



ODINSTAL

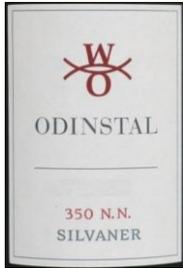
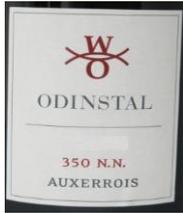
# Odinstal

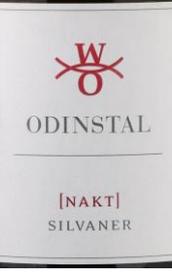
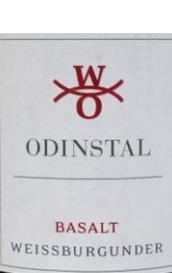
## オーディンスタール



19世紀初めに建てられた館と森、牧草地と葡萄畑合計約20haの地所を、1998年に現オーナーのトーマス・ヘンゼルが購入。2004年に醸造責任者兼経営責任者として、当時弱冠26歳でガイゼンハイム大学を卒業したばかりのアンドレアス・シューマンを抜擢。1990年代から前オーナーがピオロジックで栽培していた葡萄畑を、2006年にバイオダイナミクス農法に転換し、2008年にデメターの認証を取得した。堆肥もブレバートも自分で作っている。ブファルツで最も標高の高い海拔350mの山の上の斜面にある約5haの葡萄畑は、雑色砂岩、貝殻石灰質、コイパーと玄武岩の区画に分かれている。栽培品種はリースリング、ヴァイスブルグンダー、オクセロワ、ジルヴァーナー、ゲヴェルツトラミナーで、2008年からリースリング、2011年からジルヴァーナーの一部の区画で無剪定栽培を行っている。収量は約30hL/ha。標高が高く冷涼な気候なので収穫はブファルツの他の畑よりも約2週間遅い。醸造はステンレスタンクとパリック樽を使い、野生酵母で発酵。亜硫酸は無添加か、瓶詰前の一回のみ極少量を添加。味わいのバランスを見ながらブドウの果皮を発酵中のマストに一定期間漬け込むなど、職人的なこだわりを感じさせる高品質で個性的なワインを醸造している。2021年からVDP.ドイツ高品質ワイン醸造所連盟のメンバー。2022年からリリースしているシュペートブルグンダー・パイノットPi: notは、ラシーヌの依頼でアンドレアスが始めたプロジェクト・ワイン。長年の親友シュテッフェン・ムグラールがバイオダイナミック農法で栽培したシュペートブルグンダーを、アンドレアスがムグラールのセラーで醸造した。2024年からブファルツ北部のヘアクスハイム・アム・ベルクHerxheim am Bergにある、12世紀に創立されたシトー派修道院だった、シューマッハー醸造所Weingut Schumacherのブドウ畑5haと醸造設備を20年契約で賃貸して、主にシュペートブルグンダーとゼクトを栽培・醸造する。

		◎ Cidre pét-nat シードル・ペット・ナット			
	畑	原材料：リンゴ（ワイナリーの周辺に 自生するリンゴ樹の収穫） 位置：標高350m前後 土壌：黄色砂岩、石灰質	醸造	一次発酵が終わる前に瓶詰め デゴルジュマンあり	備考 ワイナリーの周りに自生する、野生のリンゴを使い醸造。デゴルジュマンをしているが、あくまで大きな澱を取り除くのが目的で、若干の濁りはある。総生産量約800本。果汁にすると10%以下だが、洋ナシの果汁も含まれている。リンゴの古木は自生しているもので、専門家にも品種わからないものが多い。ペブリンガー、シュトラーセンアプフェル、ヤコブ・フィッシャー、ライニッツシャー・ボーネンアプフェルは判明している。
		◎ Riesling Sekt Brut Nature リースリング・ゼクト・ブリュット・ナチュラル			
	畑	品種：リースリング 植樹：1981年頃、2009年頃 位置：南向き、東向き 土壌：黄色砂岩、貝殻石灰質 備考：無剪定栽培の区画の収穫	醸造	ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで7か月間熟成 ドサージュなし、亜硫酸無添加 瓶内熟成期間24か月に満たない場合、ヴィンテッジを記載しない	備考 一次発酵終了後に、瓶詰めし、瓶内2次醗酵を行う。その後、30か月の瓶内シュールリー熟成をしているが、ドサージュもされず、スマートな味わいに仕上がっている。マグナムのみで瓶詰め。 2017VTは瓶内熟成期間20か月間で、24か月以下のためヴィンテッジを記載していない。また、2017VTはBrut NatureではなくBrutで仕上げた。
		◎ Riesling Sekt Brut Nature Prestige リースリング・ゼクト・ブリュット・ナチュラル・プレスティージュ			
	畑	品種：リースリング 植樹：1981年頃、2009年頃 位置：南向き、東向き 土壌：黄色砂岩、貝殻石灰質 備考：無剪定栽培の区画の収穫	醸造	ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで7か月間熟成 ドサージュなし、亜硫酸無添加 瓶内熟成期間69か月	備考 2016VTは瓶内熟成期間が69か月間と長期にわたり、VDPのゼクトの規格VDP.Sekt.Presigeが瓶内熟成期間36か月間以上としているのにならって"Prestige"とつけた。

	<p align="center">○Riesling 120 N.N. リースリング 120 N.N.</p>			備考	<p>生産者の所有する畑のうち、唯一、プファルツの大半のブドウ畑がある、海拔120m付近のなだらかな傾斜の平野にある畑の収穫を使っている。(契約栽培農家：VT23まではWeingut Scheuermann, Biodynamie, VT24から別のピオディナミの醸造所)オーディンスタールらしい緻密なテクスチャーで、コストパフォーマンスに優れる。</p>
	畑	<p>品種：リースリング 植樹：1988年 位置：標高120m、フラット、0.6ha 土壌：レス、雑色砂岩</p>	醸造		
	<p align="center">○Silvaner 350 N.N. ジルヴァーナー 350N.N.</p>			備考	<p>畑名の由来：産地で最も標高の高い畑(海拔350m)にちなむ。</p>
	畑	<p>品種：ジルヴァーナー 植樹：1988年頃 位置：標高350m、南向き 土壌：コイパー（石灰含有量多い）</p>	醸造		
	<p align="center">○Auxerrois 350 N.N. オクセロワ 350N.N.</p>			備考	<p>350N.N.は、海拔350mの意味（N.N.は"Normal Null"ノーマル・ゼロ）の略号）。プファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。</p>
	畑	<p>品種：オクセロワ 植樹：2004年頃 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）</p>	醸造		
	<p align="center">○Gewürztraminer 350 N.N. ゲヴェルツトラミーナー 350N.N.</p>			備考	<p>350N.N.は、海拔350mの意味。プファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。VT2022は過熟を避けるため早めに収穫し、約20%の房をステンレスタンクに加えて約7か月間マセレーション発酵し、約3か月ステンレスタンクでシュール・リー熟成。Alc. 13.5%, 残糖度0.7g/L, 酸度4.3g/L</p>
	畑	<p>品種：ゲヴェルツトラミーナー 植樹：2004年頃 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）</p>	醸造		
	<p align="center">○Weissburgunder 350 N.N. ヴァイスブルグンダー 350N.N.</p>			備考	<p>350N.N.は、海拔350mの意味。プファルツで最も標高の高い畑。大半の畑は海拔120m前後のなだらかなスロープに広がっている。</p>
	畑	<p>品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：2004年頃、1988年頃 位置：標高350m、南向き、北向き 土壌：雑色砂岩、玄武岩、コイパー（石灰含有量多）</p>	醸造		

	<p style="text-align: center;">○Riesling 350 N.N. リースリング 350N.N.</p>		<p>備考 畑名の由来：産地で最も標高の高い畑(海拔350m)にちなむ。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1978年、1983年頃 位置：標高300~350m、南、北、東向き 土壌：雑色砂岩、ムシエルカルク（貝殻石灰質）、玄武岩</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで1日間マセレーション ステンレスタンクで3か月間熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">○Silvaner Nakt ジルヴァーナー・ナクト</p>		<p>備考 もともと"Nature"と称していたが、ナチュラルワインが近年増えて、表記がワイン法的に問題があると指摘される可能性が高まったため、2017VTから「裸」を意味する"Nakt"へと改名した。</p>
畑	<p>品種：ジルヴァーナー 植樹：1988年頃 位置：標高350m、南向き 土壌：コイパー（石灰含有量多） 栽培：無剪定栽培区画の収穫を含む（20%）（注：無剪定栽培は2025年産で終了）</p>	<p>醸造 ・2012年~2020年産:アンフォラ（ティナハ）に全房を投入し、9か月間マセレーション発酵・熟成（20%）して醸造。 ・亜硫酸無添加・ノンフィルターで瓶詰 ・2021年は生産なし（ペロノスポラにて収穫を失ったため） ・2022年産以降は木樽（500L）で醸造。</p>	
	<p style="text-align: center;">○Riesling Nakt リースリング・ナクト</p>		<p>備考 もともと"Nature"と称していたが、ナチュラルワインが近年増えて、表記がワイン法的に問題があると指摘される可能性が高まったため、2017VTから「裸」を意味する"Nakt"へと改名した。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1986年頃 位置：南向き 土壌：雑色砂岩</p>	<p>醸造 マセレーションあり 野生酵母で発酵 古いトノーで6か月間熟成 亜硫酸無添加・ノンフィルターで瓶詰</p>	
	<p style="text-align: center;">○Riesling Muschelkalk リースリング・ムシエルカルク</p>		<p>備考 畑名の由来：畑の土壌（貝殻石灰質＝ムシエルカルク）にちなむ。醸造所の周囲にある海拔350mの斜面にある区画。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1996年頃 位置：東向き 土壌：ムシエルカルク（貝殻石灰質）</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで一部150日間マセレーション発酵・熟成して圧搾 その後ステンレスタンクで3か月間熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">○Riesling Buntsandstein リースリング・ブントザントシュタイン</p>		<p>備考 畑の土壌が雑色砂岩（＝ブントザントシュタイン）である。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1978年、1983年頃 位置：標高300~350m、南向き 土壌：雑色砂岩</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで一部150日間マセレーション ステンレスタンクで2か月間以上熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">○Weissburgunder Basalt ヴァイスブルグンダー・バザルト</p>		<p>備考 Odinstalのトップキュヴェ、「バザルト」シリーズのひとつ。バザルトは「玄武岩」のドイツ語。アフターにタンニンの緊張感を持たせるために、少量（5~10%ほど）全房のブドウも醗酵に加えている。</p>
畑	<p>品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：2004年 位置：標高350m、北向き 土壌：玄武岩（火山性）</p>	<p>醸造 約4時間マセレーション 50%ステンレスタンク、50%ブファルツの櫛材の古樽で約9か月間醗酵、熟成 その後ステンレスタンクに移し合計23か月間熟成</p>	

 <b>ODINSTAL</b>  <b>BASALT</b> <b>RIESLING</b>	<p align="center">○Riesling Basalt リースリング・バザルト</p>		<p>Odinstalのトップキュヴェ、「バザルト」シリーズのひとつ。バザルトは「玄武岩」のドイツ語。アフターにタンニンの緊張感を持たせるために、少量（5%ほど）全房のブドウも醗酵に加えている。</p>
	<p align="center">●Pi:not Pinot Noir パイノット・ピノ・ノワール</p>		<p>アンドレアスの醸造家としての才能を見込んで、ラシーヌが依頼してはじめたプロジェクト・ワイン。長年の友人シュテッフェン・ムグラーがバイオダイナミック農法で栽培したシュベートブルグンダーを、アンドレアスがムグラーのセラールで醸造。円を表す記号Pi(n)は、彼らの友情の輪や、ブドウの成長サイクル、ワイン好きの集まりをイメージしている。ストラクチャーを与えるため、10%ほど全房のブドウも醗酵に加えている。全房比率は生産年によって異なり、ブドウの仕上がりが具合に左右される。</p>
	<p align="center">●Blütenhonig Edelkastanie ブルーテンホーニヒ・エーデルカスターニエ（栗の花のはちみつ 300g）</p>		<p>醸造家と親交のあるピオラントの認証を受けた家族経営のクラマー養蜂所（www.kramerhonig.de）が採取・瓶詰した、自然で体によい高品質な蜂蜜。</p>
	<p align="center">●Blütenhonig Akazie ブルーテンホーニヒ・アカシア（アカシアの花のはちみつ 300g）</p>		<p>醸造家と親交のあるピオラントの認証を受けた家族経営のクラマー養蜂所（www.kramerhonig.de）が採取・瓶詰した、自然で体によい高品質な蜂蜜。</p>

畑  
 品種：リースリング  
 植樹：1983年  
 位置：標高330m、北向き  
 土壌：玄武岩（火山性）

醸造  
 約4時間マセレーション  
 ステンレスタンクで約9か月間醗酵  
 ステンレスタンクで23か月間熟成

備考

畑  
 品種：ピノ・ノワール  
 植樹：2005年  
 位置：標高200m、南向き  
 土壌：石灰質レス・ローム

醸造  
 ステンレスタンクで1週間マセレーション発酵しプレス  
 2200Lの伝統的な木樽で約9か月熟成

備考

畑  
 標高350mの醸造所の周囲に広がるブドウ畑に養蜂箱を置いて採取

醸造  
 巣を遠心分離機にかけてハチミツを取り出し、フィルターで滓などを取り除いて精製・瓶詰する

備考

畑  
 標高350mの醸造所の周囲に広がるブドウ畑に養蜂箱を置いて採取

醸造  
 巣を遠心分離機にかけてハチミツを取り出し、フィルターで滓などを取り除いて精製・瓶詰する

備考