



TROCKENE SCHMITTS

トロッケネ シュミッツ



ローター シュミット

ランダースアッカー村の「ゾンネンシュトゥール」の畑の中でも樹齢の古い区画（1967年に植樹。アルテレーベンに使用）。畑に木くずや藁を撒き、土壌流出を防ぐ。また、水分を保持して土壌の乾燥を防ぐ役割もある。

—現地視察レポート—

「辛口のシュミッツ」というあだ名が由来のワイナリー。まるでモーゼルのような急斜面の葡萄畑から、何も加えず、ありのままのワインを造り出す、「トロッケネ シュミッツ」についてお伝えします。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

“何も足さないワイン造り”が純粋なテロワールを表現する ありのままに造るからこそ辛口にこだわるワイナリー

地元の人がつけたあだ名が ワイナリーの名前に！

2025年4月、フランケンのランダースアッカー村にあるワイナリー「トロッケネ シュミッツ」を訪れました。フランケン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。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ナリーが数軒あったため、地元の人々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て区別されたということは、彼らが辛口ワインのスペシャリストとして認められていたことの証といえます。そのあだ名が、現在のワイナリー名の由来となりました。このワイナリー名はドイツ人にとっても一風変わっているようで、カール エルベスのシュテファンに訪問予定先のひとつだと何度伝えても、「OK、フランケンに行くんだね。ところで、そのワイナリーの名前をなんで教えてくれないの？」と尋ねられるほどでした。感覚的には、「スウィートなエルベス」というワイナリー名をつけるのに近いのでしょうか。もともとあだ名であることが良く分かるエピソードでした。



ブルーノ シュミット、ローター、アンジェラ



葡萄畑からランダースアッカー村を望む景色

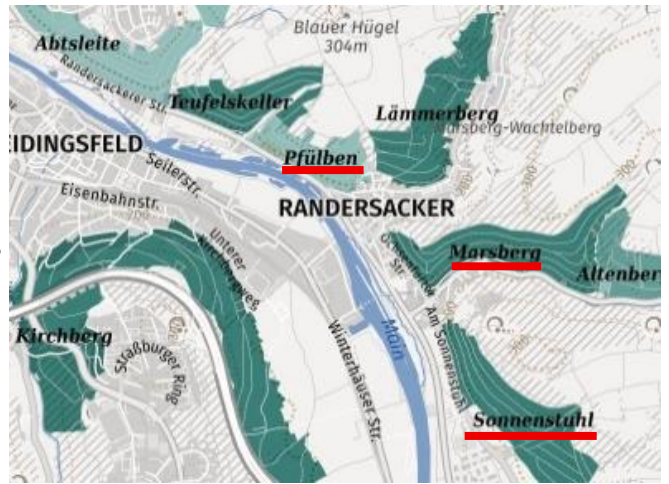
トロッケネ シュミッツのポリシーは、その名前が示すとおり「辛口」を造ることです。曾祖父の時代から今日までずっと補糖は一切せず、何も加えずに完全発酵させて、しっかりとした辛口のワインを造り続けています。ドイツワインの規定では、トロッケネの残糖は9g/L以下となっていますが、トロッケネ シュミッツのワインの残糖は、ほとんどのアイテムが0~2g/L以下です。当主のひとり、ブルーノは「**どうして私たちのワインがこのような味わいになるのか**という**と、それはメイクアップしていない、そのままのナチュラルなワインだからだ**。補糖せず、何も添加せずにワインを造るのは本当に大変だよ。私たちのワイン造りの哲学は、自然のままであること。私たちはワインメーカーの腕前を見せたいわけではない。ヴィンテージや、テロワール、そして葡萄そのものの特徴を表現したいと思っているんだ」と話してくれました。また、ブルーノはこうも話します。**「私たちの哲学を実現するためにはシルヴァーナがとても重要なんだ**。

この品種はそれほど酸が高くない。ほとんど残糖を残さない造りなので、酸が穏やかな方が味わいのバランスが取れる。また、私たちは発酵を途中で止めたりせず、完全にドライになるように造っているが、こうした造りをしているところはほとんどない。こうしてワインを造っているからこそ、葡萄の品質には特にこだわっているんだ。収穫は一度ではなく、同じ畑に何度も入って、何回も行っているよ。何も足さないからこそ、素材の質が重要です。そして良い素材、つまり良い葡萄を得るためには、畑が非常に重要だと話します。

- ・辛口ワインにこだわる理由は、“ありのままのワインを造りたい”から
- ・フランケンでもトップの畑を所有
- ・モーゼルのような急斜面の葡萄畑
- ・ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌
シャブリが好きなおすすめの味
- ・野生酵母で品種と畑の個性を表現
発酵が終わったか確認するために
最後に選別酵母を追加して様子を見る
- ・残糖ゼロでもバランスが良い辛口ワイン
酸っぱくて飲みづらいワインではない
- ・熟成させても素晴らしい



ランダースアッカー村（ワイナリーの前での一枚）



フランケンワイン生産地域は、ジグザグに蛇行するメイン川沿いに3つのペライヒ、①メイン フィアエック (四角地帯)、②メイン 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、メイン ドライエックです。トロッケネ 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。トロッケネ 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メイン川沿いの渓谷に広がっています。日照条件の良い斜面にあり、土壌は今から2億 4,500 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。フランケンというとシルヴァナーをイメージしますが、実際に植えられている品種は非常に多く、トロッケネ シュミッツでは白葡萄だけでもシルヴァナー、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、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、バッフスを栽培しています。

フルベン (単一畑)

ランダースアッカーでトップの畑で、フランケンでもトップ5に入る畑です。VDP ではグロッセ ラーゲ (特級) に格付けされています。トロッケネ シュミッツは0.9haを所有しています。名前は畑の形に由来しており、「Pfulwen」は古代の高地ドイツ語で「ダブルベッドの枕 (Ehbettkissen)」と言う意味で、その形がベッドに置かれた大きな枕に似ているそうです。川を眺める急斜面の部分にはリースリング、道路を隔てて上部斜面にはシルヴァナーが植えられています。上部の畑はトラクターが入れるように畝を広くして仕立てており、緑がなく、茶色の土だけになっているところがありました。ローターは「この区画は、古い樹を抜いて植え替えているところです。作業したばかりのところは濃い茶色をしています、これは水分を含んでいるからです。樹齢が古くなりすぎると葡萄が生産できなくなり、放置しておく畑全体のバランスが悪くなるので植え替えを行います。植え替えを行う目安となる樹齢は特に決めていません。フルベンは表土が浅く、1mも掘ると母岩にあたります。そのため出来る上がるワインはピュアで、果実味よりもミネラルの要素が多く感じられます」と話していました。



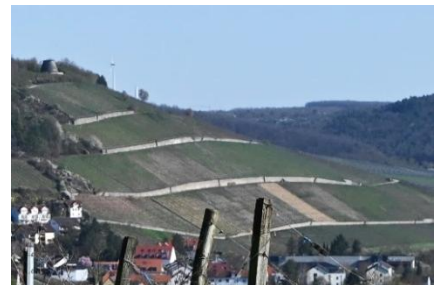
ゾンネンシュトゥール (単一畑)

トロッケネ シュミッツを代表する畑で、VDP ではエアステス ラーゲ (1級) に格付けされています。合計5haを所有しており、見学したのは1967年に植樹した樹齢の古い葡萄が植えられている区画です。エーヴィヒ レーベンとしてリリースするキュヴェにも使用されます。葡萄の植え替えを行っているため、若い樹もあります。土壌流出を防ぎ、土に直接雨が当たらないようにするため、木くずや藁を撒いていました。また、これにより雑草が生えすぎないようになるそうです。水が土に浸透し過ぎないようになるのと同時に、暑い夏には土壌が乾燥し過ぎるのを防ぐこともできます。さらに藁はそのまま肥料にもなります。ブルーノは、「このゾンネンシュトゥールの畑から出来るワインは、バナナやパイナップル、洋梨のようなトロピカルなアロマがあり、パワフルなのが特徴だ。収量が低くなるためとても深みがあり、集約した味わいになる」と話していました。



マルスベルク (単一畑)

フルベンとゾンネンシュトゥールの間に位置する畑で、石壁によって仕切られています。メイン川に向かって急勾配になっているこの丘は、テイルハイムに向かう谷へと続いています。畑の標高は250m、土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。ショイレーベが植えられています。ブルーノはこの畑のショイレーベについて「ランダースアッカーにルーツがあると知って誇らしくなったよ。爆発的なアロマがあり最も表現力がある葡萄で、ソーヴィニヨンブランにも似ている。シルヴァナーとリースリングの交配品種だといわれていたが、DNA検査によってブケットローブ (ブケットトラウベ) とリースリングの交配品種だと判明した。フランケンの人でもショイレーベと聞くと甘口だと思うので、辛口だと知ると喜んでくれるよ。ショイレーベは、ソーヴィニヨンブランに対するドイツのアンサーだ。この葡萄から造られるワインは、非常に香り豊かで、開けるタイミングが数ヶ月違っただけでもどんどん変化していく。まるでディーヴァ (オペラ歌手の歌姫) のようなワインだよ」と話します。



エーヴィヒ レーベン (集合畑)

「永遠の命」という意味の集合畑で、ランダースアッカー村の単一畑 (Teufelskellerm, Pfülben, Lämmerberg, Marsberg, Sonnenstuhl, Dabug, Ewig Leben) と、ゲルブルン村のHummelbergとテイルハイム村のAltenbergを含む広い範囲を総称しています。1668年の記録が残っており、この畑がもともとは“zum ewigen Lehen geben (永遠の領地として与える)”という言葉に由来していることが分かっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

セラー

1910年にローターの曾祖父が建てた家が始まりで、それ以来ずっとシュミット家はこの家に住んでいるそうです。向かいには祖父が1936年に買った建物があり、ここにワイナリーを拡張しました。また1975年には、農協がセラーを手放して、ゾンネンシュトゥールの近くに引っ越したので、その建物を買ってリノベーションして使っています。2000年にはローターの父、パウルがもう一つ建物を購入してさらにワイナリーを拡張しています。

「ランダースアッカーにずっと住み続けると決めています。6年前にヴィノテークをメイン川の近くに建てたのですが、それぞれの建物が少し離れているので仕事が大変です。私の祖父には兄弟がいて、それぞれに家を持っていたのですがあまり仲が良くありませんでした。そのままではセラーに行けなかったので、許可を取らずに地下にトンネルを掘って通れるようにしてしまったそうです」とローターが話してくれました。また、2020年にはブルーノがもう一つトンネルを掘り、それぞれのセラーを行き来しやすくするようにしました。今回の視察ではそれぞれのセラーを見学しましたが、複雑に入り組んでおり、入った建物とは違う建物から出てくることもありました。地下のトンネルがなければもっと大変なのだろうと思わされる訪問でした。また、セラーから少し離れたヴィノテーク（上の4枚の写真の内、右下のもの）は大賑わいで、ランダースアッカーにとってなくてはならない生産者なのだと実感できました。



「ランダースアッカーは1200年くらい前にできたとても古い村なので、建物は小さく、道は狭いです。2年ごとにメイン川が氾濫するので川から100m以内にはあまり建物を建てられません。村が小さいのに、スペースが欲しくても広げるのが難しいという問題があります。ランダースアッカーでは歴史的に、ワイン、魚、石の3つが有名です。昔は石切り場がありましたが、50年ほど前に閉鎖されました。しかし、今でも畑から石が出てきます。畑の近くには、100年以上前から畑から出てきた石を捨てている場所があり、石が積み上げられています。たくさん丘があり、畑に行くのにアップダウンがとても激しいのもこの村の特徴です。斜面には葡萄が、平地には別の作物が植えられています」とローターは話していました。

「トロッケネ シュミッツにとって最も重要なワインのひとつで、一番売れている」 辛口のスペシャリストとしてのスタイルを知るのにおすすめの1本です

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 2023

Randersacker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken ※無くなり次第'24VTに切り替わります。

“エーヴィヒ レーベン（永遠の命）”は集合畑で、複数の単一畑を含みます。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。「私たちにとって最も重要なワインのひとつで、一番売れている。フランケンの伝統的なボックスポイテルに詰めている。多くの方がこのボトルのことを実用的ではないから好きではない。しかし、遠くから見てもフランケンのワインだとすぐに分かる。多くの生産者がこのボトルに詰めるのを止め始めているが、自分たちは好きなので続けている。青りんごや洋梨のような果実のフレッシュさがある。若くフレッシュだが、リラックスできるスタイルで、ホワイトアスパラガスと合わせるのが定番」とブルーノは話していました。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> <ボックスポイテル>

国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァーナー100%

残糖：0.3g/L 酸度：4.9g/L

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

品番：KA-832/JAN：4935919198325/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

「シルヴァーナーよりもハーブのニュアンスがあり、酸は穏やかで丸みがある」
世界中でわずかに 20ha ほどしか栽培されていない、極めて珍しい品種からのワイン

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 2022
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ュ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。「もともとのシルヴァーナーの原種は、実はこのブラウアー シルヴァーナーなのではないかと思っている。古い畑では青色だけではなく、緑色、赤色、黄色など様々な色のシルヴァーナーのクローンがあった。1960 年代に、苗木屋が古い畑でセレクションを行なった時、青色だけをマークして苗木をつくったのでブラウアー シルヴァーナーが独立し、1965 年から単独の品種として育てられるようになった。収穫後、破碎して、果皮の色を少しだけ抽出する。プレス果汁はロゼワインくらいの色になるが、酵母が吸収するため最終製品の色はそれほど濃くならない。通常のシルヴァーナーよりもハーブのニュアンスがあり、酸は穏やかで丸みがある」とブルーノは話していました。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な酸があります。少し土っぽく、ミネラルの要素があります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

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 100%

残糖：0. 5g/L 酸度：5. 4g/L 熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月

品番：KA-833/JAN:4935919198332/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



樹齢 40 年以上の葡萄を使用して造る、上質なミュラー トウルガウ

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
ミュラー トウルガウ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Ewig Leben Müller-Thurgau Kabinett Trocken

畑の標高は 220m、土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。ミュラー トウルガウの樹齢は 40 年以上です。9月中旬に収穫した葡萄は 18~20 度に温度管理したステンレスタンクで 20 日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで 8 ヶ月行います。フレッシュかつフルーティ、まとまりのある酸が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100%

残糖：0. 4g/L 酸度：4. 7g/L 熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月

品番：KA-919/JAN:4935919199193/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



石灰岩土壌のシャルドネを樽発酵・樽熟成させた、ブルゴーニュ スタイルの 1 本



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
シャルドネ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Ewig Leben Chardonnay Kabinett Trocken

畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。石灰岩を含むランダースアッカーの土壌はシャルドネの栽培にも非常に適しています。畑の標高は 250m、葡萄の平均樹齢は 10 年です。9月中旬に収穫した葡萄は 1,200L の木樽でアルコール発酵を行い、熟成も同じ樽で 6 ヶ月行います。調和のとれた酸、しっかりとした骨格が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シャルドネ 100%

残糖：1. 0g/L 酸度：4. 9g/L 熟成：樽で 6 ヶ月

品番：KA-921/JAN:4935919199216/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

フランケンでトップ5に入るランダースアッカー最良の畑、“フルベン”からのワイン
「表土が浅く、1mも掘れば母岩にあたります。果実味よりもミネラルが感じられます」

ユニヴェルズィテーツ ヴァイン フルベン
リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022
Universitäts-Wein Pfulben Riesling Spätlese Trocken

9月下旬に収穫します。ステンレスタンクで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、本領を発揮します。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> <ボックスボイテル>
国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: リースリング 100%
残糖: 0.6g/L 酸度: 7.5g/L 熟成: ステンレスタンクで10ヶ月
品番: KA-924/JAN: 4935919199247/容量: 750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)

1402年に設立されたヴュルツブルクで最も古い大学のひとつ、ユリウス・マクシミリアン大学の公式ワインに選ばれています。ランダースアッカー村にあるフルベンは、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・マクシミリアン大学が所有し、葡萄を栽培して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。

ユニヴェルズィテーツ ヴァイン フルベン
シルヴァーナー カビネット トロッケン 2023
Universitäts-Wein Pfulben Silvaner Kabinett Trocken

9月中旬~下旬に収穫します。ステンレスタンクで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。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> <ボックスボイテル>
国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: シルヴァーナー100%
残糖: 0.9g/L 酸度: 5.3g/L 熟成: ステンレスタンクで5ヶ月
品番: KA-923/JAN: 4935919199230/容量: 750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



「“ゾンネンシュトゥール”からのワインはトロピカルなアロマがあり、パワフルなのが特徴」



ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァーナー
シュペートレーゼ トロッケン コンセクエント 2023
Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Spätlese Trocken Konsequent

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。木樽で、18~20度に温度を保ちながら5週間発酵させます。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。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> <ボックスボイテル>
国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: シルヴァーナー100%
残糖: 0.6g/L 酸度: 4.8g/L 熟成: 木樽(新樽ではない)で5ヶ月
品番: KA-922/JAN: 4935919199223/容量: 750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

「ソーヴィニヨンに対するドイツのアンサーだ。ディーヴァ(歌姫)のようなワインだよ」

ランダースアッカー マルスベルク ショイレーベ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Marsberg Scheurebe Kabinett Trocken

「ソーヴィニヨンに対するドイツのアンサーだ。ランダースアッカーにルーツがあると知って誇らしくなったよ。非常に香り豊かで、開けるのが数ヶ月違っただけでもどんどん変化する。まるでディーヴァ(歌姫)のようなワインだよ」とブルーノは話します。土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。畑の標高は250m、平均樹齢は25年です。9月末に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。エルダーフラワーのアロマが広がり、グレープフルーツのフレーバーに繊細な桃の要素が感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> <ボックスボイテル>
国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: ショイレーベ 100%
残糖: 0.4g/L 酸度: 5.0g/L 熟成: ステンレスタンクで5ヶ月
品番: KA-920/JAN: 4935919199209/容量: 750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

