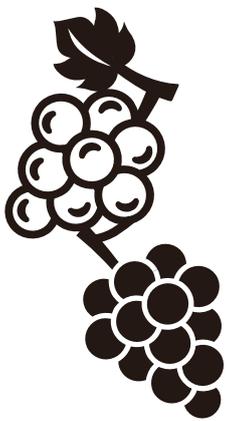


かんたん！ オーストリアワインの豆知識 ① オーストリアワインとは？



オーストリアワインは、ヨーロッパの中心部に位置するオーストリアで生産されるワインのことです。

ブドウは固有品種を使用しているものが多いことが特徴で、しっかりとした味わいや香りが楽しめます。

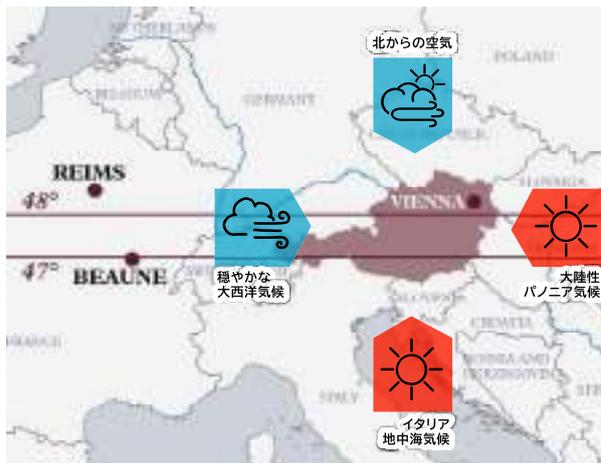
自然派のオーストリアワインの生産も盛んなのでナチュラルワイン好きも注目しています。

生産割合は白ブドウ 65%、黒ブドウ 35%で、実は白ブドウの生産量のほうが多いところが特徴です。

白ブドウの生産量はグリューナー・ヴェルトリーナー種が 30%を占めており、オーストリアワイン代表のブドウと言えます。

同じドイツ語圏なので、ドイツワインと同じようにまとめられがちですが、大陸性気候でドイツに比べ温暖であるため、厚みのあるワインが生まれます。

北緯 47 から 48 度はフランス・ブルゴーニュ地方と同じ緯度です。

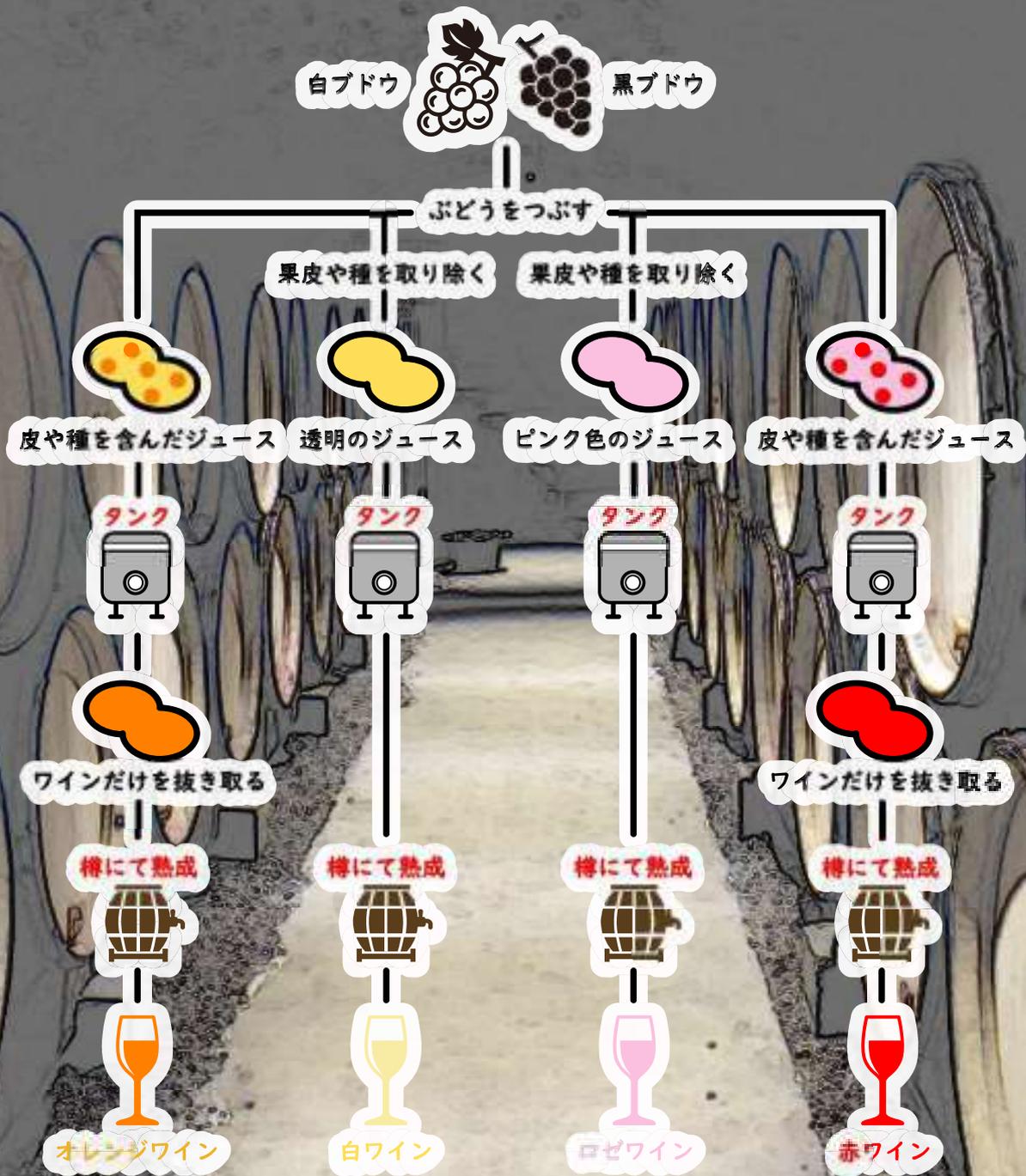


豆知識ですが、日本では有名となった「ヌーヴォー」オーストリアでは新酒を「ホイリゲ」と呼びワイナリー直営の居酒屋という意味もあります。



かんたん！ オーストリアワインの豆知識 ②

ワイン種類と作り方って？



 **赤ワインの製造法**：赤ワインは、破碎した黒ブドウの果皮を果汁と一緒に発酵し醸すことで、果皮に含まれる青や赤色の色素（アントシアニン）が溶出し、赤ワインになります。

 **ロゼワインの製造法**：ロゼワインの製法はいくつかありますが、図は直接圧搾法と呼ばれる最もシンプルな製法。黒ブドウを圧搾する際に、果皮から色素が移りピンク色になった果汁を、白ワインと同様に醸造するだけです。

 **白ワインの製造法**：白ブドウを破碎し、果皮や種子を除いた果汁だけを発酵させることで、透き通った白ワインになります。

 **オレンジワインの製造法**：オレンジワインは、原料が白ブドウなだけで赤ワインと同じプロセスで造られています。ただし、白ブドウの果皮中にアントシアニンが含まれていないので、赤色にはなりません。代わりに黄色系色素が溶出することで、オレンジに近い色調になります。

NIEDERÖSTERREICH

オーストリアで一番大きなワイン産地で、オーストリア全体のワイン生産量の半分以上を占めています。グリューナー・ヴェルトリーナーやリースリングなどから造られる透明感あふれる白ワインをはじめとして、エレガントな味わいの赤ワインや貴腐ワインなど、幅広いスタイルのワインが生産されています。

Wien

音楽の都として有名なオーストリアの首都ウィーンでも幅広い種類のワインが造られています。「ゲミシュター・サッツ」と呼ばれる、様々なブドウ品種をランダムにに混植混醸して造られるユニークなワインも有名です。

BURGENLAND

ブルゲンラント州は、オーストリアの最東のハンガリーとの国境沿いに位置し、オーストリア最古のワインの歴史を持つワイン産地です。赤ワインの中心地としても知られており、ブラウフレんキッシュやツヴァイゲルト主体の赤ワインが多く造られ、また貴腐ワインなど、甘口のデザートワインにも定評があります。

STEIERMARK

シュタイヤーマルク州はオーストリア南部、スロベニアとイタリアの国境近くにある美しいブドウ畑が広がるワイン産地です。白ワインの生産量が多く、高品質なソーヴィニヨン・ブランやフルボディのシャルドネ、ミネラル感あふれるピノ・ブランなど様々な品種を栽培しています。



かんたん！ オーストリアワインの豆知識 ③

代表的なぶどうの品種と地域？

オーストリアの代表的なブドウ品種

オーストリアは冷涼な気候のワイン産地で、ミネラル感のある辛口の白ワインと、スパイシーな印象の赤ワインを多く生産しています。リースリングやソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワールなど国際的に人気のある品種の栽培にも適した産地を持っていますが、オーストリア独自のブドウ品種が特に有名です。

ブ **ブラウフレんキッシュ**
ブラウフレんキッシュは、オーストリアの赤ワイン用の地場品種の中で最も上級なブドウとされています。スミレや赤いベリー系の果物のアロマと、黒コショウなどのスパイシーなニュアンスが特徴的で、スモーキーな風味を持つ黒ブドウ品種です。
色は紫色で、タンニンと酸味が強く、余韻は長いです。食事との相性も良く、特に牛や子羊などを使った上品な味わいの赤身肉のお料理に向いています。

ツ **ツヴァイゲルト**
オーストリアの中で最も栽培量が多い黒ブドウ品種です。冷涼な地域で栽培されることが多く、チェリーなど赤系ベリーのアロマが特徴のライトボディの赤ワインを産み出します。酸味は滑らかで、ほのかに草のようなグリーンな苦みを感じられます。
またツヴァイゲルトから造られるロゼワインは果実味が豊かで非常に人気があり、**シンプルな鶏肉や豚肉料理とよく合います。**

グ **グリューナー・ヴェルトリーナー**
古くからオーストリアで栽培されている地場品種で、全ブドウ栽培面積の約1/3を占めるオーストリアのフラグシップとも言える白ブドウ品種です。
柑橘系のアロマや白コショウの風味が特徴のライトボディ・タイプから、トロピカルフルーツなど完熟した果物のアロマにオーク樽熟成のコクのあるタイプまで、様々なタイプの白ワインが造られています。
一概には言えませんが、**軽めのタイプは和食、厚みのあるタイプはエスニック料理などの相性が良いと言われています。**

今回の販売される オーストリア・ワイン一覧



どれも
オーガニックで
日本では珍しい
made in オーストリア
なのです!

<p>2019 赤</p> <p>Red Pipp Black Zweigelt</p> <p>NO. 01</p> <p>¥1870</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2017 赤</p> <p>Gabberger St. Laurent</p> <p>NO. 02</p> <p>¥2060</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2018 赤</p> <p>Caubmann Zweigelt</p> <p>NO. 03</p> <p>¥3080</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 赤</p> <p>Caubmann Marktblau Rot Gaisböck</p> <p>NO. 04</p> <p>¥3630</p> <p>辛口4</p> <p>100%</p>
<p>2020 赤</p> <p>Zaretha Zweigelt</p> <p>NO. 05</p> <p>¥2900</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2018 赤</p> <p>Fischer Gaisböck/Fischerbündel</p> <p>NO. 06</p> <p>¥7600</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 赤</p> <p>Nature Root 2019</p> <p>NO. 07</p> <p>¥2850</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 赤</p> <p>Natursteinchen 2019</p> <p>NO. 08</p> <p>¥3190</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>
<p>2018 赤</p> <p>Freud Red Langenlois</p> <p>NO. 09</p> <p>¥4180</p> <p>辛口4</p> <p>100%</p>	<p>2018 赤</p> <p>Zweigelt Baumberg Weiss 2018</p> <p>NO. 10</p> <p>¥3300</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2016 赤</p> <p>Red Langenlois Green Spät</p> <p>NO. 11</p> <p>¥5000</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2015 赤</p> <p>Green Moon 2015</p> <p>NO. 12</p> <p>¥6500</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>
<p>2020 白</p> <p>Green Fapp Green Yellow</p> <p>NO. 13</p> <p>¥1870</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 白</p> <p>Green Yellow Weigen Green Spät</p> <p>NO. 14</p> <p>¥2750</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2018 白</p> <p>Freud Green Yellow Spätburgundy</p> <p>NO. 15</p> <p>¥2970</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Zaretha Green Yellow</p> <p>NO. 16</p> <p>¥2800</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>
<p>2020 白</p> <p>Zaretha Muscat Orange</p> <p>NO. 17</p> <p>¥2900</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2018 白</p> <p>Chardonnay 2018</p> <p>NO. 18</p> <p>¥2850</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2018 白</p> <p>in Tech Weiss</p> <p>NO. 19</p> <p>¥3400</p> <p>辛口4</p> <p>100%</p>	<p>2019 白</p> <p>Wasser Carlsfelder Saft DAC 2020</p> <p>NO. 20</p> <p>¥4000</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>
<p>2020 白</p> <p>Freud Riesling</p> <p>NO. 21</p> <p>¥5000</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Freud Riesling</p> <p>NO. 22</p> <p>¥6500</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Freud Riesling</p> <p>NO. 23</p> <p>¥3000</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>NV 白</p> <p>Roche Tronchetti Rosso Austria</p> <p>NO. 24</p> <p>¥3640</p> <p>甘口5</p> <p>100%</p>
<p>2019 白</p> <p>Pinot 2019</p> <p>NO. 25</p> <p>¥2750</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 白</p> <p>Fritsch Pinotowa Prima</p> <p>NO. 26</p> <p>¥5280</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2019 白</p> <p>Pinotowa Weiss 2019</p> <p>NO. 27</p> <p>¥4125</p> <p>辛口4</p> <p>100%</p>	<p>2019 白</p> <p>Traminer 2019</p> <p>NO. 28</p> <p>¥4950</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>
<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss 2020</p> <p>NO. 29</p> <p>¥800</p> <p>辛口</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss</p> <p>NO. 30</p> <p>¥3300</p> <p>辛口3</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss</p> <p>NO. 31</p> <p>¥800</p> <p>辛口</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss</p> <p>NO. 32</p> <p>¥1100</p> <p>辛口</p> <p>100%</p>
<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss</p> <p>NO. 33</p> <p>¥4000</p> <p>辛口</p> <p>100%</p>	<p>2020 白</p> <p>Pinotowa Weiss</p> <p>NO. 34</p> <p>¥4180</p> <p>辛口5</p> <p>100%</p>		