

Hager Matthias

ハギヤル・マティアス



" Nature gives me a lot "

「自然は私に多くを与えてくれる」

厳しい審査を勝ち抜いて「オーストリアワイン大使」に認定されたプロフェッショナル達をして、「日本に輸入されるのをずっと待ち望んでいた」と口々に言わしめた「ハギヤル・マティアス」の作品が、いよいよお目見えします。

カンプタール北部のモランツ村にて、記録が残っているだけでも250年程前からぶどう栽培を続けているというハギヤル家。1970年代から自社ビン詰めを開始して好評を得てきましたが、2006年にワイナリーを継承した6代目マティアスがビオディナミを導入したことで、さらに遥かなる高みに到達することになりました。

「ハギヤル・マティアス」は、国際的なビオディナミ実践団体「demeter」が認証を与えたカンプタール屈指のビオディナミ実践ワイナリーであり、当主マティアスは、カンプタールにとどまらずオーストリアを代表するビオディナミストとして不動の名声を獲得しています。

「モーツァルトやハプスブルグ家の遺産がオーストリア固有の文化であるように、歌舞伎や相撲が日本固有の文化であるように、私のワインは、オーストリアの、なかでもカンプタール固有の文化なのです。世界のいかなる他の産地のワインも、私のワインに似たものはありません。そしてそのようなワイン造りを可能にするのが、ビオディナミなのです」(マティアス・ハギヤル)。

所在村	Mollands
所有畑面積	12.5ha
醸造家	Mattias Hager
趣味	バドミントン
継承年	2006年
栽培	2006年よりビオディナミ (2010年に「demeter」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母で発酵
販売先	輸出50% (EU各国、アメリカ等)、オーストリア国内50% (レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家)
掲載実績	「falstaff Wein Guide」、「Wine Enthusiast」、「Best of BIO」等
Web	https://www.hagermatthias.com/

Zweigelt gleichgepresst Secco

ツヴァイゲルト グライシュゲプレストセッコ



炭酸ガス注入法による弱発泡性ロゼワインです。ツヴァイゲルト100%。0.9ha。粘土質・泥灰土質土壌。樹齢約15年。ステンレスタンクで9ヶ月間熟成させた後、2.5気圧まで炭酸ガスを注入。「gleichgepresst」は「Blanc de Noir」と同義です。

Rot Secco

ロットセッコ



炭酸ガス注入法による弱発泡性赤ワインです。ツヴァイゲルト50%、ブラウブルガー50%。粘土質・レス質土壌。平均樹齢25~30年。ステンレスタンクで4ヶ月間、その後オーク樽で2ヶ月間熟成させた後、2.5気圧まで炭酸ガスを注入。

Sekt Pur Zweigelt Blanc de Noir

ゼクトピュール ツヴァイゲルトブラン・ド・ノワール



ツヴァイゲルト100%。シャンパーニュ方式によるスパークリング白ワインです。片麻岩・シスト土壌。樹齢約40年のVV。フードルで醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。収穫からビン詰めに至るまでSO2は一切不使用。

Zweigelt Blanc de Noir

ツヴァイゲルト プラン・ド・ノワール

ツヴァイゲルト100%の白ワインです。粘土質土壌。樹齢約25年。ステンレスタンクで醸造。



Zweigelt Blauburger

ツヴァイゲルト ブラウブルガー

ツヴァイゲルト60%、ブラウブルガー40%。粘土質・片麻岩・シスト土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。「ハギャル・マティアス」のスタンダード赤ワインです。



Eiswein Zweigelt

アイスヴァイン ツヴァイゲルト

ツヴァイゲルト100%のアイスワインです。片麻岩・シスト土壌。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、小樽で12ヶ月間熟成。残糖は179.1g/l。



Gemischter Satz

ゲミシュター・サッツ

ミュラー・トゥルガウ、ヴァイスブルグンダー、フリュアーローター・ヴェルトリーナー、シャルドネ、グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング等の混植・混醸。ローム質・シスト土壌。樹齢50年以上のVV。ステンレスタンクで醸造。



Grüner Veltliner Mollands

グリュナー・ヴェルトリーナー モランズ

Kamptal DAC。グリュナー・ヴェルトリーナー100%。2ha。粘土質・レス土壌。樹齢30～50年のVV。ステンレスタンクで醸造。「ハギャル・マティアス」のスタンダード・グリュナー・ヴェルトリーナーです。



Grüner Veltliner Vielfalt

グリュナー・ヴェルトリーナー フィールファルト

モランズ各地からのグリュナー・ヴェルトリーナー100%。樹齢30～50年のVV。75%をステンレスタンクで通常醸造、25%をフールドで6週間マセラシオン醸造。ほのかにオレンジワインのタッチのある白ワインです。



Grüner Veltliner Urgestein Natural

グリュナー・ヴェルトリーナー ウルゲスタイン ナチュラル

グリュナー・ヴェルトリーナー100%。片麻岩・シスト土壌。樹齢約40年のVV。90%をステンレスタンクで通常醸造、10%をフールドで6週間マセラシオン醸造。ほのかにオレンジワインのタッチのある白ワインです。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。



Grüner Veltliner Auslese

グリュナー・ヴェルトリーナー アウスレーゼ

グリュナー・ヴェルトリーナー100%の貴腐ワインです。片麻岩・シスト土壌。樹齢30～50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、2年間シュール・リー熟成。残糖は40.7g/l。



Riesling Terrassen

リースリング テラッセン

Kamptal DAC。リースリング100%。0.7ha。粘土質・片麻岩土壌。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで醸造。「ハギャル・マティアス」のスタンダード・リースリングです。



Riesling Alte Reben

リースリングアルテ・レーベン

リースリング100%。0.7ha。粘土質・片麻岩質土壌。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで醸造。



Riesling Pur

リースリングピュール

リースリング100%。片麻岩土壌。樹齢約50年のVV。50%をステンレスタンクで、50%を小樽で3週間マセラシオンさせた後、小樽で15ヶ月間熟成させたオレンジワインです。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。



Riesling Auslese


リースリングアウスレーゼ

リースリング100%の貴腐ワインです。片麻岩・シスト土壌。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。残糖は31.3g/l。



Traubensaft Rosè

トラウベンザフト ロゼ

 ツヴァイゲルト90%、ブラウブルガー10%のブレンドによる天然ぶどうジュースです。ノンフィルターでビン詰め。添加物は不使用。

