

Weingut Warga-Hack ズュート・シュタイヤーマルク地方 ヴァイングート・ヴァルガ・ハック

サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面

1994年、レイナー・ハックはズュート・シュタイヤーマルクのサウザルにヴァイングート・ヴァルガ・ハックを立ち上げました。2002年に妻のジャスミンと結婚して以降は夫婦二人三脚で切り盛りしており、現在約10haの畑を持っています。畑のブドウ構成は

20 % Sauvignon Blanc、20 % Riesling、20 % Pinot Blanc、
12 % Welschriesling、10 % Pinot Gris、10 % Morillon (Chardonnay)、
5 % Muskateller、3 % Zweigelt(ROSÉ)となっています。

レイナーは、Silberberg(シルバーベルク)のブドウ栽培の学校を卒業後、畑と醸造の現場で修業をしていました。その後、1994年に自らのWeingut(ヴァイングート)を立ち上げながらもジャスミンと彼の両親と共に生活の為にブッシュェンシャック(ホイリゲのような酒場)とゲストルームを営んでおりました。しかし、ワイン造りのみへの集中とオーガニック農業への変換への欲求は彼の中で高まっています。2006年にKrems(クレムス)でビオロジック農業のコースを、2015年にはGöpfritz(ゲーブフリッツ)でバイオダイナミ農業のコースをとり、徐々にしかし確実に自然回帰への農業を深化させていきました。現在は、ワイン造りのみへ集中できる体制が整っています。



グラーツ出身のジャスミンは地元の大学で建築の博士号をとりました。この時学んだデザインやアートはワインメーカーとして今も彼女にとっては重要な要素となり、ヴァイングート・ヴァルガ・ハックを支えています。両親がワインをこよなく愛していた影響で、大学卒業後、彼女はワイン造りに興味を持っていきます。農業とワイン醸造の学校に通い、ワイン造りの勉強を始め、最終的にGöpfritz(ゲーブフリッツ)でデメテルのバイオダイナミ・コースも取得します。夫婦間で彼女は現在マーケティングと営業の担当をメインとしていますが、ワインのスタイルや方向性を決める時は夫のレイナーと共に彼女の意見ももちろん重要視されています。

2003年の長男の誕生がエコロジカルな農業へ転換する大きなきっかけとなりました。2006年には次男、2012年には長女が生まれ現在3人の子宝に恵まれています。

レイナーとジャスミンは2004年に畑をビオロジックへ変換、2009年にはオーガニック認証を取得します。ヴァイングート・ヴァルガ・ハックはサウザルのキツェックの地で初めてビオロジック農業を実践し初めて認証を取得したヴァイングートです。以後、畑のますますの自然回帰を進めバイオダイナミ農業へと深化させ、2017年にはデメテルを取得します。デメテルの取得は醸造やワイン・スタイルに影響するだけでなく、とりわけ畑に多大な影響をもたらしました。動物や植物の生物多様性は日に日に畑に浸透し、他者の畑との違いは明確となっていきます。二人は畑を植物や生物の住みかとして、また3人の子供たちの壮大な遊び場として考えています。

「古いものは樹齢50年になるブドウ樹のまわりで、花が咲き、蜂が飛び交い、草木は高く伸び、野鳥がブドウ樹に巣をつくる(笑顔)」微笑ましく語ります。

完全な手仕事、バイオダイナミ・サイクルを手助け継続する事。土壌がより生命力に満ちて生き生きとし、化学肥料や除草剤や殺虫剤なしでブドウ樹が元気に育っていくのは、彼らにとっては必然の結果でした。畑の自然回帰への決断と努力、それはヴァイングート・ヴァルガ・ハックの個性と将来を決定づけました。



【36151】Sauvignon Blanc Schieferソーヴィニオンブランシーファー 21				【36152】Morillon Schiefer モリヨン シーファー 20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon		千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み / 20 ~ 26年)			品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ)100% (手摘み / 20 ~ 26年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2022年9月			発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2021年9月		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:32mg/L			SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:34mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるソーヴィニオンブランをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、清涼感溢れる黄色リングゴやアカシア、ミント、セルフイーユ香、ドライでシャープなリングゴの酸味と果実味溢れ、豊かなミネラルが感交じり合います。			特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるモリヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのある綺麗なグリーンイエロー色、洋梨やカリン、白桃、厚みのある香り、クリアで口中に果実味が増し、しっかりとした拡がりがありドライで旨味のある味わいです。		
【36154】Welschriesling Schieferヴェルシュリースリングシーファー 20				【36155】Welschriesling Schieferヴェルシュリースリングシーファー 21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon		千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 20 ~ 26年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 20 ~ 26年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2021年9月			発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2022年9月		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:28mg/L			SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:43mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	11%		
特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リングゴやカリン、柚子、甘い香り、心地の良い酸味とドライな味わいにカボスを思わせる綺麗な酸、豊富な果実味が味わい深い印象です。			特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リングゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。		
【36157】Weissburgunder Schieferヴァイスブルグンダー シーファー 21				【36158】Glouglou Red グルグル レッド22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon		千枚岩のシスト	520m(斜度46度)	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 20 ~ 26年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト60% ミュスカブルー 40% (手摘み / 20 ~ 26年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2022年9月			発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:17mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	10%		
特徴	ズート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるヴァイスブルグンダーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が拡がりドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。			特徴	2022年はとても暑乾燥した年で収穫量が減少しました。千枚岩(Phyllit)のシスト土壤に植わるツヴァイゲルトとミュスカブルーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、すりおろしリングゴやスモモ、グロセイユ、マスカットの香り、柔らかくスッキリとしたアタックに穏やかなタンニンと上品なエキス、心地良い味わいです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

[36146] Riesling Quarzit リースリング クワツィット18		[36147] Riesling Quarzit リースリング クワツィット19	
呼称	-	呼称	-
参考小売	¥5,300	参考小売	¥5,300
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高 珪岩 490m(斜度71度)	テロワール	土壌 標高 珪岩 490m(斜度71度)
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/ComingSoon)	品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/ComingSoon)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵	収穫後、プレス	発酵	収穫後、プレス
熟成	600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄	熟成	600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12%	アルコール度	12%
特徴	全ての畑がサウザル山にあり斜度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がります。	特徴	全ての畑がサウザル山にあり斜度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンジャム、黄桃の香り、口中に拡がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキスが余韻に残ります。
[36149] Sauvignon Blanc Quarzit ソーヴィニヨンブラン クワツィット18		[36153] Muskateller Phyllit ムスカテラー フィリット21	
呼称	-	呼称	-
参考小売	¥5,300	参考小売	¥6,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高 珪岩 540m(斜度52度)	テロワール	土壌 標高 千枚岩 470m(斜度62度)
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/ComingSoon)	品種 (収穫/樹齢)	ムスカテラー 100% (手摘み/ComingSoon)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵	収穫後、プレス	発酵	醸し後、プレス
熟成	600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄	熟成	300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:26mg/L	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12%	アルコール度	12%
特徴	クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジューシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッパリしながらも、まろやかな味わいです。	特徴	フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーメレードの香り、しっかりボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。
[36150] Sauvignon Blanc Phyllit ソーヴィニヨンブラン フィリット19		[36156] Welschriesling Phyllit ヴェルシュリースリング フィリット19	
呼称	-	呼称	-
参考小売	¥6,000	参考小売	¥6,000
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高 千枚岩 450m(斜度54度)	テロワール	土壌 標高 千枚岩 400m(斜度68度)
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/ComingSoon)	品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み/ComingSoon)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵	醸し後、プレス	発酵	醸し後、プレス
熟成	300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄	熟成	300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:18mg/L
アルコール度	12%	アルコール度	12%
特徴	フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やパッションフルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に拡がり密度濃くボリューム感が増します。	特徴	フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりビール味の味が良質です。

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)