

# Karoline Pfeffel

## カロリーネ・プフェッフェル



" The glass is often half full and  
not half empty "  
「ものは考えよう」

プロジェクト「ワピ・サピ」を主宰するフランツ・ホフシュテターの奥さん、カロリーネ・プフェッフェルが、フランツとともにヴァッハウの実家のワイナリーで造るワインです。

1970年代にわずか4部屋で民宿を始めた彼女のお父さん、レオポルド・プフェッフェルは、以降少しずつ業容を拡大し、やがて120人もの宿泊客を迎えられるドナウ川沿いの素敵な4つ星ホテル「ガーデンホテル・プフェッフェル」へと成長させました。

1990年には、ホテルの宿泊客に楽しんでもらいたいという思いで近隣の小さなワイナリーを購入し、ワイン造りを開始。2010年に娘のカロリーネに引き継がれてからは旦那さんのフランツの知見も加え、栽培・醸造両面における先進的なアップグレードを行いました。

「ヴァッハウはオーストリア最上の白ワインの産地です。急斜面に拓かれたテラス状の畑で、すべて手作業で仕事をしています。この地のポテンシャルを開花させるべく、化学肥料や農薬は一切使用しません。代わりに（ラベルにも描かれている）ヤギを放牧しており、彼らが美味しそうに食べてくれた雑草が、最終的に肥料として畑に還るというエコサイクルを大切にしています」。

「醸造は清潔そのものの環境下で、最新鋭の設備を使用して行います。美しい酸とたっぷりとしたミネラルを基盤とした、正確でクリアー、スパイシーでエレガントな、これぞヴァッハウの白というグランヴァン造りを目指しています。ただし、ワインは産地や格に関係なく、気のおけない仲間や好きな人と美味しい料理を食べながら笑顔で楽しむべきものだと考えますので、（アルコール度数が高く非常にパワフルな多くのヴァッハウのワインに対して）アルコール度を低めに抑えることを、私たちの醸造の要諦としています」（フランツ・ホフシュテター）。

所在村	Dürnstein
所有畑面積	2ha
醸造家	Karoline Pfeffel
趣味	家族と過ごすこと、空手
継承年	2010年
栽培	実質オーガニックのサステナブル農法。ヤギの放牧によるエコサイクルを構築
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。最新鋭設備による清潔な醸造
販売先	EU全域から訪れる「ガーデンホテル・プフェッフェル」の宿泊客中心
Web	<a href="https://www.pfeffel.at/">https://www.pfeffel.at/</a>



### Grüner Veltliner Federspiel

グリュナー・ヴェルトリーナー フェーダーシュピール

グリュナー・ヴェルトリーナー100%。急斜面に拓かれたテラス状の畑。1ha。レス、片麻岩土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、6〜9ヶ月間シュール・リー熟成。リンゴや柑橘系の果物を思わせる爽快なワインです。



### Grüner Veltliner Smaragd

グリュナー・ヴェルトリーナー スマラクト

グリュナー・ヴェルトリーナー100%。急斜面に拓かれたテラス状の畑。1ha。レス、片麻岩土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、6〜9ヶ月間シュール・リー熟成。深みのある味わいで、コショウのような香味やミネラルの塩味も楽しめます。



### Riesling Federspiel

リースリング フェーダーシュピール

リースリング100%。急斜面に拓かれたテラス状の畑。0.7ha。レス、片麻岩土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、6〜9ヶ月間シュール・リー熟成。柑橘系の果物や白桃、花の芳香。たっぷりとした酸とミネラルが食欲をそそります。



## Riesling Smaragd

リースリング スマラクト

リースリング100%。急斜面に拓かれたテラス状の畑。0.7ha。レス、片麻岩土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、6~9ヶ月間シュール・リー熟成。完熟したアプリコットや桃を思わせる濃密な果実味。重厚なミネラル。美しい酸による鮮度感は余韻まで長く続きます。



## Neuburger Smaragd

ノイブルガー スマラクト

ノイブルガー100%。急斜面に拓かれたテラス状の畑。0.3ha。レス、片麻岩土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、6~9ヶ月間シュール・リー熟成。ノイブルガーの醍醐味である栗やパイナップルの風味をお楽しみいただけます。きれいな酸に支えられたリッチな果実味が口いっぱいに広がります。