



Odinstal

オーディンスタール



19世紀初めに建てられた館と森、牧草地と葡萄畑合計約20haの地所を、1998年に現オーナーのトーマス・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ピオロジックで栽培していた葡萄畑を、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。堆肥もブレバ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の葡萄畑は、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、ゲヴェ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畑よりも約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はもともと2基あったが現在は1基のみ使用、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。2024年からファルツ北部のHerxheim am BergのWeingut Schumacherのブドウ畑5haと醸造設備を20年契約で賃貸して、主にシュバートブルグンダーとゼクトを栽培・醸造する。ピノ・ノワールはOdinstalのアンドレアスと、長年の友人シュテッフェン・ムグラの共同プロジェクト。

◎ Cidre pét-nat シードル・ペット・ナット					
	畑	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、あくまで大きな澱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。ペブリンガー、シュトラーセンアプフェル、ヤコブ・フィッシャー、ライニッシャー・ボーネンアプフェルは判明している。
	畑	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 備考：無剪定栽培の区画の収穫	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か月間熟成 ドサーージュなし、亜硫酸無添加 瓶内熟成期間24か月に満たない場合、ヴィンテッジを記載しない	一次発酵終了後に、瓶詰めし、瓶内2次醗酵を行う。その後、30か月の瓶内シュールリー熟成をしているが、ドサーージュもされず、スマートな味わいに仕上がっている。マグナムのみで瓶詰め。 2017VTは瓶内熟成期間20か月間で、24か月以下のためヴィンテッジを記載していない。また、2017VTはBrut NatureではなくBrutで仕上げた。
	畑	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 備考：無剪定栽培の区画の収穫	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か月間熟成 ドサーージュなし、亜硫酸無添加 瓶内熟成期間69か月	2016VTは瓶内熟成期間が69か月間と長期にわたり、VDPのゼクトの規格VDP.Sekt.Prestigeが瓶内熟成期間36か月間以上としているのにならって"Prestige"とつけた。
	畑	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か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	生産者の所有する畑のうち、唯一、ファルツの大半のブドウ畑がある、海拔120m付近のなだらかな傾斜の平野にある畑の収穫を使っている。（契約栽培農家：Weingut Scheuermann, Biodynamie） ファルツらしい朴訥とした感じの果実味と、オーディンスタールらしい緻密なテクスチャーで、コストパフォーマンスに優れる。

 ODINSTAL 350 N.N. SILVANER	○Silvaner 350 N.N. ジルヴァーナー 350N.N.			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：コイパー（石灰含有量多い）	醸造		
 ODINSTAL 350 N.N. AUXERROIS	○Auxerrois 350 N.N. オクセロワ 350N.N.			備考	350N.N.は、海拔350mの意味（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		
 ODINSTAL 350 N.N. GEWÜRZTRAMINER	○Gewürztraminer 350 N.N. ゲヴュルトトラミナー 350N.N.			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：ゲヴュルトトラミナー 植樹：2004年頃 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）	醸造		
 ODINSTAL 350 N.N. WEISSBURGUNDER	○Weissburgunder 350 N.N. ヴァイスブルグンダー 350N.N.			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、コイパー（石灰含有量多）	醸造		
 ODINSTAL 350 N.N. RIESLING	○Riesling 350 N.N. リースリング 350N.N.			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		
 ODINSTAL NATURE SILVANER	○Silvaner Nakt ジルヴァーナー・ナクト			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：コイパー（石灰含有量多） 栽培：無剪定栽培区画の収穫を含む（20%）	醸造		

 ODINSTAL [NAKT] RIESLING	○Riesling Nakt リースリング・ナクト		備考	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。
 ODINSTAL MUSCHELKALK RIESLING	○Riesling Muschelkalk リースリング・ムシェルカルク		備考	畑名の由来：畑の土壌（貝殻石灰質＝ムシェルカルク）にちなむ。醸造所の周囲にある海拔350mの斜面にある区画。
 ODINSTAL BUNTSANDSTEIN RIESLING	○Riesling Buntsandstein リースリング・ブントザントシュタイン		備考	畑の土壌が雑色砂岩（＝ブントザントシュタイン）である。
 ODINSTAL BASALT WEISSBURGUNDER	○Weissburgunder Basalt ヴァイスブルグンダー・バザルト		備考	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）全房のブドウも醗酵に加えている。
 ODINSTAL BASALT RIESLING	○Riesling Basalt リースリング・バザルト		備考	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）全房のブドウも醗酵に加えている。
	●Pi: not Pinot Noir パイノット・ピノ・ノワール		備考	Odinstalのアンドレアスと、長年の友人シュテッフェン・ムグラの共同プロジェクト。円を表す記号Pi(n)は、彼らの友情の輪や、ピ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醗酵に加えている。次年度より、全房比率を上げて醸造しようかと考え中。

	<p align="center">● Blütenhonig Edelkastanie</p> <p align="center">ブリューテンホーニヒ・エーデルカスターニエ (栗の花のはちみつ 300g)</p>		<p align="center">備考</p>	<p>醸造家と親交のあるピ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>
<p align="center">畑</p>	<p>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</p>	<p align="center">醸造</p>		<p>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</p>
	<p align="center">● Blütenhonig Akazie</p> <p align="center">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>		<p align="center">備考</p>	<p>醸造家と親交のあるピ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>
<p align="center">畑</p>	<p>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</p>	<p align="center">醸造</p>		<p>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</p>