



|          |                       |    |       |      |
|----------|-----------------------|----|-------|------|
| ワイン名(欧文) | FRITSCH MATERIA PRIMA |    |       |      |
| ワイン名     | フリッチ マテリア プリマ         |    |       |      |
| 年号       |                       | 容量 | 750ml | 販売価格 |



|         |  |
|---------|--|
| 生産国     | オーストリア   |
| 地域      | ニーダーエスタライヒ州  |
| クラス     | クヴァリテーツヴァイン  |
| 葡萄品種    | トラミナー50%・グリュナーフェルトリーナー50%  |
| 色       | 白  |
| 甘辛      | 辛口   |
| アルコール度数 | 11   |
| 相性のよい料理 | 鶏肉・豚肉料理、ハム・燻製、和食・洋食。コクや甘みのある料理   |
| ボディ感    | ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル |

## コメント

バイオダイナミ農法によるブドウの全てを吸収した人気のオレンジワイン。長めのスキンコンタクトによる葡萄本来のパワフルな味わいが楽しめる一本。

## 畑に関する情報

ヴァグラムの台地に位置する区画のセレクト。標高220m。東向き。レス(黄土)土壌。

## 葡萄の栽培・収穫に関する情報

平均樹齢35年。植密度3,300本/ha。収量30~45hl/ha。LACONピオロジック認証。respekt-BIODYN認証のバイオダイナミ農法。8月末に手摘み収穫。

## 醸造・熟成に関する情報

全て除梗後、卵型セメントタンクでスキンコンタクトしながら2週間の発酵。天然酵母使用。マロラクティック発酵も行う。ワインの75%は2,000Lの大樽、25%は卵型セメントタンクで9~12ヶ月熟成。無清澄、無ろ過で瓶詰め。SO2(亜硫酸)無添加。

## 受賞履歴

2016 アンドレアス・ラーソン 90pt  
 2016 ファルスタッフ 92pt (2018/06) ※Falstaff: オーストリアの有名ワイン格付け雑誌  
 2017 ファルスタッフ 93pt (2019/06)  
 2018 ファルスタッフ 93pt (2020/07)  
 2018 アラカルト 2019 93pt (冬号)  
 2018 ジェームス サックリング 93pt (2020/09)

|         |      |   |
|---------|------|---|
| ワイナリー情報 | フリッチ | <a href="http://www.fritsch.cc/">http://www.fritsch.cc/</a> |
|---------|------|---|

フリッチは、ウィーンから60kmほど西のブドウ栽培地域、ニーダーエスタライヒ州のヴァグラムに位置します。オーナーは2代目のカール・フリッチ。創業は1960年代で、彼の両親によってワイン造りが始められました。1999年より完全に世代交代しカールがワイナリーを引継ぎました。フリッチが生産するワインの中で一番力を入れているのが、オーストリア固有品種のグリュナーフェルトリーナー。所有する25haのブドウ畑全体の28%も占めて、国内外で高い評価を得ています。2016年に、オーストリア国内最大のアワード、グルメ雑誌A・LA・CARTEの「グルメトロフィー」も受賞しています。

## ぶどう品種

## 【世界中で大流行！オレンジワインとは？】

その名前からオレンジで造ったワインと思いがちですが、白ブドウを使って赤ワインのように造ったオレンジ色のワインのこと。黒ブドウを使って白ワインのように造るロゼワインと対極の存在。茎も入れてプレスし、茎が酸化防止剤になる。味わいは、アロマティックな白ワインのような香りと、赤ワインの渋味と苦味を併せ持った飲みごたえのある味わいです。

## 【トラミナー】

トラミナーは多くの人気のある品種と遺伝子配列を共有しており、グリュナー・フェルトリーナーの親品種。

## 【グリュナー・フェルトリーナー】

オーストリアを象徴する存在で、圧倒的な栽培面積を持つ白ブドウの品種



## 量より質！オーストリアワインの魅力

ドイツ、イタリア、スイス、ハンガリーなど8つの国に囲まれた国オーストリア。中央にアルプス山脈が横たわり、湖や川も多く世界屈指の観光地。ここオーストリアでつくられるワインは、生産量の79%が国内で消費されるため日本で見かけることは珍しい。オーストリアワインの評価は「上質、繊細でエレガント」。酸味と果実味のバランスがよく、豊かなミネラルを感じられる。またオーストリアは自然派ワインの先進国で、オーガニックの聖地と呼ばれています。