Weingut Soellner
ヴァイングート・スールナー

生産地域ヴァグラムの北西部で、隣接する生産地域カンプタールを縦断する、マンハーツ山脈の南端に位置するゲーシングGösing村にある。スールナーが所有する16haのブドウ畑は、ドナウ川に向かって開けた高台の、標高250～350mの南向きの河岸段丘にあって見晴らしが良い。

オーナー醸造家のトーニ・スールナーは、16歳の時に初めてぶどうを圧搾した。スールナー家はワイン造りだけでなく、1haの果樹園でリンゴや梨を、16haの農地で様々な穀物を栽培し、豚、羊なども飼育する複合農家で、森林も約5ha所有している。トーニは1995年にダニエラ・ヴィーニュさんとの結婚を機にビオロジックへの転換を決意。1997年にはそれを完了し、2004年にはビオディナミへと移行した。「自然と共に働いて生きる」ことをモットーに、「魂と個性とエネルギーがこもった、飲んで美味しく体に良いワイン」を目指している。

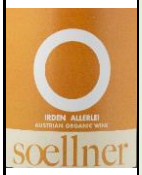
ビオディナミで活性化した土壌にはマンハーツ山脈の花崗岩が混じり、砂、砂利、それにレス土が厚く堆積。昼にはパンノニア気候の乾いた熱風が吹き、夜は山から冷気が降りてぶどうの成熟とアロマの蓄積を助ける。品種の大半はグリューナー・ヴェルトリーナーで、他にリースリング、ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、カベルネを栽培し、ステンレスタンク、大樽、小樽で野生酵母で発酵する。

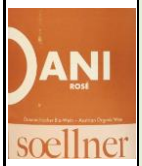
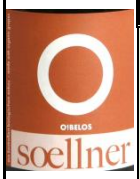
ヴァグラムが発祥の地と言われているローター・ヴェルトリーナーを、1930年代に作られた炻器（ストーンウェア）のタンクで醸し発酵した「イルデン」irdenは、トーニとダニエラの好奇心を象徴している。それ以上に、ベーシックなキュベの安定した品質の高さと素直な飲み心地と、亜硫酸塩無添加でありながら、それを感じさせない自然で力強い果実味のグリューナー・ヴェルトリーナーは瞠目に値する。

○**Marié Pétillant** マリエ・ペティヤン					
畑	品種：ローター・ヴェルトリーナー、ピノ・ノワール、リースリング、ムスカテラー 位置：標高約300m 土壌：粘土質、砂質、レス土壌	醸造	一次発酵が完了する前に瓶詰、そのまま発酵を継続して完全発酵。春にデゴルジュして密封。	備考	精妙なローター・ヴェルトリーナー60%、ピノ・ノワール10%の気品、リースリング25%の酸味、ムスカテラー5%のマスカットをブレンド。アロマティックで華やかなペット・ナット。マリーは醸造所で研修中のドイツ人女性。VT19はAlc. 11.5%、残糖4.5g/L, 酸度5.2g/Lの辛口。CO2は4bar.

○**DE GOZNICHE (旧Gösing'A)** **Müller-Thurgau, Riesling & Muskateller** デ・ゴズニチェ　ミュラー＝トゥルガウ リースリング ムスカテラー					
畑	品種：ミュラー・トゥルガウ、リースリング、ムスカテラー 位置：標高約300m 土壌：粘土質、砂質	醸造	ステンレスタンクでゆっくりと醗酵後、大樽に移されて、澱とともに瓶詰まで熟成。	備考	ゲーシング村で栽培された、香りに特徴のある3品種をブレンドしたワイン。短い熟成と低めのアルコール度数で、収穫翌年の夏に飲まれることをイメージして造られた。 フレッシュ＆クリスピーな味に、ムスカテラーのアロマのアクセント。 VT2022からDe Gozniche に名称変更。DACの規定でミュラー・トゥルガウを使ったワインに地名を記載してはならないことになったため。

○**Grüner Veltliner Wogenrain** グリューナー・ヴェルトリーナー ヴォーゲンライン					
畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1990年頃 位置：標高290～320m、南、東、西向き 土壌：レス土壌	醸造	熟したブドウを慎重に圧搾、ステンレスタンクで野生酵母により発酵。澱の上での熟成後、珪藻土のフィルターにかける。その後ステンレスタンクで瓶詰まで熟成。	備考	ヴォーゲンラインは中高ドイツ語で「なだらかな丘陵地」の意味。グリューナー・ヴェルトリーナーはヴァーグラムの主要品種。ゲーシング村の複数の畑の収穫で、軽快で飲み心地のよい、個性的な味わい。

	○TONI Grüner Veltliner トーニ　グリューナー・ヴェルトリーナー				備考	トーニTONIは現当主のファーストネームであり、T:tasty(おいしい)、O: original(独自の)、 N:natural(自然の)、I:individual(個性的な)、の4つ単語にもかけられたネーミング。フレッシュでみずみずしく、軽やかでバランスの取れたグリューナー・ヴェルトリーナー。
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1995年頃 位置：標高290～320m、南、東、西向き 土壌：石灰分の多い砂質レス土壌	醸造	ステンレスタンクで野生酵母により醗酵。 ステンレスタンクで5ヵ月間熟成。		
	○Ried Hengstberg Grüner Veltliner リート・ヘングストベルク　グリューナー・ヴェルトリーナー				備考	ヴァグラムで最も標高の高いヘングストベルクの山の南向き斜面の畑。繊細でエキゾチックな香りが飲み手を誘い、華やかで調和のとれたおだやかな果実味が特徴。品のある味わい。
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：2003, 2009年 位置：標高371mのヘングストベルクの斜面上方、南向き 土壌：貝殻石灰質	醸造	健全に完熟したブドウを慎重に圧搾、ステンレスタンクで野生酵母により発酵。澱の上で約2ヵ月熟成後、収穫翌年1月に珪藻土のフィルターにかける。その後ステンレスタンクで瓶詰まで熟成。		
	○Ried Fumberg Grüner Veltliner リート・フムベルク　グリューナー・ヴェルトリーナー				備考	フムベルクはドナウ川とアルプス山脈を臨む2haほどの畑。手作業で選別し収穫されたブドウで醸造する。
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー 植樹：1980年～2005年 位置：標高320m、南向き 土壌：砂質レス土壌	醸造	約12時間のマセレーション。 2000ℓの大樽で野生酵母により醗酵。大樽で澱とともに熟成、澱引きせず瓶詰。		
	○Grüner Veltliner Goldberg Sulferfree & Unfiltered グリューナー・ヴェルトリーナー・ゴルトベルク　サルファーフリー・アンド・アンフィルタード				備考	ゴルトベルクは畑名。クローンではない、古い苗木の収穫を手作業で選別しながら収穫。亜硫酸塩無添加はラシーヌ向けのスペシャルキュベ。複雑で力強く飲みごたえがあり、十分に値段以上の価値があるワイン。 Riesling 10%とWeisburgunder 5%を使っているが、GVは85%なのでラベル上に主要品種として記載できる。すべてGoldbergの畑からの収穫。
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー（クローンではない）85%、リースリング10%、ヴァイスブルグンダー5% 植樹：1990年頃より後 位置：標高300m、南西向きのテラス 土壌：砂混じりのレス土壌	醸造	ステンレスタンクで野生酵母により発酵後、澱引きせずにそのまま約10ヵ月間熟成(VT2018)。ノンフィルターで瓶詰。		
	**○Irden Allerlei** イルデン アラライ				備考	ヴァグラムが発祥の地と言われているローター・ヴェルトリーナー等、複数の畑から収穫したブドウを1930年代に作られた炻器（ストーンウェア）のタンクで醸し発酵したこのキュヴェはトーニとダニエラの好奇心を象徴している。炻器は第一次世界大戦と第二次世界大戦の間の時期にドイツで作られたもので、現在は製造されていない。通常は陶器ボトルに瓶詰されているが、ラシーヌ向けにガラス瓶に瓶詰。
	畑	品種：ローター・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、ソーヴィニョン・グリ、リースリング、トラミーナー 植樹：2000年～2013年頃 位置：標高300-360m、南向き、南西向き 土壌：砂質レス土壌、赤色の砂利、白亜質の砂利、1,000万～2,000万年前の砂質	醸造	100年程使われている炻器のタンクで1ヶ月マセレーション醗酵。 澱とともに大樽で熟成。 ノンフィルターで瓶詰。		

	●**DANI Rose** ダーニ　ロゼ				備考	ダーニDANIは造り手Toniの妻ダニエラの愛称であり、D: delicious(おいしい)、A: animated（活き活きとした）、N:natural(自然の)、I:individual(個性的な)、の4つ意味にもかけられたネーミング。軽やかでフレッシュ、イチゴやラズベリーの香る、飲み心地の良い夏向きワイン。
	畑	品種：ブラウアー・ツヴァイゲルト、メルロ、カベルネ・ソーヴニョン 植樹：1990年頃 位置：標高290～320m、南、東、西向き 土壌：砂質及び粘土質レス土壌	醸造	ステンレスタンクでゆっくりと野生酵母により発酵、ステンレスタンクで熟成。		
	●**Pinot Noir unfiltered & less sulfer** ピノ・ノワール アンフィルタード・アンド・レス・サルファー				備考	ヴァインフィアテルに位置する2つのビオロジック栽培の畑から、健康的に熟したブドウを選別し収穫している。冷涼な土地のピノ・ノワールで、果実味に富み、繊細なストラクチャー、バランスのとれたアロマとミネラルが特徴。
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1995年頃より後 位置：南向き、南東向き 土壌：原生岩の南向き緩斜面と、石灰質を多く含む褐色土の南東向き緩斜面。	醸造	木桶で手作業で果帽を押さえながら14日間マセレーション発酵。圧搾してからまず容量500ℓの木樽で熟成し、次に容量2000ℓの木樽でさらに熟成。ノンフィルターで瓶詰。		
	●**Oibelos Zweigelt** オイベロス　ツヴァイゲルト				備考	この地域の赤品種の可能性を問う実験的な位置づけのワイン。長期熟成により、タンニンは柔らかく、シリアス過ぎない味わいは、トーニらしい。
	畑	品種：ツヴァイゲルト主体、メルロ、カベルネ・ソーヴィニョン少々 位置：標高300m 土壌：砂質及び粘土質のレス土壌	醸造	手作業で収穫。除梗してマセレーション発酵。その間手作業でパンチングダウンし、ルモンタージュを行う。圧搾後は乳酸発酵。木樽で2年間熟成。		