

## Weingut Soellner

### ヴァインゲート・スールナー

地域: Niederösterreich

オーナー: Toni Söllner トーニ・スールナー、

Daniela Vigne ダニエラ・ヴィーニュ

地区、村: Wagram/Gösing ヴァーグラム/ゲーシング

醸造・栽培責任者: Toni Söllner トーニ・スールナー、

Daniela Vigne ダニエラ・ヴィーニュ

HomePage : <http://www.weingut-soellner.at/>



創業年: 1900年

#### ドメーン解説:

ダニエラ・ヴィーニュとトーニ・スールナーは1995年に出会い、結婚してからワイン農民になることを決意しました。1989年から1995年にかけてトーニ・スールナーはワインと果樹栽培の経験を積みました。醸造学校に通っていた16歳の時に初めて葡萄を圧搾しました。職業訓練の一環として、他の醸造所や海外の醸造所を見学しました。

両親もワイン造りをしていた環境の元で育ったので、幼少の頃より自然は自身の心の中の深い所で結びついており、持続可能な農業を可能にする全ての事柄に強い関心を持ってきました。1995年にビオロジックの認定を取得することを決意したのは自然の流れでした。1997年からは有機栽培農業規約に従って耕作しており、現在は国家認定を受けた検査機関の指導を常時受けています。2004年からはバイオダイナミのプレパラートを使っています。現在ダニエラ・ヴィーニュとトーニ・スールナー、両親と仕事仲間は約15haほどの葡萄畑、30haの農地、10haの自然豊かな森と1haの果樹園を耕作しています。

#### 哲学:

私達は、生命力のある土壌だけが、魂、個性とエネルギーを備えた、本当に良質で健康に良いワインやその他の製品を育てることが出来ると考えています。ここ数年にわたり葡萄畑の耕作面積を増やして来ましたが、その際単調な葡萄畑の続く景観だけでなく、動植物の生育環境（ビオトープ）を整えることにも真摯に取り組んできました。農園の作物は動植物の生育環境の中の様々な植物や生物と共生しているという考えのもと、我々は全ての畑でバイオダイナミを実践しています。我々は後の世代の為、肥沃で生き生きとした土地を守ることに真摯に取り組んでいます。

#### 畑について

**土壌:** ゲーシング周辺の段丘にセルナー醸造所が所有する広く地続きとなっている各畑、ヘングストベルク、フムベルク、ベルク・アイゼンフート、ブリュンドルグラーベン、グザングとヒンメルライヒの合計約15haの葡萄畑があります。そこに白ワインの品種であるグリューナー・ヴェルトリーナー、ローター・ヴェルトリーナー、リースリングや赤ワインの品種であるブラウアー・ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレントと少数のカベルネ、それにいくつかの試験栽培品種を育てています。葡萄畑の標高は海拔250~350mで、昼はパンノニ

ア気候の影響下で暑くなり、夜は隣接するマンハーツベルクの森林からの冷気の影響で寒くなります。フンベルク、グザングとヒンメルライヒの段丘には厚さ数メートルのレス土に腐葉土が堆積しています。アイゼンフートの丘の段丘には赤い砂利にレス土と堆積粘土が混じります。赤ワイン用の葡萄樹は、粘土質に海砂が混じる砂利の多い粘土質土壌のフンベルクと、砂質の割合が高く石灰質を含むレス土のブリュンデルスグラーベンに植えられています。

**自社栽培ブドウ品種** : (白品種) グリューナー・ヴェルトリーナー、ローター・ヴェルトリーナー、リースリング、ヴェルシュリースリング、ミュラートウルガウ (赤品種) ツヴァイゲルト、サンクト・ラウレント  
**自社ブドウ畑面積** : 15ha

### 醸造について

我々のワインは葡萄樹に育ち、セラーでは葡萄樹がもたらしたものを維持するにすぎないと考えています。セラーでの原則は出来るだけ技術で手を加えないということです。葡萄は家族と長年一緒に働いてきた作業者が、手作業で選別しながら収穫します。収穫後の葡萄はポンプを使わずに移動し、圧搾します。果粒は新しく導入した選別機で果梗や昆虫や傷んだ果粒を風圧で飛ばして除去します。マストはゆっくりと野生酵母でステンレスタンクか大樽、あるいは妬器のタンクで醗酵します。赤ワインは伝統的な開放桶で(ワインによっては味わいとアルコールを増すため少量の有機栽培による砂糖を加えて)醗酵し、昔ながらの手作業で下へ突いて攪拌し、香味と味をよりよく抽出します。醗酵後は味わいを良く調和させるために、澱もしくは澱引き後に残った微細な澱とともにワインを熟成し、更に品質を向上させますが、その期間はワインのタイプにより異なります。総亜硫酸量は最大 100mg/l に抑え、ものによってはタンパク質の除去に粘土の一種であるベントナイトを用い、オーガニックのゼラチンと石灰を利用することもあります。様々な品種の葡萄は、ワインのタイプと葡萄畑にふさわしい、個性的なワインとなるようにブレンドされます。醸造では時間という要素が重要な役割を果たします。我々は飲んで楽しく、体に良く、欠点がなく、魂と個性を持ったワイン造りを目指しています。

**年間生産ボトル本数** : 年間約 80,000 本