

辛口ワインで知られるフランケンにおいて、「辛口のシュミッツ」と呼ばれるほどの名手 極辛口スタイルでありながらバランスのとれた味わい



地元の人々がつけたあだ名がワイナリーの名前に！

トロッケネ シュミッツは、フランケン地方のランダースアッカー村にあるワイングートです。フランケン地方といえば辛口の白ワインが有名ですが、トロッケネ シュミッツも辛口のワインに強いこだわりを持っています。**トロッケネ シュミッツのポリシーは、その名前が示すとおり「辛口」を造ることです。**曾祖父の時代から今日までずっと、補糖は一切せず、しっかりとした辛口のワインを造り続けています。

ドイツワインの規定では、トロッケネの残糖は9g/L以下となっていますが、トロッケネ シュミッツのワインの残留糖度は、ほとんどのアイテムが0~2g/L以下です。ランダースアッカー村には、シュミッツという名前がつくワイングートが数軒あったため、地元の人がそれらを区別するためにあだ名をつけていました。**フランケン地方といえば辛口のワイン。そんな中で「トロッケネ（辛口の）」というあだ名をつけられたことがワイングート名の由来となりました。**

「辛口にこだわるのは、葡萄品種や畑、ヴィンテージの特徴を明確に映し出すためです」

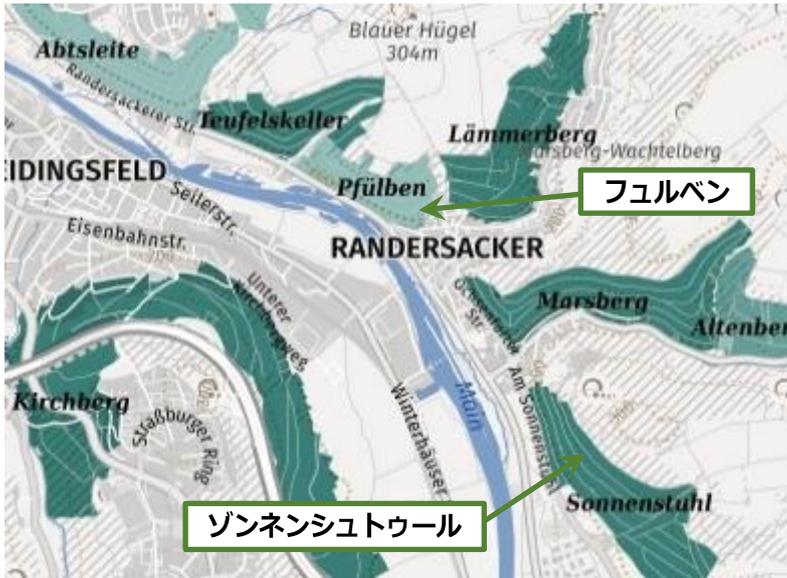
トロッケネ シュミッツの歴史は1680年にさかのぼります。その当時はワイン造りだけでなく、様々な作物や家畜を育てる複合農業を営んでいました。1920年代からワイン造りに専念しはじめ、ワイン専門のワイングートとして知られるようになり、ドイツ国内を中心に販売を拡大していきました。2002年、パウルとブルーノの二人の兄弟が別々に営んでいたワイングートが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。ワイングートは現在、パウルとブルーノに加え、パウルの息子のロタル（上写真）によって運営されています。**ロタルは、フルストや、オーストリアのF.X.ピヒラーなどのトップ生産者の下で研修した後、家族のワイングートに参加しました。**



発酵は天然酵母で行い、糖分の添加（補糖）は一切行わず、人為的に発酵を途中で止めることもしない、自然な造りをしています。こうして出来上がるワインは極辛口のスタイルですが、酸っぱすぎたり、アルコール感が強くなったりせず、味わいのバランスが取れています。トロッケネ シュミッツが極辛口のスタイルにこだわる理由は、それぞれの品種や畑、ヴィンテージの特徴が明確に映し出されると考えているためです。言い換えると、「**ごまかしが効かないワイン**」といえます。**葡萄そのもの、テロワールそのものがはっきりと分かってしまうため、高品質な葡萄がなければ良いワインにすることができないからです。**しかし彼らのワインは、ストレートで個性豊かでありながら、非常に心地よい味わいを持っています。

フランケンワインの心臓部、 【マイン・ドライエック地区】

フランケンのワイン生産地域は、ジグザグに蛇行するマイン川沿いに3つのベライヒ、①マイン フィアエック（四角地帯）、②マインドライエック（三角地帯）、③シュタイガーバルト、に分かれています。その中でも最も多くのワインが造られている中心的エリアが、マイン ドライエックです。トロツェネ シュミッツがあるランダースアッカー村もこのエリアにあります。



上記の3つの生産地域は主体となる土壌が異なります。

- ①マインフィアエック地区……砂岩
- ②マインドライエック地区……貝殻石灰岩
- ③シュタイガーバルト地区……泥灰岩

このように、土壌の多様性と、川のうねりや傾斜などの立地条件、気候の違いなどにより、変化に富んだワインができることがフランケンの特徴です。

■ 葡萄畑

トロツェネ シュミッツの所有する畑は、ランダースアッカー村周辺のマイン川沿いの渓谷に広がっています。日照条件のよい斜面にあり、土壌は今から 2 億 4500 万年前、三畳紀（トリアス）に形成された貝殻を含む石灰岩（ムッセルカルク）と堆積岩です。

■ 畑の所有面積は全体で 16ha。銘醸畑「フルベン」と「ゾンネンシュトゥール」も所有。

- ・ Ewig Leben エーヴィヒ レーベン(集合畑) 1.5ha
- ・ Sonnenstuhl ゾンネンシュトゥール 5.0ha ※VDP ではエアステ ラーゲ（一級）に格付け
- ・ Pfülben フルベン 0.9ha ※VDP ではグローセ ラーゲ（特級）に格付け
- ・ その他 8.6ha

Teufelskeller（トイフェルスケラー）、Lämmerberg（レーマーベルク）、Marsberg（マルスベルク）

栽培品種は、シルヴァナー、リースリング、ミュラートウルガウ、リースラーナー、トラミナー、ショイレーベ、ヴァイスブルグダー、グラウブルグダー、バッフスです。

代表的な3つのドイツワインガイドでも評価されています



トロツェネ シュミッツは、代表的な3つのドイツワインガイドでも高評価を獲得しています。「ヴィヌム 2021」では 3/5 星でしたが、「ヴィヌム 2022」で 3.5/5 星に昇格しました。また、「ゴ エ ミヨ 2020」で 3/5 房、「アイヒェルマン 2021」で 2.5/5 星と注目を集め始めています。

1920 年代にワイン造りに注力するようになってから今まで、頑固に辛口ワインの生産を続けており、所有畑の優位性はもちろん、残留糖度を限りなく抑えた造りは、現代に合ったスタイルで、今後の躍進が期待される生産者のひとりです。

エーヴィヒ レーベン
EWIG LEBEN

ランダースアッカー村の集合畑。1668年に初めてこの畑について書かれた記録が残されています。その後の数百年のあいだに、人々の口伝によって、「Zum ewig leben Geben(永遠の命を与える)」と言われるように変化したとされています。



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
シルヴァーナー カビネット トロッケン 2020
Randersacker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken

畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月上旬に収穫し、葡萄をプレスします。シルヴァーナーは果皮が固いため、リースリングやミュラー トウルガウなど他の葡萄よりもプレスに時間がかかります。絞った果汁をステンレスタンクに移し、17~19度に温度を保ちながら4週間発酵させます。全体の50%をステンレスタンク、残りを木樽に入れ、5ヶ月熟成させます。青りんごを思わせるフレッシュなアロマ、口当たりはさわやかで透明感があり、フランケンらしい味わいを持ったワインです。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァーナー

熟成：全体の50%をステンレスタンク、残りを3000Lの樽で約5ヶ月

残留糖度：0.4g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-642/JAN：4935919196420/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
ブラウアー シルヴァーナー カビネット トロッケン 2020
Randersacker Ewig Leben Blauer Silvaner Kabinett Trocken

ブラウアー シルヴァーナーは、シルヴァーナーの突然変異によって、果皮の色が青っぽく変化したものです。この品種はたいへん珍しく、栽培面積は世界中で約20ha、しかもそのほとんどがヴェルツブルク周辺にしかありません。果皮の持つ色素が赤ワインにするには薄いため、白ワインとして造られます。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月中旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、ステンレスタンクに入れます。17~19度に温度を保ちながら4週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。かすかにスパイシーで、豊かな風味と心地よい柔らかい酸があります。少し土っぽく、ミネラルの要素があります。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：ブラウアー シルヴァーナー

熟成：ステンレスタンクで5ヶ月 残留糖度：0.4g/L 酸度：5.7g/L

品番：KA-643/JAN：4935919196437/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

520本
限り

トロッケネ シュミッツの中ではやや残糖があるものの、
しっかりとした集約感のある辛口の味わいに仕上げられています



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
リースリング カビネット トロッケン アルテ レーベン 2018
Randersacker Ewig Leben Riesling Kabinett Trocken Alte Reben

アルテ レーベンに使うのは1968年に植えられた高樹齢のリースリングです。畑はたいへん日当たりのよい急斜面にあり、葡萄はしっかりと熟し、素晴らしいワインを生み出します。また、ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌がワインにミネラルの要素を与えてくれます。収穫は9月の中旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。収穫した葡萄をプレスした後、ステンレスタンクに入れ、発酵は天然酵母で偶発的にスタートさせます。17度から19度に温度を保ちながら約8週間行います。補糖は一切しません。熟成もステンレスタンクで8ヶ月行います。リースリングらしい潑刺とした十分な酸があり、長期熟成の可能性を持っています。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンクで8ヶ月 残留糖度：4.5g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-645/JAN：4935919196451/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

190本
限り



ゾンネンシュトゥール

SONNENSTUHL

「ゾンネンシュトゥール（太陽の腰掛け）」は「フルベン」と並んで、ランダースアッカー村で最も素晴らしい畑のひとつです。VDPではエアステ ラーゲ（一級）に格付けされています。中心部の斜度は50%、日当たりのよい南西向きの斜面です。ムッセルカルク（貝殻石灰岩）があるため、畑の一部は表土が薄く、数センチしかない場所があり、葡萄は水分を求めて地下10mまで根を伸ばし、地中深くから豊かなミネラルを吸収します。

KONSEQUENT

「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズは、その年に出来た最高の葡萄で造られます。

ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァアーナー シュペートレーゼ トロッケン “コンセクエント” 2020 *Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Spätlese trocken "Konsequent"*

110本限り



ランダースアッカー村の一級畑ゾンネンシュトゥールの葡萄を使っています。このワインは、「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズで、その年に出来た最高の葡萄で造ります。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月下旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、木樽で、18~20度に温度を保ちながら5週間発酵させます。木樽（新樽ではない）で5ヶ月熟成させます。熟した黄色いフルーツを思わせる新鮮な果実味、やわらかな酸が感じられます。タイトに引き締まり、非常に集約のある味わいです。 <スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァアーナー

熟成：樽で約5ヶ月 残留糖度：2.0g/L 酸度：5.8g/L

品番：KA-644/JAN：4935919196444/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

360本限り

ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァアーナー シュペートレーゼ トロッケン アルテ レーベン “コンセクエント” 2019 *Randersacker Sonnenstuhl Sylvaner Spätlese trocken Alte Reben "Konsequent"*

ゾンネンシュトゥールの樹齢の古い葡萄から造られるワインです。「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズで、その年に出来た最高の葡萄を使います。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）で、日当たりの良い急斜面です。10月初旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、木樽で19~21度に温度を保ちながら7週間発酵させます。きれいな澱と共に木樽（3~5回使用樽）で、9~10ヶ月熟成させます。熟した果実味に繊細なバニラのトーンが感じられます。厚みがありながらエレガント、クリーミーな口当たりです。Sylvanerは1940年代まで使われていた綴りで、50年以上の古樹への賛辞として使っています。 <スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァアーナー

熟成：樽で9~10ヶ月 残留糖度：1.0g/L 酸度：5.9g/L

品番：KA-648/JAN：4935919196482/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)





フュルベン

PFÜLBEN

ランダースアッカー村で最も素晴らしい畑のひとつです。VDP ではグローセ ラーゲ（特級）に格付けされています。名前は畑の形に由来しています。「Pfulwen」は古代の高地ドイツ語で「ダブルベットのまくら（Ehbettkissen）」という意味で、その形がベッドに置かれた大きなまくらに似ているためです。この畑は、たいへん理想的な南西向きで、フランケンの5大ワイン畑のひとつに数えられています。

UNIVERSITÄTS-WEIN

1402年に創立されたヴュルツブルグ大学（正式名称はユリウス マキシミリアン ユニヴェルズイテーツ）のオフィシャルワインです。葡萄畑は1818年まで大学の所有でした。大学が持っていた畑の中でも最古の畑で、ここで造られたワインを売り、それを収入源としていたそうです。トロッケネ シュミッツの数世代前の祖先が大学の所有だった「フュルベン」の区画を入手し、今日までワインを造っています。



ユニヴェルズイテーツ ヴァイン ランダースアッカー フュルベン シルヴァーナー カビネット トロッケン 2018

200本限り

Universitäts-Wein Randersacker Pfülben Silvaner Kabinett trocken

「フュルベン」は、フランケンの中でもトップ5に入る最高の畑のひとつです。畑は、1818年まではユリウス マキシミリアン大学が所有し、ワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは数世代前から0.9ha所有しています。9月中旬～下旬に収穫します。収穫した葡萄はプレスしてステンレスタンクに入れ、18～20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌の特徴が素晴らしく表現されています。熟した果実、調和のとれた酸、豊富なミネラルの要素が特徴的です。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァーナー
熟成：ステンレスタンクで5ヶ月 残留糖度：0.6g/L 酸度：5.7g/L
品番：KA-646/JAN：4935919196468/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ユニヴェルズイテーツ ヴァイン ランダースアッカー フュルベン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2017

80本限り

Universitäts-Wein Randersacker Pfülben Riesling Spätlese trocken

「フュルベン」は、フランケンの中でもトップ5に入る最高の畑のひとつです。1818年まではユリウス マキシミリアン大学が所有し、葡萄を栽培しワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは、数世代前から0.9haを所有しています。9月下旬に収穫します。収穫した葡萄はプレスしてステンレスタンクに入れ、18～20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで10ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、パワフルで洗練された酸があります。熟成させるとさらに素晴らしくなり、本領を發揮します。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンクで10ヶ月 残留糖度：0.7g/L 酸度：7.4g/L
品番：KA-647/JAN：4935919196475/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)