



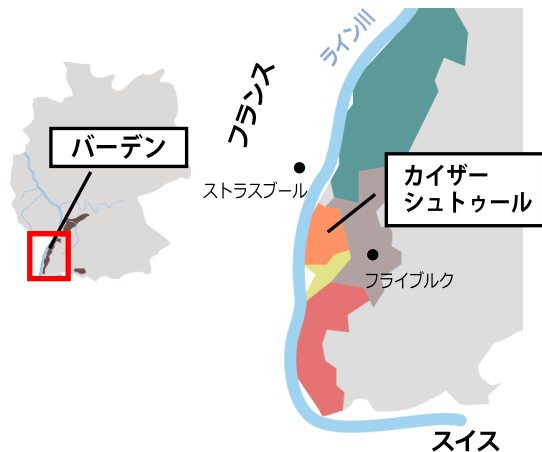
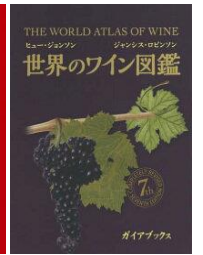
REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER

ラインホルト & コーネリア シュナイダー



葡萄の特徴を最大限に表現したワイン造り、
さらに、熟成の具合を見極め、良い状態のワインをリリース
“職人の魂が感じられる、こだわりのワイン”

1981年にラインホルトとコーネリアのシュナイダー夫妻が地元の生産者組合を離れ、バーデン南部、カイザーシュトゥールのエンディングン村に自分達のヴァイングートを立ち上げました。2002年からは、ファルツで研修をしていた息子のアレクサンダーもワイン造りに加わるようになりました。設立当初から殺虫剤や化学肥料を使用せず、自然を尊重した葡萄栽培を行っています。所有する畑は合計で6.8haです。彼らは、ドイツの中で最も暖かいバーデンの気候と、カイザーシュトゥールの火山性土壌に適したシュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなどブルグンダー系の品種に力を入れており、「ヴィヌム 2023」で3.5星の評価を得ています。同誌において、シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロツケン エンゲルスベルク 2012が94点を獲得、2012VTのシュペートブルグンダーのTOP10に選出されています。TOP10の中には、ベルンハルト フーパー（5ツ星/バーデン）、ルドルフ フュルスト（5ツ星/フランケン）、クニプサー（5ツ星/ファルツ）といった生産者のワインが選ばれており、トップクラスのシュペートブルグンダーの生産者と肩を並べる評価を獲得しています。また「ワールド アトラス オブ ワイン 第7版」でカイザーシュトゥールの最高の栽培家のひとつに名前が挙げられています。



＜ドイツ最南端のワイン産地 “バーデン”＞

バーデン地方は、ドイツ最南に位置するワイン産地。葡萄畑の総面積は15,800ha、ドイツで3番目に広い産地。北から南まで400kmと細長く、9つのペライヒ（タウバーフランケン、パーディッシェ・ベルクシュトラッセ、クライヒガウ、オルテナウ、ブライスガウ、カイザーシュトゥール、トゥニベルク、マルクグレーフララント、ボーデンセー）があり、気候的にもかなりの差があるため、様々なタイプのワインが生産されている。バーデン地方で生産されるワインの約75%が大小の共同組合で生産されている。年間日照時間は1700時間以上、年間平均気温が11度あり、ドイツでも温暖な地域。カイザーシュトゥール、トゥニベルク、マルクグレーフララントには火山性の破碎土壌が見られる。バーデンは「ブルグンダーの国」と言われ、気候が温暖なカイザーシュトゥールやトゥニベルクは、力強い味わいに仕上がるブルグンダー系品種（シュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなど）にとって理想的な生育条件が備わっている。

— Wines of Germany より抜粋

職人的な手法で最高のワインを造ることを心がけ、仕事の多くは手作業で行います

シュナイダー家は、最新のテクノロジーに頼らない、職人的な手法で最高の品質のワインを造りたいと考えています。収穫をはじめ、仕事の多くは手作業で行っています。また、生産するワインの大半は、糖分が残らないよう最後まで発酵させた辛口に仕立てています。天然酵母による長い発酵と熟成を行い、澱と長くコンタクトさせることで、柔らかくフルーティなスタイルを持ちながら、長期熟成が出来るタイプのワインを造っています。



低温での長い発酵と熟成により、まろやかで調和のとれた仕上がりを目指す

発酵および熟成はステンレスタンクまたは大型の木樽で行います。手摘みで収穫した葡萄をやさしくプレスします（シュペートブルグンダー以外）。白葡萄は除梗せず全房のままプレス、シュペートブルグンダーは100%除梗します。発酵は天然酵母、ステンレスタンクまたは大型の木樽（フーダー）を使い、低温でゆっくりと発酵させます。白の発酵温度は15度、赤は20度です。低温での長い発酵と醸し、長期の熟成を行い、澱と長い時間コンタクトさせることで、素晴らしくまろやかで調和のとれたワインが出来ます。ワインは軽くフィルターをかけてからボトリングします。清澄は白ワインのみ、分析によって必要と判断した場合に行っています。



タンクや樽の貯蔵庫は、ヴァイングートの建物の地下にある。80年前に建て、2000年に増設。

Point

熟成させ、良いタイミングでリリース

「私たちは『まろやかで調和がとれていながら、寿命が長いワイン』を生産していることに定評があり、それがまさに私たちの特徴です。天然酵母による低温での発酵、長期間の澱との接触、そして熟成を長く行うことでそれを実現しています。もう一つは、収穫をはじめ、ワイン造りにおける多くは、機械やテクノロジーに頼らず、手作業で行っており、まさに『Handmade Wine』です。私たちは、可能な限り自分たちのセラーでキープして、意図的にリリースを遅らせています。出来る限り良い状態で皆様の元へお届けしたいと考えているためです。特にシュペートブルグンダーに関しては、これを重要視しており、こうした点も他の生産者との違いです。少し前のヴィンテージで、尚且つ良い熟成を経たワインを入手出来ることに喜んでいただいています」とアレクサンダーは話します。



Point

その年の葡萄の特徴を最大限に表現したワイン造り

「例えば、シルヴァナーやオーセロワは、2019VTや2020VTはシュペートレーゼ トロッケンとしてリリースしましたが、2021VTはカビネット トロッケンとしました。これは、その年が温かい年でシュペートレーゼに最適であればシュペートレーゼ トロッケンとして造り、2021年のように涼しい年でカビネットに最適であればカビネット トロッケンとします。グレートヴィンテージという考えではなく、その年の葡萄の特徴を最大限に表現するワイン造りを行いたいと考えています」とアレクサンダーは話します。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年9月時点のものです。

近年のヴィンテージについて

2018年……パーフェクトな年。高い評価を得やすいヴィンテージ。

2019年……夜間の気温が下がり、クールな酸味が特徴。プロ向け。

2020年……2018年と2019年の中間のようなスタイル。

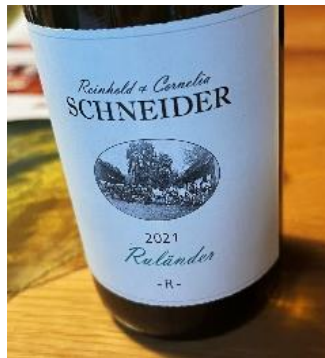
2021年……クラシカルな年。10月に収穫をスタート。それほど暑くならなかったため、糖度が上がらず、アルコール度数は12%とやや低め。(通常13%~14%)

2022年……暖かい年。8月上旬に収穫をスタート。通常は9月中旬~10月にかけて収穫をスタートするため、非常に速かった。

独自の表示方法

ラインホルト&コーネリア シュナイダーでは、ワインについて独自の表示を行っています。例えば、「C」はレス(黄土)土壌のワイン、「R」は火山性土壌からのワイン、「Trio」は3つの異なる区画からのワイン、といったようにワイン特性によって独自の表示をしています。

右写真は、木材商社をしていたアレクサンダーの曾祖父の時代のもので、この写真がワインのラベルに描かれています。祖父の時代にレストランと畜産業、兼業農家へ転業し、父の時代からワイン造りを専門に行うようになり、現在に至ります。



現地訪問時のエピソード

16時にワイナリーへ到着し、畑を見学する予定でしたが、あいにくの天気により畑へ行くことは叶わず、ワインのテイスティングへと移りました。テイスティング後にワイナリーを見学する予定でしたが、次々と試飲ワインが出てきます。気づけば21時になっていました。販売できる、できないに関わらず、私達がどのような反応をするかを見たいという気持ちで、バックヴィンテージを試させてくれました。熟成の魅力を熱く語るアレクサンダーから、本当に良い状態でワインを飲んで欲しいという思いがよく伝わってきました。熟成させ、良い状態にしてリリースすることは簡単ではありません。しかし、「彼ならそれを可能にしてくれるよね」と感じる訪問でした。

ワイナリーを構えるエンディングン村の単一畑「エンゲルスベルク」の葡萄を使用した こだわりの“トップ キュヴェ”

このワインの2012VTが最新版「ヴィヌム 2023」にて94点、2012VTのシュペートブルグンダーのTOP10に選出されており、シュナイダー家のピノ ノワールのポテンシャルの高さが評価されています

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン エンゲルスベルク 2013 Spätburgunder Qualitätswein Trocken Engelsberg

標高250m、一部の区画は南西向き段々畑になっています。土壌はレス(黄土)の層で覆われ、一部に粘土が混ざる場所があります。非常に日当たりがよい理想的な畑で、土が太陽熱を蓄積します。この畑の葡萄から出来るワインは、力強く、土っぽさがあり、スパイシーなスタイルになります。収穫した葡萄は100%除梗し、1,700Lの木製の樽に入れ、20度の低温で25日間発酵させます。そのまま同じ樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。新鮮なブラムの果実のアロマにコーヒーの香ばしい要素が混ざります。口に含むとベリー系の果実のジューシーなフレイバーが広がります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：35年
葡萄品種：シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)
熟成：1,700Lの樽で24ヶ月 残留糖度 1.1g/L 酸度 5.1g/L
品番：KA-676/JAN：4935919196765/容量：750ml

無くなり次第2014VTに
切り替わります。
2014VTよりラベルデザインが
変更致します。



¥8,250(本体価格¥7,500)

単一畑「ディール」からの葡萄で造ります
バーデンの実力が感じられる、完成度の高い1本



シュペートブルグンダー
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ディール 2015

200本
限り

Spätburgunder Qualitätswein Trocken Diel

単一畑「ディール」の葡萄からのワインです。標高 250mの高台に位置し、畑の土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は 100%除梗し 1,700Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で 25日間発酵させます。そのまま同じ樽で 24ヶ月ゆっくりと熟成させます。フレッシュなサワーチェリーやローズヒップのアロマが広がります。タンニンはとてもきめ細かく洗練されています。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：19年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：1,700Lの大樽で 24ヶ月 残留糖度 2.1g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-675/JAN：4935919196758/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

ピノ ノワールの繊細な香りと果実味が楽しめる1本
バランスがよく、全体のまとまりがあり、今まさに飲み頃です

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2017
Spätburgunder Qualitätswein Trocken ※無くなり次第 2018VT に切り替わります

50本
限り

畑は標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は 100%除梗し、2,500Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で 25日間発酵させます。そのまま同じ大樽で 24ヶ月ゆっくりと熟成させます。ブラックベリーやブルーベリーの果実のアロマ、口に含むと、かすかにローストの風味を感じます。タンニンはしなやかで洗練された味わいがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：17年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：2,500Lの大樽で 24ヶ月 残留糖度 0.4g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-674/JAN：4935919196741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



品質の高いピノ ノワールを厳選して仕込んだ“限定品”

シュペートブルグンダー
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ★★★★★ 2017
Spätburgunder Qualitätswein Trocken ★★★

200本
限り

品質の良いピノ ノワールを厳選して仕込んだキュヴェです。熟成は 1,500Lの大樽で 33ヶ月、ゆっくりと熟成させます。フレッシュなサワーチェリーやローズヒップのアロマが広がります。しっかりとボディがありつつ、上品な果実味があり、きれいな酸と落ち着いたタンニンが感じられます。繊細で長い余韻があります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：17年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：1,500Lの樽で 33ヶ月 残留糖度 0.1g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-783/JAN：4935919197830/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



NEW

クオリティの高さに驚かされた“ルーレンダー”

視察スタッフ全員の記憶に残った印象深い1本。是非お試しください。



ルーレンダー シュペートレーゼ トロッケン エル 2019 Rulander Spätlese Trocken -R-

リング、熟したメロンの香り、オレンジの皮のニュアンスも感じられます。しっかりと骨格があり、ミネラルも感じられ、長い余韻があります。畑は標高 270mの高台に位置し、土壌は火山性の礫質です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、1,700Lの大型の木樽で15度の低温で4ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成も同じ木樽で約9ヶ月行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：ルーレンダー 熟成：1,700Lの樽で約9ヶ月

残留糖度 1.8g/L 酸度 4.8g/L

品番：KA-781/JAN：4935919197816/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

アレクサンダーのコメント (2023年現地視察にて)

火山性土壌の畑から葡萄を使用したワインには、ラベル「R」表示します。最も標高の高い場所に畑があります。畑からはフランスが見渡せます。ルーレンダーは和食との相性が良く、山葵にとても合うと思います。また、スパイシーな料理とも相性がよいです。

かつてのルーレンダーのイメージを覆す、素晴らしい品質

質よりも量が求められた1980年代に、ルーレンダーは甘いだけで美味しくないワインというイメージが広く浸透してしまい大きく人気を落としたことから、イメージを一新するためグラウブルグンダーと名前を変え、辛口中心に普及させることで人気を取り戻しています。そうした背景があり、現在はグラウブルグンダーと表記するのが主流になっている中で、ラインホルト コーネリア シュナイダーは本来の品種名である「ルーレンダー」でリリースしています。これは、非常に勇気があることではありますが、彼らのこのワインに対する自信の表れでもあります。実際、私達も彼らのルーレンダーを試し、これまでの印象が180度変わり、取り扱うことを決めました。唯一無二の個性を持つ彼らのルーレンダーを是非お試しください。

NEW

しっかりと厚みがあり、バランスのよいピノ ブラン こちらシュナイダー家のクオリティの高さを感じさせてくれる1本です

ヴァイサー ブルグンダー シュペートレーゼ トロッケン 2020 Weisser Burgunder Spätlese Trocken

豊かなミネラル、程よい酸、柑橘類の風味が広がります。しっかりと厚みもありバランスの良さがあります。畑は標高200mの高台に位置し、土壌はレス(黄土)です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンク(一部樽も使用)と樽を使い低温で2ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成は2,400Lの大樽で約9ヶ月行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー (ピノ ブラン)

熟成：2,400Lの大樽で約9ヶ月 残留糖度 5.5g/L 酸度 6.2g/L

品番：KA-780/JAN：4935919197809/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



NEW



単一畑「フロー」からの葡萄を使い、樽で発酵、熟成させます
上質なフルゴーニュのシャルドネを連想させるクオリティ

シャルドネ シュペートレーゼ トロッケン フロー 2019
Chardonnay Spätlese Trocken -Floh-

180本
限り

エンディングン村にある単一畑「フロー」の葡萄からのワインです。ふくよかで丸みがあり、きれいな酸、熟した葡萄の凝縮した果実味、樽の要素が見事に調和しています。標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、500Lの樽で15度の低温で12ヶ月かけてゆっくりと行います。そのまま同じ樽で22ヶ月熟成させます。

試飲コメント (2023年現地視察にて)

熟した葡萄の甘みと酸に樽の要素が絶妙なバランス。シュナイダーらしい、旨みが凝縮したシャルドネ。高騰が続くブルゴーニュの代替えとしても自信をもっておすすめできる1本。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：シャルドネ 熟成：500Lの樽で22ヶ月

残留糖度 3.8g/L 酸度 5.6g/L

品番：KA-782/JAN：4935919197823/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



豊かなアロマを表現したキュヴェ
シャルドネのイメージを覆す、個性的なアロマが楽しめる1本

シャルドネ シュペートレーゼ トロッケン デー 2020
Chardonnay Spätlese Trocken -D-

100本
限り

「D」は香りが華やかなシャルドネを示しており、100%ステンレスタンクで造ります。熟した柑橘系の果実のアロマ、口に含むと、キンカンやユズ、カボスを思わせるフレーバーが広がります。エレガントな余韻が長く続きます。畑は、標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は優しくプレスします。ステンレスタンクで、15度の低温で4ヶ月かけてゆっくり発酵させます。ステンレスタンクで11ヶ月熟成させます

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで約11ヶ月

残留糖度 5.4g/L 酸度 5.5g/L

品番：KA-673/JAN：4935919196734/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

オーセロワ 100%で造り “希少なワイン”
火山性土壌から生まれる、やわらかくフルーティな味わい

オーセロワ シュペートレーゼ トロッケン ★★★ 2020
Auxerrois Spätlese Trocken ★★★

120本
限り

「オーセロワ」は、中世から存在する自然交配によるブルグンダー系品種で、ドイツでは気温の暖かい南のバーデンやファルツで多く栽培されています。果皮が薄く早熟なのが特徴です。パイナップル、ローズヒップを思わせるアロマ、口当たりはパワフルで、マンダリンオレンジやフェネル、白い梨のリッチなフレーバーが感じられます。とてもフルーティな余韻があります。畑は標高 200mの高台に位置し、土壌は火山性の礫質です。収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。1,500Lの大型の木樽で、15度の低温で4ヶ月かけてゆっくり発酵させます。同じ大樽で11ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：オーセロワ 熟成：1,500Lの大樽で約11ヶ月

残留糖度 3.0g/L 酸度 5.3g/L

品番：KA-672/JAN：4935919196727/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



2021VTはカビネット
トロッケンでリリース。

品番：KA-779
本体価格¥3,500