

wabi-sabi

ワビ・サビ



"As little as possible...as much as needed to make good wine"

「良いワインを造るためには、可能な限り少なくすることが可能な限り必要である」

「ワビ・サビ」は、フランツ・ホフシュテターが運営するオーストリアのワイン商「TOA」が主催する、特別プロジェクト作品です。

ヴァッハウ出身のフランツは、オーストリアやニューヨークでソムリエとしての経験を積んだ後の2002年、オーストリア各ワイン産地のトップワイナリーと海外のマーケットを結び付けるプラットフォームを確立することを目的として、「TOA (Tastes of Austria)」を設立しました。今日では、オーストリアを代表するワイナリー約20社の輸出総代理店を務めると同時に、ブルゴーニュ型のクルティエ機能も担うハイブリッド型のワイン商として活躍し、その顧客には日本の錚々たるワインインポーターも名を連ねています。

「ワビ・サビ」は、「TOA」のパートナーワイナリー各社の協力のもと、2015年にスタートしたプロジェクトで、ピオロジックまたはピオディナミで栽培されたぶどうから造られたオーストリアの自然派ワインを、広く世界に紹介することを目的としています。統一されたコンセプトのもと、ワイナリー名や産地などは非公開となっています。

「ワビ・サビは、美が不完全なものによって定義される世界を表しています。不完全であるがゆえに、美しい。現代のワイン造りにおいて、ワインはしばしば、工学的に完全に設計された製品となっています。醸造家は、ワインの成分や製造工程を完全に管理し、完全なワインを造ることが求められます。しかし私たちは、完全なワインが飲み手を魅了するとは限らないと思います。「ワビ・サビ」プロジェクトでは、生きている、あるがままの姿こそがワインの「品質」であると考えます。個性は、完全なものよりもはるかに美しいと私は思います」。

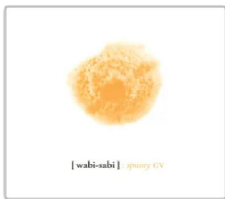
ラベルのアートワークは、オーストリアの写真家ダヴィッド・クルツが手がけました。「この幾何学的模様は、印画紙への滴下といったダヴィッドのアナログ的な手業によって生まれたもので、再現できず、定義することもできません。この「不完全な」模様から、ワインの個性を、直感的に想像してください」。

「パートナーの造り手たちの目標は、個性と深みのあるワインを造ることです。彼らは自然と対立せず、共生しています。無農薬で栽培されたぶどう畑は、植物、動物、そして人間に理想的な調和をもたらし、そのワインは人生に喜びを与えてくれます。「ワビ・サビ」のワインと対話する時、あなたは、そのワインにかけられた魔法一造り手の魂一を感じることができるでしょう」(以上フランツ・ホフシュテター)。

今日「ワビ・サビ」は、EU各国、アメリカ、カナダ、シンガポールで展開されており、特にニューヨークをはじめとしてアメリカでは、自然派オーストリアワインの大ベストセラーとなっています。

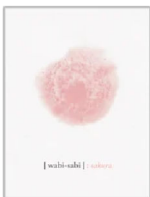
2019年7月、いよいよ日本にお目見えします。

- 趣味 テニス、テラス式畑での仕事、家族と過ごすこと
販売先 輸出100% (EU各国、アメリカ、カナダ、シンガポール)
Web <https://toa.co.at/partner/wabi-sabi/>



spumy GV スプーミー GV

シャルマ方式によるスパークリング白ワインです。グリュナー・ヴェルトリーナー100%。石灰質を中心とする複合土壌。平均樹齢35年。ピオロジック栽培 (2015年に「BIOS」認証取得)。収穫はすべて手摘み。除梗しない。100%天然酵母で発酵。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは4.9g/l。SO2の使用は最小限。「スプーミー」は、スプマンテやスパークリングワインをくだけた言い方にしたもので、みんなで気軽に楽しんでほしいと願うフランツによる造語です。



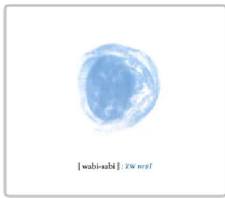
sakura サクラ

直接圧搾法・シャルマ方式によるスパークリング・ロゼワインです。ツヴァイゲルト80%、ブラウアー・ポルトギーザー20%のブレンド。石灰質を中心とする複合土壌。平均樹齢35年。ピオロジック栽培 (2015年に「BIOS」認証取得)。収穫はすべて手摘み。除梗しない。100%天然酵母で発酵。80%をステンレスタンクで、20%をフールドで醸造。ドザージュは3.5g/l。SO2の使用は最小限。「美しいピンク色と、その可憐で優美な味わいから、自然に桜を連想しました」(フランツ)



just grüner.veltliner ジャスト・グリュナー・ヴェルトリーナー

<「GV nr#1」から改称> グリュナー・ヴェルトリーナー100%。白亜(石灰)質・ローム・レス(黄土)土壌。平均樹齢25年。ピオロジック栽培 (2014年に「Codex Alimentarius Austriacus」の認証取得)。収穫はすべて手摘み。除梗率50%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクで醸造。SO2の使用は最小限。



ZW nr#1

ZW ナンバー1

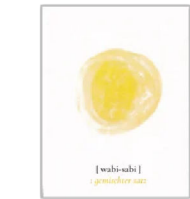
ツヴァイゲルト100%。白垂（石灰）質・ローム・レス（黄土）土壌。平均樹齢25年。ピオロジック栽培（2014年に「Code x Alimentarius Austriacus」の認証取得）。収穫はすべて手摘み。除梗率50%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクで発酵後、2000Lの樽で4ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



Rosé nr#1

ロゼ ナンバー1

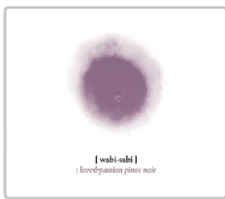
ヴァインフィアテル産のツヴァイゲルト80%、ブラウアー・ポルトギーザー20%のブレンド。ローム層基盤の砂利質・片麻岩質・レス質土壌。平均樹齢35年。ピオディナミ（2019年に「demeter」の認証取得）。除梗率50%。天然酵母のみで発酵。直接圧搾法。1000～4000リットルのフードルで発酵後、ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。



gemischter satz

ゲミシュター・サッツ

グリューナー・ヴェルトリーナー70%、ソーヴィニヨン・ブラン20%、ゲルバー・ムスカテラー10%のブレンド。花崗岩質・レス（黄土）土壌。平均樹齢25年。ピオロジック栽培。収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄。SO2の使用は最小限。



love & passion pinot noir

ラブ&パッション ピノ・ノワール

ニーダーエスタライヒ産のピノ・ワール100%。1.5ha。白垂（石灰）質・ローム・レス（黄土）土壌。平均樹齢30年。ピオロジック栽培（2014年に「Codex Alimentarius Austriacus」の認証取得）。収穫はすべて手摘み。除梗率70%。天然酵母のみで発酵。40%を木製開放発酵槽で、40%をステンレスタンクで、20%を700～1000リットルの樽でアルコール発酵。ステンレスタンク分と樽分については引き続きマロラクティック発酵を行なった後、大小のフードルで10～18ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ、ごく少量のSO2を使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



orange moon

オレンジ・ムーン

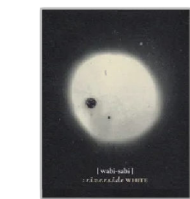
ニーダーエスタライヒ産のグリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ショイレーベ、シャルドネのブレンド。ローム層基盤の砂利質・片麻岩質・レス質土壌。平均樹齢45年のVV。ピオディナミ（2019年に「demeter」の認証取得）。収穫はすべて手摘み。ぶどう品種やヴィンテージによって除梗率50～80%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと石製タンクで2週間マセラシオン醸造した後、500～1200リットルのオーク樽、ステンレスタンク、石製タンクで熟成させたオレンジワインです。ソレラ方式による4ヴィンテージ以上のブレンド。ビン詰め時にのみ、ごく少量のSO2を使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



s-p-a-c-e Bubbles green

スペース・バブルズ グリーン

グリューナー・ヴェルトリーナー80%、ピノ・ブラン20%のブレンド。アンセストラル法によるスパークリングワインです。複数産地より。石灰質土壌。樹齢12～55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。グリューナー・ヴェルトリーナーは除梗100%、ピノ・ブランは除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクとフードル（ピノ・ブランの一部）でのアルコール発酵期間中に、数日間、ぶどう畑で手摘みしたホップを加えて爽快な風味を与えています。発酵完了後、12ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。残糖約1g/L。SO2の使用は最小限。



r.i.v.e.r.s.i.d.e White

リヴァーサイド ホワイト

グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ノイブルガー等のブレンド。ヴァッハウ等ドナウ川流域（「リヴァーサイド」）の複数産地より。片麻岩質土壌。樹齢25～55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。様々な大きさの樽（225～700リットル）で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



r.i.v.e.r.s.i.d.e Rosé

リヴァーサイド ロゼ

ピノ・ノワール、レースラー等のブレンド。ヴァッハウ等ドナウ川流域（「リヴァーサイド」）の複数産地より。砂利質・ローム土壌。樹齢25～55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。除梗しない。直接圧搾法。天然酵母のみで発酵。様々な大きさの樽（225～700リットル）で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



r.i.v.e.r.s.i.d.e b.l.o.u.g.e

リヴァーサイド ブルージュ

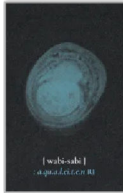
黒ぶどう品種と白ぶどう品種のブレンドによるロゼワインです（Blanc + Rouge = Blouge）。ツヴァイゲルト60%、ブラウアー・ポルトギーザー15%、レースラー15%、リースリング10%。ヴァッハウ等ドナウ川流域（「リヴァーサイド」）の複数産地より。片麻岩、花崗岩、レス質土壌。樹齢15~45年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。原則として除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は直接圧搾法。225リットルと300リットルの樽で発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



a.q.u.a.l.e.i.t.e.n GV

アクアレイテン GV

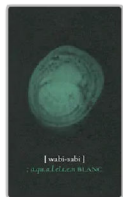
グリュナー・ヴェルトリーナー100%。ヴァッハウ・ヴァイセンキルヒェン村の銘醸畑「アハレイテン」より。（このワインの自由な醸造が、公的な「アハレイテン」の醸造規定から外れているため、（ドナウ川の）水「アクア」を冠した変名を作品名にしています♪）。片麻岩質土壌。樹齢25~55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。様々な大きさの樽（225~700リットル）で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



a.q.u.a.l.e.i.t.e.n RI

アクアレイテン RI

リースリング100%。ヴァッハウ・ヴァイセンキルヒェン村の銘醸畑「アハレイテン」より。（このワインの自由な醸造が、公的な「アハレイテン」の醸造規定から外れているため、（ドナウ川の）水「アクア」を冠した変名を作品名にしています♪）。片麻岩質土壌。樹齢25~55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。様々な大きさの樽（225~700リットル）で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。



a.q.u.a.l.e.i.t.e.n Blanc

アクアレイテン ブラン

グリュナー・ヴェルトリーナー60%、リースリング40%のブレンド。ヴァッハウ・ヴァイセンキルヒェン村の銘醸畑「アハレイテン」より。（このワインの自由な醸造が、公的な「アハレイテン」の醸造規定から外れているため、（ドナウ川の）水「アクア」を冠した変名を作品名にしています♪）。片麻岩質土壌。樹齢25~55年。ピオディナミ。収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。様々な大きさの樽（225~700リットル）で発酵後、11ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限。
