



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びたくなる存在だ。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。所有畠は約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。ライタベルクの畠は「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。

2024	2024年は遅霜と開花期の降雨による結果不良でオーストリア全体が低収量となったが、ブルゲンラントは影響が比較的軽微で、白赤とも高糖度・高品質。特に赤は近年最高水準と評価され、貴腐も少量得られた。(AWM)2024年は遅霜と開花期の降雨による結果不良でオーストリア全体が低収量となったが、ブルゲンラントは影響が比較的軽微で、白赤とも高糖度・高品質。特に赤は近年最高水準と評価され、貴腐も少量得られた。(AWM)							
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月は早朝だったが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え。							
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。							
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、夏は雨がちでベト病も発生したが、初秋から天候は回復し、上々の仕上がり。							
2015	温暖な気候で、果実はよく熟した。							
	<p>○Birdscape weiß バードスケープ・ヴァイス</p> <table border="1"> <tr> <td>品種：グリューナー・ヴェルトリーナーを含むグミシスター・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</td> <td>醸造</td> <td>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グミシスター・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</td> </tr> </table>			品種：グリューナー・ヴェルトリーナーを含むグミシスター・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グミシスター・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		
品種：グリューナー・ヴェルトリーナーを含むグミシスター・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グミシスター・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						
備考	シュトッキンガー製の大樽一樽のみの生産。鳥の群れを描いたラベルは、アイスランドのポップアートの画家Erróのもので、混植されたブドウ畠(グミシスター・ザッツ)を意味している。							
	<p>○Himmel auf Erden - grande cuvée ヒンメル・アウフ・エアデン グラン・キュヴェ</p> <table border="1"> <tr> <td>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、シスト（フルミントとソーヴィニヨン・ブランの区画）</td> <td>醸造</td> <td>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</td> </tr> </table>	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、シスト（フルミントとソーヴィニヨン・ブランの区画）	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	備考	品種構成は毎年異なるが、ベースとなるのは石灰質土壌に密植されたグリューナー・ヴェルトリーナーである。VT2022にソーヴィニヨン・ブランの古木の区画、VT2023にフルミントの区画が加わり、ワインは年々その次元を高めている。 造り手と親交のあったワインの芸術家アルフレート・フリドリチカ（2009年に他界）の作品シリーズ、“Himmel auf Erden”（「地上の天国」の意）から名づけられたキュヴェ。 2021ヴィンテージまでは同シリーズの一枚がエチケットにも描かれていた。		
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、シスト（フルミントとソーヴィニヨン・ブランの区画）	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						
	<p>○Himmel auf Erden II - Maischevergoren 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</p> <table border="1"> <tr> <td>品種：ミュスカ（Yellow Muscat, Golden Muscat, Lemon Muscat）、シナモン・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</td> <td>醸造</td> <td>手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 開放桶で最長4ヶ月間マセレーション 後圧搾、大樽（1200L）で野生酵母で発酵 濾過引きせず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</td> </tr> </table>			品種：ミュスカ（Yellow Muscat, Golden Muscat, Lemon Muscat）、シナモン・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ヶ月間マセレーション 後圧搾、大樽（1200L）で野生酵母で発酵 濾過引きせず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	“Himmel auf Erden”（「地上の天国」）シリーズの「II」。3種類のミュスカを使い、マセレーションを最長4ヶ月行った。 エティケットに“Maischevergoren”あるのは、「マセレーション発酵」の意味。ピッキングする際に五段階の成熟段階のものを混ぜることで味わいに多様性を出している。	
品種：ミュスカ（Yellow Muscat, Golden Muscat, Lemon Muscat）、シナモン・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ヶ月間マセレーション 後圧搾、大樽（1200L）で野生酵母で発酵 濾過引きせず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						

	○Non Tradition weiß ノン・トラディション・ヴァイス				備考
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリー ナー 植樹：1981年 位置：標高135m、南向き 土壌：石灰質土壌とシスト（シストの 区画は2022年産以降）	醸造	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで 破碎 一部の果汁は大樽で5日～12日間マセ レーション、野生酵母で発酵 大樽で1年間熟成 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰 め	
	○Non Tradition weiß 4 Jahre Fassgereift ノン・トラディション・ヴァイス 樽熟成4年				備考
	畑	品種：グリューナー・ヴェルトリー ナー 植樹：1981年 位置：標高135m、南向き 土壌：Thenauの畑（石灰質）	醸造	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで 破碎 マセレーションなし、野生酵母で発酵 容量600Lの木樽（ストッキンガー社 製）で4年熟成する間、補酒を行わな かった。 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰 め	
	○Laissez Faire レッセ・フェール				備考
	畑	品種：リースリング100% 植樹：1970～2014年 標高：約300m、南東向き 土壌：Edelgrabenの畑（表土にシス ト、下部に石灰質土壌）、耕作には馬 を用いる。	醸造	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで 破碎 マセレーションなし、野生酵母で発酵 大樽で2年間熟成とともに熟成 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰 め	
	○A·E·I·O·U アエイオウ				備考
	畑	品種：シャルドネ 植樹：1960年、2016年 標高：200～250m、南東向き 土壌：シスト土壌のブドウ畑に栽培し ていたブドウ樹のすぐ横に、もう一本 植樹して植樹密度を高めた区画	醸造	マセレーションなし、野生酵母で発酵 容量1200Lの木樽で熟成とともに7ヶ月 間熟成 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰 め	
	○All the Love of the Universe オール・ザ・ラヴ・オブ・ザ・ユニヴァース				備考
	畑	品種：ピノ・ブラン 標高：丘の斜面の上にある区画 土壌：チョークの混じる崩れやすい石 灰質	醸造	手作業で収穫、木樽で発酵・熟成。亜 硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰。	

	● Himmel auf Erden rosé ヒンメル・アウフ・エアデン・ロゼ			
	品種：ブラウフレンキッシュ (VT2022以降) 植樹：1998年 位置：標高130m、南西向き 土壌：Thenau, Edelgraben, Eisner (貝殻石灰質の層と鉄分を含んだ原生岩とローム質) の畑	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 マセレーションなし 圧搾後、大樽で野生酵母により発酵 濾過せずに大樽で1年間熟成 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰め	醸造	備考 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シーにあふれ、精密であります。素晴らしい繊細さと壮大さを兼ね備えている。
	● Birdscape Pink maceration バードスケープ・ピンク・マセレーション			
	品種：ブラウフレンキッシュ、ピノ・ノワール、ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレンツ、ウェルシュリースリングなど20品種以上の混植 植樹：1970~2000年 位置：標高130m、南西向き 土壌：Thenauの畑、石灰質土壌	手作業で収穫後、除梗し、足で踏んで破碎 開放桶で約4週間マセレーション 圧搾後、大樽で野生酵母により発酵。 濾過とともに大樽で1年間熟成 亜硫酸無添加、ノンフィルターで瓶詰め	醸造	備考 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、その間に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。
	● Balsamia Rosé バルサミア・ロゼ			
	品種：シラー100% 植樹：1980年頃 位置：標高200m、南東向き 土壌：水はけのよい石灰岩土壌、珪岩(クオーツ)	手摘み収穫後、圧搾をほとんど行わずにフリーラン果汁のみなのでマセレーションなし。 樽醸酵、樽熟成、マグナムのみで瓶詰め	醸造	備考 2024 VTに生産。同区画からはシラーの赤ワインである「Felsen II」も生産されるが2024 VTはBalsamia Roséを生産した。 赤ワインとしても完璧であったであろうシラーのフレーランジュースから、このロゼの濃い色合いが生まれる。2024年には、収穫直後の強烈な芳香が、「テロワールを最も純粹に示す」という構想を後押しした。Premier Jus (プレス時の最初の果汁) のみを用いることで、土壌の強いミネラル感に通じる芳香の精密さと荒涼さが際立つ。マセレーションゼロにもかかわらず、この質感と色の強さは、卓越したテロワールが生む高い芳香成分の成熟度の証拠である。
	● Kapitel I カピテル 1 [アインス]			
	品種：カベルネ・フラン主体、ブラウフレンキッシュ少々 植樹：1960~1998, 2007年 位置：標高130~240m、南東向き 土壌：Tenauの畑(石灰質、礫)	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎、野生酵母で6週間マセレーション発酵 圧搾後、大樽(2600L)に入れて、濾過とともに熟成 ノンフィルター、清澄なし、亜硫酸無添加で瓶詰め	醸造	備考 "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。 2016 VT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。(2019 VT、2020 VTは10%)
	● Non-tradition rot ノン・トラディション・ロート			
	品種：カベルネ・フラン 植樹：1998年 位置：標高130m、南西向き 土壌：Thenauの畑(石灰質)	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母で8週間マセレーション発酵 圧搾後大樽で濾過とともに約2年間熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	醸造	備考 2013 VT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。

	● Felsen I フェルゼン 1 [アイヌ]				備考
	畑	品種：ブラウフレンキッシュ 植樹：1960年頃 位置：標高135m、南向き 土壌：酸化鉄を含む片岩土壌	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母で6週間マセレーション発酵 圧搾後大樽で濾ととともに約2年間熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● Felsen II フェルゼン 2 [ツヴァイ]				備考
	畑	品種：シラー100% 植樹：1980年頃 位置：標高200m、南東向き 土壌：水はけのよい石灰岩土壌、珪岩	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母で発酵 圧搾後大樽（1200L）で濾ととともに約2年熟成 清澄なし、ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● Brutal ブリュタル				備考
	畑	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釀 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）	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎 野生酵母により開放桶で6週間マセレーション発酵 圧搾後、果汁は大樽で濾ととともに1年以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● Red Sonja レッド・ソニア				備考
	畑	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：砂質砾、石灰岩	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母でマセレーション発酵 圧搾後、大樽で濾ととともに1年間以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● Himmel auf Erden rot ヒンメル・アウフ・エアデン・ロート				備考
	畑	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：砂質砾、石灰岩	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎し、野生酵母でマセレーション発酵 圧搾後、500~1500Lの木樽で濾とともに1年間以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	

	● Abra Ka Dabra ア布拉・カ・ダブラ				備考
	畑	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	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎、野生酵母で発酵 圧搾後、大樽で澱とともに1年間以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● TNT ティー・エヌ・ティー				備考
	畑	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	醸造	手作業で収穫後、除梗し、開放桶で足で破碎、野生酵母で発酵 圧搾後、大樽で澱とともに1年間以上熟成 ノンフィルター、亜硫酸無添加で瓶詰め	
	● Stockkultur ストッククルトゥア				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造		
	● Hommage an Alfred Hrdlicka オマージュ・アン・アルフレート・フリドリチカ				備考
	畑	品種：カベルネ・フラン、シラー	醸造	6年半～7年間木樽で熟成	