



左から、ローター（パウルの息子で栽培、醸造担当）、2人のオーナー、ブルーノ（醸造家）とパウル。

辛口ワインにおけ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ナリーです。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ナリーが数軒あったため、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ナリー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、ワイン専門のワイナリー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ナリーが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。ワイナリーは現在、パウルとブルーノに加え、パウルの息子のローターによって運営されています。ローターは、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、家族のワイナリーに参加しました。

発酵は野生酵母で行い、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いるため、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。

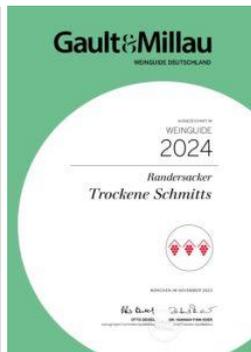


「私たちのようなワイナリーは特別で、残糖がほとんどゼロに近く、本当の辛口ワインを造っているのが特徴です。途中で発酵を止めないことこそ、ナチュラルなワイン造りだと考えています。暑い年や雨がが多い年など、ヴィンテージが違えば当然葡萄の味も違う。ワインに葡萄そのものの味が表現されていること、ヴィンテージの特徴が出ていること、土壌による味の違いが出ていることをとても大事にしています。いつも同じ味のワインを造る人もいますが、私たちはそれを自然だとは思っていません。残糖が少なくても本当に自然な、毎年味わいが違うワインを造りたいと考えています」とローターは話します。

ドイツの代表的な3つのワインガイドでも注目を集め始めています

トロツケネ 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。「ゴエミヨ 2024」で3房/5房、「ヴィナム 2025」では3.5星/5星、また「アイヒェルマン 2025」では2.5星から3星に昇格し、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日まで、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。



2024 ヴィンテージについて

「春の初め頃は気温が低くなり、霜害の被害を受けました。葡萄の生育期や収穫時期に雨が多く、難しい年でした。霜害で収量は減ってしまいましたが、これは自然のことなので仕方がないです。しかしながら、収量が低いときはクオリティが高くなると良く言われるように、クオリティにはとても満足しています」とローターは話します。



フランケンワインの心臓部

マイン・ドライエック地区に畑を所有

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。



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。トロツケネ 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。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

EWIG LEBEN

エーヴィヒ レーベン

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、「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。畑の標高は約220m、土壌はムツシエルカルク(貝殻石灰岩)です。

フランケンを代表する葡萄シルヴァナーで造る、しっかりとした辛口ワイン

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン シルヴァナー
カビネット トロッケン 2022

Randersacker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken



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。9月上旬に収穫し、葡萄をプレスします。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。

【白・辛口】<Alc.12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：シルヴァナー100% 残留糖度：0.4g/L 酸度：5.9g/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)

＼ New ！

シルヴァナーと並ぶ代表品種ミュラー トウルガウが新入荷！

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



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。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ> 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% 熟成：ステンレスタンクで8ヶ月

残留糖度：0.4g/L 酸度：4.7g/L

品番：KA-919/JAN：4935919199193/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

＼ New ！

ランダースアッカーの貝殻石灰岩はシャルドネの栽培にも非常に適しています

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



畑の土壌はムツシエルカルク(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1200L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% 熟成：樽で6ヶ月

残留糖度：1.0g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-921/JAN：4935919199216/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

大変珍しいブラウアー シルヴァナーで造るワインも注目です

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 シルヴァナーは、シルヴァ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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：ブラウアー シルヴァナー100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

残留糖度：0.5g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-833/JAN：4935919198332/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



MARSBERG

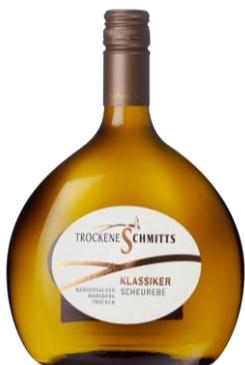
マルスベルク

「マルスベルク」はエーヴィッヒ レーベンとゾンネンシュトゥールとの間に位置する畑です。マ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。

＼New／

辛口に仕立てたショイレーベもライナップに加わりました！

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



ショイレーベの平均樹齢は25年です。魅力的なエルダーフラワーのアロマが広がり、口に含むと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。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：ショイレーベ100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
残留糖度：0.4g/L 酸度：5.0g/L

品番：KA-920/JAN：4935919199209/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



PFÜLBEN

フルベン

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「ダブルベッドのまくら (Ehbettkissen)」と言う意味で、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。

フランケン屈指の銘醸畑「フルベン」からのワイン

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

ヴ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



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。畑は、1818年まではユリウス マク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。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。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。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：シルヴァーナー100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

残留糖度：0.9g/L 酸度：5.3g/L

品番：KA-923/JAN：4935919199230/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)