



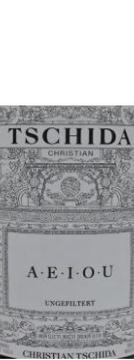
Christian Tschida  
クリスチャン・チダ



オーナー醸造家のクリスチャン・チダはオーストリアの醸造界の中でも異端児と呼ばれたい存在だ。祖父と父、さらにロワールやブルゴーニュの生産者から独学で学び、モットーは「レッセ・フェール（自由放任）」ワインが自ら調和に至ることを尊重している。所有畑は約15ha、主にライタベルクの標高の高いエリアに点在し、30近い区画で10品種以上を栽培する。代表作「ヒンメル・アウフ・エアデン」の自由奔放な個性や、「ノン・トラディション・ヴァイス」のスケール感、「ノン・トラディション・ロート」の端正なカベルネ・フランなど、いずれも独自の世界観を表すワインである。ライタベルクの畑は「湖の水面が見える場所に良いブドウが育つ」とされ、複雑な土壌構成や山から吹き降ろす冷気により昼夜の寒暖差が大きい。湖面の反射光や岩石の蓄熱・冷却作用も加わり、温と冷の均衡が絶妙に働くことで、豊かなアロマと個性が育まれる。この環境は、穏やかなアルコール感と軽やかさ、そして内に秘めた力強さを備えた彼のワインスタイルに通じている。

2023	春の降雨、夏の猛暑と干ばつ、局地的な雹害、8月の降雨による成熟促進など気象条件の変動が大。高品質なブドウが収穫できたが、収量は減少。
2022	7/8月は早晩だったが8月末の小雨に救われた。暑さのためブドウの実は小さく収穫量は少なかったが、濃縮・濃厚なワインが出来た。
2021	雨勝ちが8月だったが9月は好天で、健全に完熟。
2020	完熟して調和のとれた年。
2019	5月の雨が、猛暑と干ばつの夏からブドウを救った。穏やかな秋で、白も赤も申し分ない出来栄。
2018	猛暑と干ばつの夏、雨がちな秋。入念な選果を行った生産者は見事な仕上がりに。
2017	遅霜と雹の被害があり、収穫の4分の1を失った生産者もいたが、品質は良好。
2016	遅霜と雹の被害があり、夏は雨がちでべト病も発生したが、初秋から天候は回復し、上々の仕上がりに。
2015	温暖な気候で、果実はよく熟した。

		<b>○Birdscape weiß</b> バードスケープ・ヴァイス		備考
畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナーを含むゲミシュター・ザッツ（混植） 植樹：1960~2014年 位置：標高180~280m、南東向き 土壌：石灰質、珪岩、シスト	醸造	グリューナー・ヴェルトリーナーは除梗して足で踏んで破碎し、短時間マセレーションして圧搾し、マセレーションなしで圧搾したゲミシュター・ザッツの果汁にブレンド 大樽（2500L）で野生酵母で発酵、約1年熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め	
		<b>○Himmel auf Erden - grande cuvée</b> ヒンメル・アウフ・エアデン グランド・キュヴェ		備考
畑	品種：グリューナー・ヴェルトリーナー、フルミント、ソーヴィニヨン・ブラン他 植樹：1960~2014年 位置：標高200m、南東向き 土壌：石灰質	醸造	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 マセレーションはせず、圧搾、大樽（1000L、1200L）で野生酵母で発酵 大樽で1年間熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め	
		<b>○Himmel auf Erden II - Maischevergoren</b> ヒンメル・アウフ・エアデン 2 [ツヴァイ] マイシェフェアゴーレン		備考
畑	品種：ミュスカ（Yellow Muscat, Golden Muscat, Lemon Muscat）、シュナン・ブラン他 植樹：1976~2014年 位置：標高135-240m、南と東向き 土壌：石灰質、礫、シスト	醸造	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 開放桶で最長4か月間マセレーション後圧搾、大樽（1200L）で野生酵母で発酵 濃引きせず1年間熟成 亜硫酸無添加、清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め	

	<p style="text-align: center;">○Non Tradition weiß ノン・トラディション・ヴァイス</p>		<p>Non-tradition : ルールや伝統というものに対するアンチテーゼを表しており、ワインの資質はひとえに素晴らしいブドウ果汁のなかに潜んでいる。伝統とはなにか、再考を迫るワイン。 2022年産から植樹密度を高めて「ダブル」で植えているシスト土壌の急斜面の畑が加わり、それまでの石灰質土壌の畑とのブレンドになって、スケール感が各段に広がるとともに余韻が伸びた。</p>
	<p style="text-align: center;">○Non Tradition weiß 4 Jahre Fassgereift ノン・トラディション・ヴァイス 樽熟成4年</p>		<p>4年間という長期間、補酒を行わずに樽熟成した結果、金色を帯びた霊薬とも言うべき、なめらかで重層的な、野性的で迫力のある味わいになった。</p>
	<p style="text-align: center;">○Laissez Faire レッセ・フェール</p>		<p>標高300mの冷涼な単一畑で、1haあたり9000本と高植樹密度で栽培するリースリングから、大樽一樽だけ生産される。「レッセフェール」は自由放任の意味。大樽の中で野生酵母が自然に最後まで発酵を続け、そのまま熟成し最終的な調和に至り仕上がったワイン。人為的操作をできるだけ避けて、ブドウ果汁がおのずからなるべくしてなった味わい。</p>
	<p style="text-align: center;">○A・E・I・O・U アイエウ</p>		<p>ブドウ畑はライタ山地にあるノイジードラーゼーに面した急斜面にある。丘の上部で土壌は珪質片岩（英：silicious schist、独：Grimmerschifer）。ブドウ樹を2本ならべて植えることで互いを競わせ、深く伸びた根が水、ミネラル、養分を取り込むようにしている。A.E.I.O.U.はハプスブルク家の神聖ローマ皇帝フリードリヒ3世が好んで用いた略語句で、ウィーンのノイシュタット城やグラーツ大聖堂などの建物や、自身の食器などあらゆるものにこの文字列を刻んだ。だが、その意味は長い間不明で、様々な解釈がなされてきた。2023年に歴史学者が発表した以下の説にクリスチャン・チダが惹かれ、ワイン名に選んだ： Amor Electis Iniustis Ordinor Ultor 選ばれし者達に愛され、無法者達から恐らるる/嫌われる。「ワインが好きな人は分かるし、そうでない人はわからない」という意味。</p>
	<p style="text-align: center;">○All the Love of the Universe オール・ザ・ラブ・オブ・ザ・ユニヴァース</p>		<p>All the love of universeのloveは、チダのブドウ畑に対する愛。4年前、荒れ果てた樹齢50年ほどのピノ・ブランの畑をみつけて買い取り、ありったけの愛を注いでブドウ畑を蘇らせた。2022がファーストヴィンテージだが、すばらしいワインになった。同名のカルロス・サンタナの楽曲があるが、それはあまり関係ない。</p>

	<p style="text-align: center;">● Himmelauf Erden rosé ヒンメル・アウフ・エアデン・ロゼ</p>		<p>クリスチャン・チダ独特のロゼ。丘陵の最も標高が高く冷涼な区画で栽培される、ブラウフレンキッシュを、5回にわけて様々な成熟度で収穫することにより、土壌がもたらす個性を最大限に引き出している。レーザービームのように真っすぐで勢いがあり、フローラルなスパイスにあふれ、精密でありながら、素晴らしい繊細さと壮さを兼ね備えている。</p>
	<p style="text-align: center;">● Birdscape Pink maceration バードスケープ・ピンク・マセレーション</p>		<p>多数の品種が混植されている畑を入手したとき、チダがいつも大事にしている多種多様なアロマ(aroma spectrum)をどうやってワインに持ち込むか考えて、考案した手法。混植なので一度に収穫すると、それぞれの品種で熟度がバラバラになる。それを赤ワインと同様に5~6週間マセレーションすると、赤とロゼの中間の色あいのロゼになる。これが「控えめなマセレーション」の意味。もともと赤かぶを使った料理にあうワインが造りたかったので、ロゼでもない、赤でもない、その間をいく香味のワインが造りたかった。Birdscape Pinkはその一つの回答。</p>
	<p style="text-align: center;">● Kapitel I カピテル 1 [アインス]</p>		<p>“KAPITEL”カピテルは昔ブドウ畑が、区画を番号で分割させられていたときの呼称。このワインのブドウが収穫されるのはKapitel Iと呼ばれる区画だった。2016VTはカベルネ・フランのみ、ブラウフレンキッシュの割合は年によって異なる。(2019VT、2020VTは10%)</p>
	<p style="text-align: center;">● Non-tradition rot ノン・トラディション・ロート</p>		<p>2013VTまではDomkapitelと称していたが、ノン・トラディションに改名した。</p>
	<p style="text-align: center;">● Felsen I フェルゼン 1 [アインス]</p>		<p>ノイジードル湖を見渡す日照に恵まれた丘の斜面にある、酸化鉄を含む片岩土壌の単一畑。地中深くに隠れたわずかな石灰質が、2本づつ密植された樹齢65年のブラウフレンキッシュのワインにしっかりとグリッブをもたらしている。丘の上にある森から冷涼な空気が夜間に降りてきて、きわめてエレガントでフレッシュな味わいに貢献している。</p> <p>“Felsen”は岩の意味。</p>
	<p style="text-align: center;">● Felsen II フェルゼン 2 [ツヴァイ]</p>		<p>Felsen IIはブラウフレンキッシュ、Felsen IIIはシラー。</p> <p>最上級の区画Eisnerで栽培されている、シラーの古木。やせた土壌に深く根を張ったシラーの収量とアルコール濃度は自然に抑制され、凝縮されて重層的、ピュアで強烈なアロマのワインをもたらす。</p>

	<p align="center"><b>● Brutal</b> ブリュタル</p>				
	<p align="center"><b>● Red Sonja</b> レッド・ソニア</p>				
	<p align="center"><b>● Himmel auf Erden rot</b> ヒンメル・アウフ・エアデン・ロート</p>				
	<p align="center"><b>● Abra Ka Dabra</b> アブラ・カ・ダブラ</p>				
	<p align="center"><b>● TNT</b> ティー・エヌ・ティー</p>				
<p>煙</p>	<p>品種：ピノ・ノワール主体、生産年によりブラウフレンキッシュを少量混醸 植樹：1960年、1988年 位置：標高200m、南東向き 土壌：主に石灰質（Eisnerの畑）</p>	<p>醸造</p>	<p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕 野生酵母により開放桶で6週間マセレーション発酵 压榨後、果汁は大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	<p>備考</p>	<p>全世界で、共感する生産者どうして造られる、キューヴェ・ブリュタル。初年度2016VTはブレンドだったが、2017VT以降はピノ・ノワールのみで醸造。畑の表現を考えて、VT2023は隣接する畑のブラウフレンキッシュを少量混ぜた</p>
<p>煙</p>	<p>品種：カベルネフラン主体 植樹：1989年 位置：標高180m、南向き 土壌：砂質礫、石灰岩</p>	<p>醸造</p>	<p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母でマセレーション発酵 压榨後、大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	<p>備考</p>	<p>エチケットのコミックさながらに、軽やかで華やか、ジューシーなスタイル。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：ツヴァイゲルト30%、カベルネ・ソーヴィニヨン70% 植樹：1980年 位置：標高130~200m、南向き 土壌：砂質礫、石灰岩</p>	<p>醸造</p>	<p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕し、野生酵母でマセレーション発酵 压榨後、500~1500Lの木樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	<p>備考</p>	<p>2018VTはヒンメル・アウフ・エアデンシリーズの10周年なので、エチケットにも大きく10と書いてある。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：カベルネ・フラン100% 植樹：1986年 位置：標高約200m、南西向き 土壌：石灰質が混じる</p>	<p>醸造</p>	<p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕、野生酵母で発酵 压榨後、大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	<p>備考</p>	<p>アブラ・カ・ダブラは魔法の呪文で詐欺やごまかしにも使われるが、このワインは一切の誤魔化しを排除した本物だということにつけた。ラベルに描かれているのはカベルネ・フランの擬人化で、ヴィンテッジや品種の個性といったしがらみ・いましめから解かれて自らを解放した様子。 マグナムボトルでのみ瓶詰め。</p>
<p>煙</p>	<p>品種：ブラウフレンキッシュ100% 位置：標高約200m 土壌：石灰質が混じる</p>	<p>醸造</p>	<p>手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破砕、野生酵母で発酵 压榨後、大樽で澱とともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	<p>備考</p>	<p>その昔、畑を開墾する際に、TNT火薬で岩盤を砕く必要があったという話から、着想を得たエチケット。果皮の成分の濃いブラウフレンキッシュを、足でのデリケートなビジャージュをし、大樽で醗酵。 マグナムボトルでのみ瓶詰め。</p>

	<b>●Stockkultur</b> ストッククルトウア			備考 Stockkulturは棒仕立てのこと。畑は棒仕立てで、馬で耕している。 クリスチャンは2018年頃から畑の作業に馬を使うようになった。2頭所有していて、5haで馬を使って耕作している。
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	
	<b>●Hommage an Alfred Hrdlicka</b> オマージュ・アン・アルフレート・フリドリチカ			備考 房選りで小さい房のものだけを使ったスペシャルキュヴェ。 このワインはウィーンに住んでいた頃親交のあった画家アルフレート・フリドリチカ氏（2009年に他界）へのオマージュ。
	畑	品種：カベルネ・フラン、シラー	醸造	