

## Ernst Triebaumer

### エルンスト・トリーバウマー

地域 : Burgenland

ブルゲンラント

オーナー : Herbert Triebaumer ヘルベルト・トリーバウマー、

Gerhard Triebaumer ゲアハルト・トリーバウマー

地区、村 : Rust ルスト

醸造・栽培責任者 : Herbert Triebaumer ヘルベルト・トリーバウマ

ー、Gerhard Triebaumer ゲアハルト・トリーバウマー

HomePage: <http://www.triebaumer.com/>



ドメーヌ創業年 : 1691 年

#### ドメーヌ解説

#### 歴史:

トリーバウマー一族はもともとブックリゲン・ヴェルト地方のクルムバッハ周辺の出身で、初代トリーバウマーは 1691 年に対抗宗教改革の中でルター派の宗教難民としてルストに移住しました。ワイン農家の娘との結婚以来、我々トリーバウマー一族にとってワインは常に重要なテーマでした。幾世代にも渡る経験を通して、一族には農作業に関する知識と勤という基礎が出来ました。

我々の醸造所はノイジードラー湖の西岸の町ルストにあります。ルストはオーストリア連邦州のブルゲンラント州にあります。ブルゲンラントは 1921 年以來オーストリア領です。以前は千年の間ドイツ・西ハンガリーを含む神聖ローマ帝国の統治下にありました。ドイツ語を話すルストの住民は努力家で、長い時間をかけて「ルスター・アウスブルック」という高品質で特別なワインを作り上げてきました。そのたぐいまれな市場価値は、1681 年に純金 6 万グルデンとともに、最も高貴なルスト産ワイン 500 アイマー(約 3000ℓ)で、国王直轄自由都市の権利をルストが獲得したことに端を発します。今も町の中心に残るバロック時代の家並みには住民達の誇りと自信が伺えますが、それはルストの葡萄畑がもたらしたものと言えるでしょう。

#### 本人の略歴 :

Ernst Triebaumer エルンスト・トリーバウマー : ワイン醸造学校卒業

Herbert Triebaumer ヘルベルト・トリーバウマー : ワイン醸造学校卒業

Gerhard Triebaumer ゲアハルト・トリーバウマー : ワイン醸造専門学校卒業、Umathum 醸造所で研修

#### 哲学 :

トリーバウマー家の四人兄弟のうち二人の兄弟、ヘルベルト・トリーバウマー、ゲアハルト・トリーバウマーを中心とした、家族経営の醸造所です。その他の兄弟も近隣で自然派農業や畜産を営んでいます。葡萄畑の 75%前後が赤ワイン品種を栽培しており、主に土着品種のブラウフレンキッシュに力を入れています。栽培地に適した葡萄品種の選択に際し、幾世代にもわたる経験から最適な品種を最適な畑に栽培しています。そして土壌を健康に保つことは、調和のとれた体によいワインの基本的な前提条件であると考えています。

私達の仕事はどうあるべきかという考えた時、ゆっくりとしたテンポを大切に、仕事をするのが非常に重要だと考えています。私達は以前から植物の成長が全般に早まっていることに気が付いていましたが、それはとりわけ人為的なCO2を蓄積し合成しようとする、自然の浄化作用によるものと思われます。その結果として必然的に、生産性と多様性の減退し、寄生虫と病菌類がより繁殖しやすくなりました。我々は葡萄畑でこうした現象に対処する為に、以下のような取り組みを行ってきました。

- ・太陽光発電により醸造所の全ての電力をまかなう
- ・養蜂により自然的に安定した食糧生産を目指す
- ・羊などの家畜を葡萄畑で放牧することにより、葡萄畑での除草と腐葉土の増加を試みる

このような取り組みは植物の多様性を育み、実を結んでいます。

## 畑について

**栽培方法**：リュットレゾネ(羊の放牧、ホメオパシーを用いた自然に近い栽培方法)

-その栽培方法の開始時期：60年以上前から

**土壌**：

(白品種) 主に結晶質(スレート粘板岩、風化片麻岩、石英)に粘土質が混ざり堆積した土壌

(赤品種) 主に貝殻及びサンゴ礁石灰質土壌

**微気候**：葡萄畑を北と西から遮るように連なるルストの丘に囲まれて、エルンスト・トリーバウマー醸造所の葡萄畑は大半が南から東向きの斜面に位置します。この立地条件により葡萄樹には朝日が当たりやすいのです。釜の底のような形をした葡萄畑の斜面は湖に向かってひらけており、葡萄は湖が造り出すマイクロクリマの恩恵を存分に受けています。これらの条件が有利に働いて、毎年葡萄は理想的な生理的完熟に到達することが出来ます。

**自社ブドウ畑面積**：20ha

**自社栽培ブドウ品種**：

(白品種) グリュナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、トラミーナー、ヴェル シュリースリング

(赤品種) ブラウフレンキッシュ、カベルネ・ソーヴィニオン、ブラウブルグンダー、メルロ、サンクト・ラウレント、ツヴァイゲルト

**ブドウ以外の自社農作物**：農作物ではないが、養蜂、養豚、養鶏、羊やアヒルを飼っている

**ブドウ畑以外の自社畑総面積**：10ha

## 醸造について

**酵母のタイプ**：野生酵母

**压榨方式**：空気圧式プレス

**醱酵容器の素材と容量(L)**：300~500Lのステンレスタンク

**熟成容器の素材**：ステンレスタンク(白の一部)、及び木樽(白の一部及び赤)

**セラー環境**：地階3階にセラー、石を積み上げた壁

**年間生産ボトル本数**：年間約100,000本