

# Hannes Sabathi

ハネス・サバティ



" Respecting the culture,  
developing the agriculture and  
enjoy life "

「文化を尊重し、農業を発展させ、人生を楽しむ」

創業は1840年、ズートシュタイヤーマルクの中でも特に優れたリート（単一畑）として知られる、クラナッハベルグの頂上に拠を構える名門中の名門です。代々にわたって高い名声を獲得してきましたが、2005年にワイナリーを継承した5代目ハネス・サバティの手によってさらに精彩を極め、同産地のトップワイナリーの一角となりました。

「クラナッハベルグは標高500m、水捌けの良い砂礫や砂から成る、南向きの急斜面畑です。このテロワールから、他のどの産地のものとも似ていない、鮮烈なミネラルが生まれます。このミネラルをそのままボトルに閉じ込めるのが僕の仕事です」。

白眉は、ソーヴィニヨン・ブラン。「30年は美味しく熟成できるワイン造りを目指しています。いつの日か、最高のソーヴィニヨン・ブランを造ってみせます」（ハネス・サバティ）。

所在村	Gamlitz
所有畑面積	25ha
醸造家	Hannes Sabathi
趣味	狩猟
継承年	2005年
栽培	サステナブル農法（除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2017年に「Nachhaltig Austria」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	オーストリア国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、スイス、アメリカ、シンガポール等）
掲載実績	「falstaff Wein Guide」、「Krone Bunt」、「Gault & Millau」、「jancisrobinson.com」等多数
Web	<a href="http://www.hanessabathi.at/">http://www.hanessabathi.at/</a>



## Steirischer Meinsatz

シュタイヤリッschell・メインサツツ

ヴェルシュリースリング20%、ヴァイスブルグンダー20%、ゲルバー・ムスカテラー20%、ソーヴィニヨン・ブラン15%、ショイレーベ15%、シャルドネ10%の混植・混醸。合計4ha。砂礫質・砂質土壌。平均樹齢約15年。ステンレスタンクで醸造。



## Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨン・ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン100%。5ha。砂礫質・砂質土壌。平均樹齢約15年。ステンレスタンクで醸造。



## Sauvignon Blanc Leutschach

ソーヴィニヨン・ブラン ロイトシャッハ

ロイトシャッハ村産のソーヴィニヨン・ブラン100%。粘土石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約10年。ステンレスタンクで発酵後、オーストリア製の樽で8ヶ月間シュール・リー熟成。



## Sauvignon Blanc Amphora

ソーヴィニヨン・ブラン アンフォラ

区画「クラナッシュベルグ」産のソーヴィニヨン・ブラン100%。石灰質・砂礫質土壌。平均樹齢30年。ジョージア製のアンフォラで8ヶ月間かけてマセレーションした後、18ヶ月間樽熟成。

---