

MUSTER

Maria & Sepp Muster

マリア・ウント・セップ・ムスター



国・地域	: Austria	オーストリア
	: Südsteiermark	ズュートシュタイヤーマルク
地区、村	: Leutschach	ロイトシャッハ
醸造・栽培責任者	: Maria、Sepp Muster	マリア、セップ・ムスター
HP / SNS	: https://www.weingutmuster.com/	

ワイナリーと造り手について

オーストリア南部ズュートシュタイヤーマルク地方。マリアとセップ・ムスター夫妻が営むワイナリーはスロヴェニアとの国境沿いのロイトシャッハ村にある。セップ・の両親であるテレジアとルドルフ・ムスターは、1978年に10haあまりのブドウ畑を持つ醸造所を購入した。ワイナリーの歴史はさらに古く、最も古い記録は1727年まで遡り、1787年神聖ローマ帝国皇帝ヨーゼフ2世のもとで作成された地図には、この醸造所のブドウ畑の記述が残されている。



MUSTER



セップは幼い頃から両親が畑で働く姿を見ながら、ブドウ栽培とワイン造りの感覚を身につけていった。この幼少期の経験は現在の仕事の基盤となっており、その頃に身についた感覚は後年バイオダイナミック農法の出会いと共に、再び強く意識されるようになっていく。

醸造の理論については、オーストリアの醸造学校に5年間通い、ヨーロッパ各国やアメリカを含む世界各地のドメーヌを訪問し、経験を積んだ。そして1990年に家業のワイン造りに加わったがその当時造っていたワインは、現在のものとはスタイルを大きく異にしていたという。

1994年、自動車事故で生死の境をさまよう経験をしたことをきっかけに、自身の人生を深く見つめなおすこととなった。さらに1998年に妻マリアと訪れたインドで、ニュージーランド出身のバイオダイナミック農法コンサルタント、ペーター・プロクターのセミナーに参加したことが大きな転機となった。帰国後すぐに情報収集や仲間との勉強会、畑での実践に着手し、2003年にはデメター認証を取得。ムスター夫妻は、ワインに宿る生命感、本物が持つ美しさ、そして個性を何よりも大切にしている。そしてそれは精神的な姿勢と同時に、畑やセラーでの労働の積み重ねによって生まれるものでもあると考えている。彼らにとってワインは生き物であり、常に姿を変えていく存在だ。その生命感を損なわないためには、醸造家が過度に介入するのではなく、一歩引いてワインを見守り、分析値だけに頼ることなくワインの魂に寄り添う姿勢が必要だ。ゆっくりと時間をかけて味わうことで、ワインは飲み手を内面への旅へと導く。

彼らの謙虚なワイン造りへの姿勢は、彼らのHP上での言葉選び一つ一つから感じられるのでぜひ参照されたい。

生産者HP：<https://www.weingutmuster.com/>

日本語訳：https://racines.co.jp/?page_id=27085

畑と栽培について

アルプス山脈の南東に位置するズュートシュタイヤーマルク地方は、コーラルペ連峰から流れ込む冷涼な空気と、地中海の影響を受けた温暖な気候（イリュリア気候）の双方の影響を受ける地域である。当地の土壌は、石灰を含む泥灰岩、あるいは泥灰岩に由来する粘土質シルトが固結したもので、オーポク土壌（Opokböden）と呼ば

MUS TER

れる。ブドウ畑は標高 430~470m に位置し、醸造所を取り囲む形だ。所有するブドウ畑は 10ha で、契約畑は持たない。畑は位置の違い、すなわち斜面の下部、中腹部、上部などの条件によって、オーポク（Opok）、グラフ（Graf）、スガミネック（Sgaminegg）の 3つの区分に分けられ、生産ワイン名も畑の位置に準ずる。

仕立てが特徴的で、単一架線方式（Eindrahterziehung）あるいは反転仕立て（Umkehrerziehung）と彼らは呼んでいる。蔓を伸ばすブドウ樹本来の姿に近づけることを目指した仕立てで、ブドウ樹を栗の木の杭の高さ（約 1.80m）まで幹を伸ばし、その高さに渡された一本の針金に枝を這わせることで、新梢はその針金から垂れ下がる形となる。この手法では成熟期を人為的に引き延ばすような栽培技術、たとえば枝先を切り落とすような作業は行われぬ。樹液の流れはスムーズでその分ブドウは生理的完熟に早く到達するとされる。これらの環境のもと、1998 年からバイオダイナミック農法を開始し、2003 年に認証を取得。

ムスター夫妻が畑で最も大切にしているのは、土壌と植物の生命力を保つことである。土壌、植物、そしてそれらを取り巻く環境が相互に調和した生態的バランスへ到達することを目指し、ブドウが自然のサイクルに沿って一年を過ごすことが肝要だ。森の木々の葉が色づく頃、ブドウ樹の葉も同じように色づく状態が望ましい。



セラーと醸造について

セラーは建物の約 75%が地下にあり、残りの 25%は北側の地上階にあるため温度管理のために大量のエネルギーを必要としない構造だ。建物自体はおそらく 16 世紀に建てられた非常に古いもので、厚さ約 80cm の壁はこの地方で生産されたレンガと石によって築かれている。

空気圧式プレスで圧搾、野生酵母で発酵を行い、発酵および熟成は木樽で行われる。セラーではゆっくりと時間をかけて醸造することが基本とされ、最低でも 18 か月の樽熟成を行う。亜硫酸の添加量は約 10mg/L、瓶詰前のテイスティングで必要と判断された場合に添加。年間の生産量は約 25,000~30,000 本。

