



Elias Muster

エリアス・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	: Elias Muster	エリアス・ムスター
HP / SNS	: https://www.instagram.com/elias.muster/	

ワイナリーと造り手について

エリアス・ムスターは2002年生まれ。オーストリア南部ズュートシュタイヤーマルク地方ロイトシャッハでワインを造る両親の元で育ち、幼い頃からブドウ畑とセラーに囲まれた環境の中で過ごしてきた。両親であるマリア・ムスターとセップ・ムスターはバイオダイナミック農法によってワイナリーを運営しており、エリアスにとってもこの考え方は幼い頃から自然で直感的に受け入れられるものだった。2019年、両親からゲルバー・ムスカテラーの畑の数列を任される機会を得る。その年の終わりには、300Lの樽を満たすだけのブドウが収穫できた。このブドウから造られたのが彼にとって最初のワインであり「Muskat」と名付けた。当時エリアスはブドウ栽培学校に通っており、そのプログラムの一環としてブルゲンラントやフランスのワイ



ナリーでも研修を行った。

2021年には両親からさらに畑を譲り受け、現在約1haのブドウ畑を管理している。ソーヴィニオン・ブランの畑から造られるワインは単一品種で瓶詰めし「Coprivus」と名付けた。また当初から管理しているゲルバー・ムスカテラーにもソーヴィニオン・ブランの一部をブレンドし、「Omnia」というキュヴェとしてリリースしている。エリアスはこの仕事を非常に楽しんでいると話し、本格的なワイン生産にむけて、2022年に同じ敷地内に住む祖母の古いセラーを改修した。



エリアスにとってワイン造りとは、自然の生命力を守りながら、その土地の美しさを未来へ残していく営みでもある。彼は今後も生きた自然と田園風景の美しさを守り続けることを大切な使命として考えている。

畑と栽培について

エリアスが管理する畑は、岩が多く露出するオーポク土壌の区画に位置している。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、ズーントシュタイヤーマルクでは特にオーポクと呼ばれる。ソーヴィニオン・ブランが0.7ha、ゲルバー・ムスカテラーが0.3haの合計1ha。栽培はバイオダイナミック農法によって行われている。両親の世代から続くこの方法は、畑の生命力を保ち、自然のリズムに沿った栽培を行うという考え方に基づいており、エリアス自身もこの姿勢を受け継ぎながら畑を管理している。

セラーと醸造について

エリアスにとって重要なのは、畑の生命力をセラーの中でも保ち続けることだ。醸造においては畑で生まれたエネルギーや個性をそのままワインに反映させることを目指す。熟成は古樽で期間も1年半から2年間と長めで、こうした熟成によって、エネルギーと奥行きを備えた、そこでしか生まれない唯一の個性を持つワインを生み出すことを目標としている。

