

THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



AUSTRIAN WINE
Speaker: Takenori Beppu

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.

目次

略語と詳細	2
10のオーストリアワ	3
インのタイプテイス	5
ティンダリスト	8
ワイナリーの住所	

原産地呼称

- Line 1:** ヴィンテージ | 原産地 | 品質レベル
Line 2: 葡萄品種 | オルトツヴァイン / グローセラーゲ / リーデンヴァイン | "ブランド名"
Line 3: アルコール濃度% | 残糖度 g/l | 酸度 g/l | 構成葡萄品種のショートカット / ゲミシュター・サッツ

保護原産地指定を伴うオーストリア・ゼクト(ゼクトg.U.)の順

- Line 1:** ヴィンテージ | 葡萄品種 | ドザージュ | ゼクト + カテゴリー | "ブランド名"
Line 2: 保護原産地指定を伴うオーストリア連邦州 (グロース・レゼルヴェ(グラント・リザーヴ): 連邦州g.U.、自治体 | グロー
 スラーゲ(集合畑) 又はリード(単一畑))
Line 3: アルコール濃度% | 残糖度 g/l | 酸度 g/l | 葡萄品種とキュヴェ / ロゼ / ブラン・ド・ブランのショートカット
Line 4: 生産者

葡萄品種の略語

- | | |
|--|--|
| BB = Blauburger = ブラウブルガー | RA = Rathay = ラータイ |
| PN = Pinot Noir (Blauburgunder) = | R = Riesling = リースリング |
| ピノ・ノワール(ブラウブルグンダー) | ROE = Roessler = レースラー |
| BP = Blauer Portugieser = ブラウアー・ポルトギーザー | RV = Roter Veltliner = ローター・ヴェルトリーナー |
| BW = Blauer Wildbacher = ブラウアー・ヴィルトバッハー | RG = Rotgipfler = ロートギプフラー |
| BF = Blaufränkisch = ブラウフレンキッシュ | RU = Ruländer (Pinot Gris) = ルーレンダー(ピノ・グリ) |
| BO = Bouvier = ブーヴィエ | S88 = Scheurebe (Sämling 88) = |
| CF = Cabernet Franc = カベルネ・フラン | ショイレーベ(ゼームリンク88) |
| CS = Cabernet Sauvignon = カベルネ・ソーヴィニヨン | SB = Sauvignon Blanc = ソーヴィニオン・ブラン |
| CH = Chardonnay (Morillon) = シャルドネ(モリヨン) | STL = St. Laurent = ザンクト・ラウレント |
| FRV = Früherer Veltliner = | SYL = Sylvaner = シルヴァナー |
| フリューローター・ヴェルトリーナー | SYR = Syrah = シラー |
| FU = Furmint = フルミント | TR = Traminer = トラミナー |
| GM = Gelber Muskateller = ゲルバー・ムスカテラー | PB = Pinot Blanc (Weissburgunder) = |
| GS = Gemischter Satz = ゲミシュター・サッツ | ピノ・ブラン(ヴァイスブルグンダー) |
| GO = Goldburger = ゴルトブルガー | WR = Welschriesling = ヴェルシュリースリング |
| GV = Grüner Veltliner = グリュナー・ヴェルトリーナー | ZF = Zierfandler = ツィアファンドラー |
| JR = Jubiläumsrebe = ユビレウムスレーベ | ZW = Zweigelt = ツヴァイゲルト |
| ME = Merlot = メルロー | |
| MT = Müller-Thurgau = ミュラー・トゥルガウ | |
| MO = Muskat Ottonel = ムスカ・オットネル | |
| NB = Neuburger = ノイブルガー | |

その他の略語

- AL = Alcohol in Vol.% = アルコール濃度%
 RS = Residual sugar = 残糖
 AC = Acidity = 酸度
 TYP = ワインタイプ - XX-ジに解説
 TBA = Trockenbeerenauslese = トロッケンペーレンアウスレーゼ
 „1ÖTW“ = 最高格付けの葡萄畑から造られるワイン(オーストリアトラディショナルワイン生産者協会による“エアステ・ラーゲ”)
 „1STK“ = シュタイヤーマルクの優良生産者協会が認定する優良畑産ワイン („エアステSTKラーゲ”)
 „GSTK“ = シュタイヤーマルクの優良生産者協会が認定する熟成期間を延長した最優良畑産ワイン („グローセSTKラーゲ”)

Logos (ロゴ)



Sustainable Austria = サステイナブル・オーストリア=オーストリアのサステイナブルに生産されたワインの認証システム



EU Bio = ヨーロッパのオーガニック製品認証

1:スパークリングワインとゼクト

オーストリアは19世紀に遡る由緒あるスパークリングワインの伝統を有する。スパークリング分野を得意とする生産者は、独立系も大手のゼクトハウスもある。クラシックレベルのゼクトg.U.あるいは伝統的に生産されたペティヤン・ナチュレル(ペットナット)のどちらもアペリティフとしての古典的役割として理想的であるだけでなく、ディナーでも楽しめる汎用性を十分に兼ね備えている。果実風味と新鮮さがこれらの飲みやすい軽い泡(スパークリングワイン)とゼクトの前面に押し出された魅力である。

2:伝統的製法のゼクト

伝統的製法は、スパークリングワイン造りで最も時間と費用を要する製法である。多大な時間がかかり、熟成中の典型的な"リドリング"(動瓶)の工程は手作業で行われる。オーストリアの、特にゼクトg.U.レゼルヴェのトップ生産者たちは、この製法を採用している。その結果、国際的な競合と比較しても全く遜色ない、個性豊かでとてもエレガントなゼクトとなる。

3:白ワイン - クラシックで爽やかなタイプ

オーストリアのクラシック白ワインは、その新鮮さと上質な酸味が最大の特徴で、ミディアムボディに相当なエレガントさが備わっている。全てのワイン産地で生産されており、爽やかで地域特性のあるドナウ川流域の産地で生産されるグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリング、美味しいヴィーナー・ゲミシュター・サッツDAC、ブルゲンラントのクラシックなヴァイスブルグンダーとシャルドネ、あるいはシュタイヤーマルクのスパイシーなヴェルシュリースリングとソーヴィニヨン・ブランなどがみられる。ユンガー・エスタライヒャー、シュタイリヒャー・ユンカー、あるいはユンガー・ヴィーナーといった若いワインは、クラシックと爽やかなタイプの分類で最初にカレンダーに表示され、収穫後すぐに試飲することができる。

4:白ワイン - パワフルで豊潤なタイプ

オーストリアの白ワイン文化におけるこれらのスターは、辛口に仕立てられ、ボディと抽出があり、豊潤さと凝縮感を備えている。古典的に精巧に造られた大部分のワインに加えて、少し国際的な要素を取り入れた小樽で熟成させたワインもみられる。単一畑産グリュナー・ヴェルトリーナーとリースリング(ヴァッハウのスマラクトのように)や、ドナウ川流域やヴァインフィアテルで産するトップワインの中に、エリートワインが見つかる。その他の特徴的な個性を持ったワインには、テルメンレギオンの遅いツィアファンドラーとロートギブフラーや、ブルゲンラントの複雑味のあるヴァイスブルグンダーとシャルドネなどが含まれる。この分類はシュタイヤーマルクの優れた単一畑産ワイン(ソーヴィニヨン・ブラン、モリオン、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー)や、ウィーンのノイブルガー、ローター・ヴェルトリーナー、ゲミシュター・サッツによって完全なものになる。

5: ロゼワイン

ロゼはオーストリアの全てのワイン生産地域で生産されており、ブルゲンラントのチャーミングで若々しいワイン、あるいはニーダーエスタライヒのツヴァイゲルトやザンクト・ラウレントから造られるフレッシュなスタイルから、ヴェストシュタイヤーマルクのキピキピとしたシルヒャー(一部は地理的表示保護ワインのヴェストシュタイヤーマルクDACに認定される)まで多くの形を呈する。ブルゲンラントはまた、フルーティ&フレッシュでスパイシーなロゼワインの独自の原産地呼称保護ワイン、ロザリアDACを有する。

6: 赤ワイン - クラシックタイプ

赤ワインのクラシックスタイル、つまり、大きな木製カスクかスチールタンクで熟成した、オーストリアの典型的な果実風味を持つが、深みもありアルコール濃度が高すぎないタイプは、その産地の特性を表し、エレガントさと自然な親しみやすさを伴う。ツヴァイゲルトは、ほとんどの葡萄栽培エリアでよく育つため、重要な役割を担うが、中でもカルヌントウムが真っ先にあげられる産地。そして、古典的なつくりのブラウフレンキッシュも納得させられる特徴がある。このカテゴリーは、ザンクト・ラウレント、ブラウブルグンダー（ピノ・ノワール）、ブラー・ポルトギーザーとブラウブルガーのような特産品によって完成する。

7: 赤ワイン - 強く豪華なタイプ

これらは豪華さと凝縮感、複雑味と深みを呈する、単一品種ワインとして、あるいはブレンドで生産される赤ワイン。小樽で熟成をしても、これらのトップクラスのワインは、その土地のテロワールを表した果実の典型的な深みが特徴。こもタイプの赤ワインの優れた産地はブルゲンラントだが、カルヌントウム、テルメンレギオン、あるいはウィーンでもトップクラスの赤ワインが生産されている。オーストリアの固有品種、ブラウフレンキッシュとツヴァイゲルトが、ピノ・ノワールのようなクラシックな品種と国際的なカベルネ系の品種より幾分か優れていると言ってもよいだろう。

8: その他のタイプ(オルタナティヴワイン)

‘オレンジワイン’、‘アルティザンワイン’あるいは‘ナチュラル’ワイン、しばしばまとめて‘オルタナティヴワイン’と呼ばれることがあるが、正確な定義は存在しない。しかしながら共通している点は、ワイン生産工程での人的介入を可能な限り最小限に発達しているということである。酸化的な発達、あるいは果皮浸漬期間を延長することに起因し、白ワインは、明確なタンニンの骨格と、ときにまた果皮から抽出される色調も、新鮮な酸味と土っぽい果実風味と共に、発達させることもある。これらの新しい、いや実際は古い方法で傑出したワインを生み出す生産者は、オーストリアのワイン生産地域全てで見つけることができる。

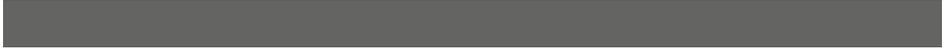
9: 白ワイン- オフドライと中甘口タイプ

糖度高めのシュベートルーゼ、あるいはアウスレーゼクラスのワインは、オーストリアでは最も熟成が可能とされる。若いうちは優れたフィネスと十分な残糖分、はつらつとした果実風味と酸味の調和が感じられる。口中では、ブルゲンラント産のムスカット・オットネルやヴェルシュリースリングから、シュタイヤーマルクの(ゲヴェルツ)トラミーナー、様々な産地のグリュエナー・ヴェルトリーナーとリースリング、さらにはテルメンレギオン産の特産品種であるツィアファンドラーとロートギブフラーから造られる偉大なシュベートルーゼンやアウスレーゼンまで多様な風味を呈する。

10: 貴腐・甘口ワイン

ベーレンアウスレーゼとトロックンベーレンアウスレーゼ、そしてクラシックで洗練されたルスター・アウスブルッフも含む。これらの希少な甘口ワインは十分な残糖分と高い凝縮度の酸味が特徴で、たいていは明瞭な貴腐菌(ボトリティス・シネレア)のアロマを呈する。このようなワインは長い年月をかけて興味深い風味へと発達し続ける、素晴らしい熟成能力を兼ね備えていて、オーストリアはこの分野ではチャンピオンリーグに所属する。表現力豊かで贅沢な果実風味とかなり高いレヴェルの酸味をもつアイスヴァインは、ボトリティスとアイスワインの中間的な風味が特徴のシュトローヴァインとシルフヴァイン同様、この分類に属する。

JP | Masterclass Takenori Beppu



NV brut nature Sekt Reserve

Typ: 2

Niederösterreich g.U.

AL 12,5% | RS 1,5 g/l | AC 6,3 g/l | 80% CH, 20% PN

Malat

2021 Weinviertel DAC Typ: 3

Grüner Veltliner "Klassik"

AL 12,5%

Gruber Röschitz

2019 Wachau Smaragd Typ: 4

Riesling Ried Kellerberg

AL 13,5%

F.X. Pichler

2019 Kamptal DAC Reserve Typ: 4

Riesling Ried Heiligenstein "1ÖTW"

AL 13,5%

Hiedler

2021 Südsteiermark DAC Typ: 3

Sauvignon Blanc "Jakobi "Gross & Gross""

AL 12,5% | RS 1,5 g/l | AC 6,2 g/l

Gross

JP | Masterclass Takenori Beppu



2020 Neusiedlersee DAC
Zweigelt
AL 13%
Hannes Reeh GmbH

Typ: 6

2019 Thermenregion
St. Laurent "best of"
AL 12% | RS 2,9 g/l | AC 6,4 g/l
Landauer Gisperg

Typ: 7

2018 Burgenland Reserve
Blaufränkisch Ried Mariental
AL 14% | RS 1 g/l | AC 6,4 g/l
Triebaumer Ernst

Typ: 7

G



Gross - Steiermark | Südsteiermark

Ratsch an der Weinstraße 26, 8461 Ratsch an der Weinstraße
T: +43 3453 2527, E: weingut@gross.at, W: <https://www.gross.at>

BMO Wine / 3amours BMO Co. Ltd.

Tokyo
E: wine@bmo-wine.com, W: <http://www.naturalwine.jp>



Gruber Röschitz - Niederösterreich | Weinviertel

Winzerstrasse 46, 3743 Röschitz, T: +43 1 7572195516
E: office@gruber-roeschitz.at, W: <http://www.gruber-roeschitz.at>

Iida Co., Ltd. - Tokyo Office

Tokyo
E: wine@iidagroup.co.jp, W: <https://www.iidawine.com>

H



Hiedler - Niederösterreich | Kamptal

Am Rosenhügel 13, 3550 Langenlois
T: +43 2734 2468, E: office@hiedler.at, W: <http://www.hiedler.at>

Daiei Sangyo Kaisha, LTD.

Tokyo
E: , W: <https://www.daiei-sangyo.co.jp>

L



Landauer-Gisberg - Niederösterreich | Thermenregion

Badnerstrasse 32; Bioweingut & Winzerhof, 2523 Tattendorf
T: +43 2253 81272, E: wein@winzerhof.eu, W: <http://www.winzerhof.eu>

Wine Bridge

Tokyo
E: sachiko.clinic@gmail.com,

M



Malat - Niederösterreich | Kremstal

Hafnerstraße 12, 3511 Palt

T: +43 2732 82934, E: weingut@malat.at, W: <http://www.malat.at>

Estate Wines - Topsoil Inc.

Hyogo

E: sales@estatewinesjapan.com, W: <https://www.estatewinesjapan.com>

P



F.X. Pichler - Niederösterreich | Wachau

Oberloiben 57, 3601 Dürnstein

T: +43 2732 85375, E: winery@fx-pichler.at, W: <http://www.fx-pichler.at>

AWA Inc. Austrian World Association Inc.

Hyogo

E: awa@awa-inc.com, W: <http://www.awa-inc.com>

R



Hannes Reeh GmbH - Burgenland | Neusiedlersee

Augasse 11A, 7163 Andau

T: +43 2176 27011, E: wein@hannesreeh.at, W: <http://www.hannesreeh.at>

Nouvelles Selections Inc.

Tokyo

E: order@nouvellesselections.com, W: <http://www.nouvellesselections.com>

T

Triebaumer Ernst - Burgenland | Rust

Raiffeisenstrasse 9, 7071 Rust, T: +43 2685 528

E: office@ernst.triebaumer.com, W: <http://www.triebaumer.com>

RACINE Co., Ltd.

Tokyo

E: info@racines.co.jp, W: <https://www.racines.co.jp>



WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Vienna, Austria
Tel.: +43/1/503 92 67, info@austrianwine.com
www.austrianwine.com, shop.austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.

[#austrianwine](https://www.instagram.com/austrianwine) | www.instagram.com/austrianwine