

ニーダーエスタライヒ州（ヴァーグラム）



## **Wimmer Czerny (Agriculture Biologique)**

**ヴィムマー・チェルニー**（ハンス・チェルニー氏のワイン）

家族経営の造り手ヴィムマー・チェルニーはオーストリアの東側、ドナウ川溪谷北部の小さな村 Fels am Wagram、ワインの産地 Wagram(ヴァーグラム)にあります。当主はハンス・チェルニー氏。

### **The Special Terroir of Wagram...特別な Wagram のテロワール**

正統派・有機栽培ワイナリー。豚などの動物、作物や他の植物、ブドウ、そして人間が共存して円環上に寄与しあう、昔ながらの混合農業を実践する農法家、ハンス・チェルニーさんの蔵元。牛や豚を飼育し、畑に糞をすることで、土中の微生物が増え、コンポストの原料となり、成長後は肉となる。豚は畑への寄与度が高く、特に肉質が最高で、極上のシュベック（ベーコン）となる原種に近いマングリツ豚を飼育している。父親の代から有機を実践。Wagram というワイン産地は、特別なテロワールであります。



氷河時代にアルプス山脈から粉々になって削れた粉じんが風によってドナウ川に運ばれ20mにおよぶ深さの砂岩質粘土土壌(Löss レス)が広がっています。ドナウ川は標高180mの所を流れており、ヴィムマー・チェルニーの畑は最も高い所で標高370mの所に位置しています。Wagram は深い砂岩質粘土土壌で有名で、その土質は水を蓄え、万が一夏が暑すぎて乾燥しすぎた場合であっても水を灌漑する必要がないくらいです。それにより、大変バランスの良いワインができる事になり、強すぎず、かつミネラルに溢れ、酸味も心地よいワインができます。多くのミネラルを含みますが窒素が多く、有機土壌であればより多く含まれて、ブドウの根が生き生きとし、結果、ブドウにとって素晴らしい土壌となります。深いこの溪谷は、また希少な多くの野生動物や鳥、花の宝庫でもあり、ヴィムマー・チェルニーはこれらについても維持するべく世話をしています。



ドナウ川をのぞむ南向き斜面 全15ha。 総生産量 70000本/年（90%白ワイン）

品種:何世紀にも及ぶ地品種

樹齢:20-40年が中心

グリュナー・ヴェルトリーナー(60%)、ローター・ヴェルトリーナー(15%)、リースリング(10%)

ヴァイス・ブルグンダー、トラミネール、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール

### **In the cellar...醸造**

1987年よりワイン造りをはじめたハンス・チェルニー氏は、最小限にこだわる。

本当に必要と思われる事だけを行う。何も添加せず、フィルターも全くないか、もしくは遅くに軽くする。

天然酵母で醸造をし、長い時間をかけ、より良い天然酵母とブドウジュースを触れさせ、的確な時に瓶詰等の作業を行う。

オーストリア・デメテルは革新的な技術によるワイン造りを排除する考え方で自然にワイン愛好家に夢と幸せを与える品質を約束する称号。ヴィムマー・チェルニーのワインは国内外で高く評価されている。

### **Organic Wine...オーガニック・ワイン**

ヴィムマー・チェルニーの農場は15haのブドウ畑と12haの農場。農場では家畜と果物を育て、全てバイオダイナミの認証を得ている。オーストリア・デメテルの認証を得ており、バイオダイナミの農業方法でブドウを育てる。それにより、将来未来に続く健全な土壌が約束される。多様性に富む生体が重要であり、ハチや昆虫、虫や動物も生息し、それらの必要なエサも存在する畑。多様な花々も畑には咲き、それによりブドウ畑には有機要素があふれ根は土壌の深く深くへと伸ばす事になる。このように生きた芳醇な土壌はミネラルに富み、ワインに複雑味を与える。有機肥料も周りにある自然のものからだけ自分たちで造り、与える。