー、シュトラーセンアブフェル、ヤコブ・フィッシャー、ライニッシャー・ボーネンアブフェルは判明している。
		畠	リースリング・ゼクト・ブリュット・ナチュール			備考
		畠	品種：リースリング 植樹：1981年頃、2009年頃 位置：南向き、東向き 土壌：黄色砂岩、貝殻石灰質	醸造	ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで7ヶ月間熟成 ドザージュなし、亜硫酸無添加 瓶内熟成期間24ヶ月に満たない場合、ヴィンテッジを記載しない	備考
		畠	リースリング 120 N.N.			備考
			リースリング 120 N.N.			
		畠	品種：リースリング 植樹：1988年 位置：標高120m、フラット、0.6ha 土壌：レス、雑色砂岩	醸造	約5%は房ごとステンレスタンクに入れて8~10ヶ月間マセレーション その後房を取り出して圧搾し、プレスワインをタンクにもどして熟成	

 <p>ODINSTAL 350 N.N. SILVANER</p>	<p>○Silvaner 350 N.N. ジルヴァーナー 350N.N.</p>				備考 畑名の由来：産地で最も標高の高い畑（海拔350m）にちなむ。
畑	品種：ジルヴァーナー 植樹：1988年頃 位置：標高350m、南向き 土壌：コイバー（石灰含有量多い）	醸造	ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで6ヵ月間熟成		
 <p>ODINSTAL 350 N.N. AUXERROIS</p>	<p>○Auxerrois 350 N.N. オクセロワ 350N.N.</p>				備考 350N.N.は、海拔350mの意味い（N.N.は"Normal Null"ノーマル・ゼロ）の略号）。ファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。
畑	品種：オクセロワ 植樹：2004年頃 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）	醸造	木樽とステンレスタンクで数ヵ月間～半年間マセレーション 木樽とステンレスタンクで3ヵ月間熟成		
 <p>ODINSTAL 350 N.N. GEWÜRZTRAMINER</p>	<p>○Gewürztraminer 350 N.N. ゲヴュルツトラミーナー 350N.N.</p>				備考 350N.N.は、海拔350mの意味。ファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。
畑	品種：ゲヴュルツトラミーナー 植樹：2004年頃 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）	醸造	木樽とステンレスタンクで数ヵ月間～半年間マセレーション 木樽とステンレスタンクで3ヵ月間熟成		
 <p>ODINSTAL 350 N.N. WEISSBURGUNDER</p>	<p>○Weissburgunder 350 N.N. ヴァイスブルグンダー 350N.N.</p>				備考 350N.N.は、海拔350mの意味。ファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。
畑	品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：2004年頃、1988年頃 位置：標高350m、南向き、北向き 土壌：雑色砂岩、玄武岩、コイバー（石灰含有量多）	醸造	ステンレスタンクに10%を房ごと果梗も含めてタンクにいれて、果汁で満たして野生酵母で9ヵ月間発酵 圧搾してタンクに戻し、6ヵ月間熟成		
 <p>ODINSTAL 350 N.N. RIESLING</p>	<p>○Riesling 350 N.N. リースリング 350N.N.</p>				備考 畑名の由来：産地で最も標高の高い畑（海拔350m）にちなむ。
畑	品種：リースリング 植樹：1978年、1983年頃 位置：標高300～350m、南、北、東向き 土壌：雑色砂岩、ムシエルカルク（貝殻石灰質）、玄武岩	醸造	ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで3ヵ月間熟成		
 <p>ODINSTAL NATURE SILVANER</p>	<p>○Silvaner Nakt ジルヴァーナー・ナクト</p>				備考 所有する畑の中で森に近い、無剪定栽培を試している区画の収穫。2012VTから醸造。亜硫酸塩無添加で醸造し、醸造・熟成に一部、アンフォラ（容量180Lのティナハ）を使用している。収穫量が多い年は、ステンレスタンクも使う。 もともと"Nature"と称していたが、ナチュラルワインが近年増えて、表記がワイン法的に問題があると指摘される可能性が高まったため、2017VTから「裸」を意味する"Nakt"へと改名した。
畑	品種：ジルヴァーナー 植樹：1988年頃 位置：標高350m、南向き 土壌：コイバー（石灰含有量多） 栽培：無剪定栽培区画の収穫を含む（20%）	醸造	無剪定栽培の区画の収穫はアンフォラ（ティナハ）に全房を投入し、9ヵ月間マセレーション発酵・熟成（20%） 80%は500Lの古いトノーで醸造		

	<p style="text-align: center;">○Riesling Nakt リースリング・ナクト</p>				備考	<p>もともと"Nature"と称していたが、ナチュラルワインが近年増えて、表記がワイン法的に問題があると指摘される可能性が高まったため、2017VTから「裸」を意味する"Nakt"へと改名した。</p>
	畑	品種：リースリング 植樹：1986年頃 位置：南向き 土壤：雑色砂岩	醸造	マセレーションあり 古いトノーとアンフォラで6ヵ月間熟成		
	<p style="text-align: center;">○Riesling Muschelkalk リースリング・ムシェルカルク</p>				備考	<p>畠名の由来：畠の土壤（貝殻石灰質＝ムシェルカルク）にちなんだ。醸造所の周囲にある海拔350mの斜面にある区画。</p>
	畠	品種：リースリング 植樹：1996年頃 位置：東向き 土壤：ムシェルカルク（貝殻石灰質）	醸造	ステンレスタンクで一部150日間マセレーション発酵・熟成して圧搾 その後ステンレスタンクで3ヵ月間熟成		
	<p style="text-align: center;">○Riesling Buntsandstein リースリング・ブントザントシュタイン</p>				備考	<p>畠の土壤が雑色砂岩（=ブントザントシュタイン）である。</p>
	畠	品種：リースリング 植樹：1978年、1983年頃 位置：標高300～350m、南向き 土壤：雑色砂岩	醸造	ステンレスタンクで一部150日間マセレーション ステンレスタンクで2ヵ月間以上熟成		
	<p style="text-align: center;">○Weissburgunder Basalt ヴァイスブルグンダー・バザルト</p>				備考	<p>Odinstalのトップキュヴェ、「バザルト」シリーズのひとつ。バザルトは「玄武岩」のドイツ語。アフターにタンニンの緊張感を持たせるために、少量（5～10%ほど）全房のブドウも醸酵に加えている。</p>
	畠	品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：2004年 位置：標高350m、北向き 土壤：玄武岩（火山性）	醸造	約4時間マセレーション 50%ステンレスタンク、50%ファルツの樽材の古樽で約9ヵ月間醸酵、熟成 その後ステンレスタンクに移し合計23ヵ月間熟成		
	<p style="text-align: center;">○Riesling Basalt リースリング・バザルト</p>				備考	<p>Odinstalのトップキュヴェ、「バザルト」シリーズのひとつ。バザルトは「玄武岩」のドイツ語。アフターにタンニンの緊張感を持たせるために、少量（5%ほど）全房のブドウも醸酵に加えている。</p>
	畠	品種：リースリング 植樹：1983年 位置：標高330m、北向き 土壤：玄武岩（火山性）	醸造	約4時間マセレーション ステンレスタンクで約9ヵ月間醸酵 ステンレスタンクで23ヵ月間熟成		
	<p style="text-align: center;">●Pi:not Pinot Noir パイノット・ピノ・ノワール</p>				備考	<p>Odinstalのアンドレアスと、シュテッフェン・ミュグラーの共同プロジェクト。円を表す記号Pi(π)は、彼らの友情の輪や、ビオディナミのサイクル、ワイン好きの集まりをイメージしている。 果実味を出すため、10%ほど全房のブドウも醸酵に加えている。次年度より、全房比率を上げて醸造しようかと考え中。</p>
	畠	品種：ピノ・ノワール 植樹：2005年 位置：標高200m、南向き 土壤：石灰質レス・ローム	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーションしプレス 2200Lの木樽で熟成		

	<p style="text-align: center;">● Blütenhonig Edelkastanie ブリューテンホーニヒ・エーデルカスタニ工（栗の花のはちみつ 300g）</p>			
畑	標高350mの醸造所の周囲に広がるブドウ畑に養蜂箱を置いて採取	醸造	巣を遠心分離機にかけてハチミツを取り出し、フィルターで滓などを取り除いて精製・瓶詰する	備考 醸造家と親交のあるビオラントの認証を受けた家族経営のクラマー養蜂所(www.kramerhonig.de)が採取・瓶詰した、自然で体によい高品質な蜂蜜。
	<p style="text-align: center;">● Blütenhonig Akazie ブリューテンホーニヒ・アカシア（アカシアの花のはちみつ 300g）</p>			
畑	標高350mの醸造所の周囲に広がるブドウ畑に養蜂箱を置いて採取	醸造	巣を遠心分離機にかけてハチミツを取り出し、フィルターで滓などを取り除いて精製・瓶詰する	備考 醸造家と親交のあるビオラントの認証を受けた家族経営のクラマー養蜂所(www.kramerhonig.de)が採取・瓶詰した、自然で体によい高品質な蜂蜜。