



# スタッフの推し オーストラリアキャンペーン(佐藤ver)！！

2025年5月9日(金)～6月30日(月)出荷分迄

Vinaiota



## ①トゥー ミーター トール / Two Metre Tall タスマニア州 ダーウェント ヴァレー



2MTはアシュリー＆ジェーン夫妻の2人だけで原材料の生産・調達から、完全野生発酵によるファームエールやシードルなどの醸造＆販売まで一貫して行っているマイクロブルワリー。アシュリーはメルボルン大学で有機化学の学位を取得、アデレードでワイン醸造を学んだ後にフランスへ渡り、オーストラリア資本のドメヌの醸造責任者として10年間を過ごします。その後、タスマニアでブドウ樹を育てワインを造る夢を抱き、2004年に家族で移住。タスマニア島南部のダーウェント ヴァレーに「ブドウを植えるのにベストな畑(2ha)」を見つけるも、その場所が600haの農場の一部だったことから、広大な農場の主となります。

自身のワイン造りを夢見て移住したものの、ダーウェント ヴァレーに1820年代から続くホップ栽培の歴史と、それを全く生かしていない状況を知り、自らがビールを醸造することを決意。独学でビール醸造を学び、2008年に現在のタスマニアン ワイルド エールの前身となるクレンジング エールを初リリース。野生発酵ビールがメジャーで無かった当時は、沢山の酷評を受け、心無いメールも数多く届いたと言います。それでも自分の信じるビール造りを一貫して続けてきた彼らに転機が訪れたのは2015年。

前々年にベルギーのカンティオンを訪れ、彼らのランビックと自身のビールが共通していることを知ったアシュリーは、返品や売れ残りで山積みになった2008年のクレンジングエールを、再度樽に入れてボトリングし直し、再リリースしたのです。7年の熟成を経て複雑さを増した彼らのビールは、市場に驚きを与えると共に高い評価を得ます。2008年のリリース当初に「史上最底のビール」とも言われた評価が、「素晴らしいビール」に変わった瞬間でした。

時を同じくして、シドニーでのポップアップ営業を控えたコペンハーゲンのレストランnoma(ノーマ)のヘッドソムリエから、彼らのプロダクトをアルコールペアリングに採用したいとのオファーが入ります。2016年1月～4月のnomaシドニーポップアップでは、2MTがnomaのためにアレンジしたスネークバイト(エールとサイダーのブレンド)がペアリングの1杯目を飾ったほか、彼らのサワーエールやソルティ シー スタウト、サイダー(シードル)がオンリストされたのでした。

現在600haあった農場を52haまで縮小しましたが、ホップやリンゴ、ラズベリーの栽培や牛の放牧には十分な広さを確保。ホップや果実などプロダクトに使われる原材料は自身の農園で収穫したものかタスマニア内や島の周辺で採れたものを使用し、ビール＆ミードの醸造には、ダーウェント川の水と雨水を溜めたものを炭素濾過したものを使用しています。アイデアや好奇心の尽きることのないアシュリーは、今後農場で多品種の大麦を育て、自身が作る麦芽でビールを醸造したいとも考えています。



## 1. アタスマニアン ワイルド エール / A Tasmanian Wild Ale (BLEND#2) 【ビール】

麦芽(パール、クリスタル、アシッド)、有機大麦、  
ホップ(エラ、サマー、エニグマ、カスケード)

V37401(375ml)希望小売¥1,700  
V37402(750ml)希望小売¥3,400



一次発酵時に酵母添加を行っていたクレンジング エールから、完全野生発酵へと移行し、商品名をタスマニアン ワイルド エールへと変更。2019年5月以降に醸造したビールを30樽のソレラシステムにて熟成、ボトリング時は各樽からほぼ同じ量のビールを抜いてタンクに合わせ、約1ヵ月間のドライホッピングを施した後にボトリング、ワイルドな瓶内二次発酵をさせる。BLEND#2は2023年6月のボトリング時点で平均熟成年数2年。複数の野生発酵と長期熟成がもたらす複雑で奥行きのある味わい。アルコール度数5.2%。

## 2. ダーウェント アロマティック スペルト ワイルド ファームハウス エール / Derwent Aromatic Spelt Wild Farmhouse Ale (BLEND#2) 【ビール】

麦芽(大麦、オーツ)、スペルト小麦、  
ホップ(エラ、ウィラメット、ギャラクシー)

V37403(375ml)希望小売¥1,700  
V37404(750ml)希望小売¥3,400



香り高い芳香族アミノ酸トリプトファンを多く含有するスペルト小麦を、麦芽化させず生のまま使用することで、麦に付着する野生の乳酸菌によりナチュラルにサワー化させるだけでなく、酵母などが生成することのできない芳醇なアロマがもたらされ、唯一無二の香りを持つエールとなった。タスワイルド同様2019年以降に醸造したビールを16樽のソレラシステムで熟成、BLEND#2は2023年11月ボトリング。アルコール度数5.6%。

## 3. フォレスター ワイルド アンバー ファームハウス エール / Forester Wild Amber Farmhouse Ale (BLEND#1) 【ビール】

麦芽(パールエール、ミュンヘン)、  
ホップ(プライドオブリングウッド、ヘルガ)

V39005(375ml)希望小売¥1,800  
V39006(750ml)希望小売¥3,500



タスマニア島北東部を流れるフォレスター川流域で栽培されるホップを使用したアンバーエール。キャラメルやトーストのようなモルトの甘みと、ホップの苦み&アロマがバランスよく共存している。BLEND#1は14樽で熟成した3バッチのビールのブレンドで、一番古いバッチは2019年3月醸造。2024年5月のボトリング時点で平均熟成年数2年。アルコール度数6.2%。

## 4. ヒューオン ダークアップル ワイルド ファームハウス エール / Huon Dark Apple Wild Farmhouse Ale (BLEND#1) 【ビール(発泡酒)】

麦芽(パールエール、ミュンヘン、ダーク、クリスタル、その他)、  
リンゴ果汁、ホップ(ヘルガ、エラ)

V39003(375ml)希望小売¥1,800  
V39004(750ml)希望小売¥3,500



ホップの苦み&アロマよりもモルトの甘みが主役となり質感が重くなりがちなダークエールに、リンゴ果汁を加えることで酸味を与え、爽やかで一年中飲めるダークエールが完成した。少なくとも8種類のスペシャルティモルトを使用した麦汁に、ヒューオン ヴァレーのグリッグス家が育てるスターマーピピン種のリンゴ果汁25%を合わせ一緒に発酵、10樽のソレラシステムで熟成。2024年7月ボトリングのBLEND#1は平均熟成15ヵ月。アルコール度数5.7%。

※これまでHUONをハオンと記載しておりましたが、「ヒューオン」が正しい読みでしたので、訂正させていただきます。



## 5. サワー パンプキン エール / Sour Pumpkin Ale (BLEND2016,'17&'21) 【ビール】

麦芽(大麦、オーツ)、カボチャ、小麦、ホップ

V37407(750ml)希望小売¥4,800

果物&野菜の世界で、ブドウだけが“複雑で食事に合い熟成にも耐える洗練された飲み物”になり得る唯一のものであるかのような風潮に対し、「本物のオレンジワインはニンジンから造るべきだ!」などとユーモアを交えて皮肉を言っていたアシュリー(笑)。流石にニンジンは、、ということでカボチャでエールを造ることに。麦芽と同量の地元産カボチャを丸ごと使用したサワーエールの2016年、2017年、2021年をブレンドし2023年10月にボトリング。大量のカボチャが使用されているにも関わらず、まるで跡形もないくらいに発酵し切った味わい。アルコール度数5.1%。



## 6. ワイルド プラム エール / Wild Plum Ale (BLEND 2017-2020) 【ビール(発泡酒)】

プラム、麦芽(大麦、クリスタル、アシッド)、有機大麦、ホップ V39009(750ml)希望小売¥5,300

野生発酵させたエールに地元産のプラムを丸ごと投入して発酵&長期熟成させたフルーツエール。1リットルのエールに対し約300gのプラムを使用。このロットは2017年(5%)、2018年(39%)、2019年(34%)、2020年(18%)をブレンドして2024年10月にボトリングしたもので、平均熟成年数は6年! 複数種の発酵&長期熟成から生まれる非常に複雑で多様な酸味と滑らかな質感。プラムを丸ごと長期間漬け込むことで種から抽出されるアーモンドのような風味とスパイス感が厚みを与えている。アルコール度数7.4%。



## 7. ソルティ シー サワー / Salty Sea Sour (BREW 2018&2019) 【ビール(発泡酒)】

海水、モルト(パール、ブラック、ダーク、クリスタル、オーツ)、ムール貝、牡蠣、有機大麦、海藻、ホップ(プライドオブリングウッド、ヘルガ、エラ) V37405(375ml)希望小売¥2,500  
V39008(750ml)希望小売¥5,000

“調味料としての飲み物”というコンセプトのもとに完成されたうま味爆弾ブラックエール。麦汁を作る際に大量のムール貝と牡蠣、海藻も加えてエキスを抽出、海水でスパージング(糖化後のモルトにお湯をかけて、残った糖分を洗い出し麦汁を抽出する作業)して造ったビールをオーク樽で5年間熟成。今回のロットは2018年と2019年に醸造したものをブレンドし2023年11月にボトリングしたもの。そのうま味と塩味は塩をしていないお肉に勿論最適ですが、チョコレートやキャラメル系のデザートとも相性最高です! 是非ドルチェとの組み合わせも試して欲しい! アルコール度数5.3%。



## 8. ヒューオン ファームハウス ワイルド ドライ サイダー / Huon Farmhouse Wild Dry Cider 2019,'20&'21 【シードル】

リンゴ(スターマーピピン種)

V37409(375ml)希望小売¥1,800

V37410(750ml)希望小売¥3,500

香り高く鋭い酸味が特徴の伝統品種スターマーピピンをギリギリまで樹上で完熟させ、収穫後更にセラーで寝かせてから圧搾。皮、種、果肉ごとオープンタンクに入れ、発酵が始まるまで放置、発酵が始まったらステンレスタンクに移し発酵&熟成させる。このロットは、2019年、20年、21年収穫分のサイダーをブレンドし、そこに発酵が始まった2023年産のリンゴ果汁を添加しボトリング、瓶内でのナチュラルな二次発酵を促した完全野生発酵のサイダー。「シードルってちょっと甘いから食事に合い難いよね!?’」と思っている貴方に飲んで欲しい! 極ドライな味わいで、アシュリー曰く「どんな食事にも合ってしまう唯一無二の素晴らしい飲み物」。アルコール度数7.5%。



※これまでHUONをハオンと記載しておりましたが、「ヒューオン」が正しい読みでしたので、訂正させていただきます。

9. ヒューオン ファームハウス ワイルド ドライ サイダー  
/ Huon Farmhouse Wild Dry Cider 2019/2020 【シードル】

リンゴ(スターマーピピン種)

V31407(375ml)希望小売¥1,400



現在375mlボトルは前回入荷分の2019/2020ロットも併売中です！先日久しぶりに新旧ロットの飲み比べをしましたが、瓶内での熟成が進み、とても素敵に変化していました。まさに「時と共に進化」！サイダーについては、オータがアシュリーから聞いた「深すぎるお話」もありますので、是非ご一読を！

※これまでHUONをハオンと記載しておりましたが、「ヒューオン」が正しい読みでしたので、訂正させていただきます。

10. ラズベリー ワイルド サイダー / Raspberry Wild Cider 2018/2019 【シードル】

リンゴ(スターマーピピン種)、ラズベリー

V37411(750ml)希望小売¥4,800



2018年産のリンゴを使用した樽熟成サイダーに、2019年の秋に収穫し冷凍保存しておいたラズベリーを2020年5月に投入(サイダー4に対して1の割合のラズベリー)。そのまま約18カ月の発酵&熟成を樽で行い、ラズベリーの果肉や種を取り除いた後、2021年末に発酵が始まったばかりの2021年産のリンゴ果汁を添加しボトリング。ラズベリーは、色が濃くて甘い夏の一番生りのものではなく、より繊細な香りや偉大な酸に特徴のある秋収穫の二番生りのものを使用。入荷当初の目の覚めるような鋭い酸がグイグイと前面に出ていたところから、良い感じに落ち着き、複雑さや深みが出てきました！アルコール度数6.6%。

11. オリジナル スパークリング ミード / Original Sparkling Mead (VINTAGE 2020) 【ミード】

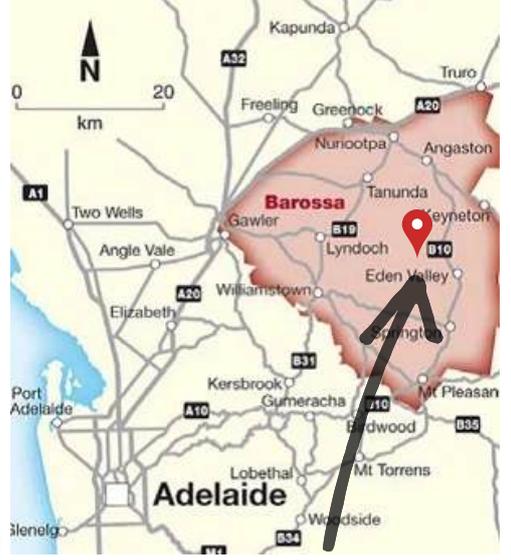
自社農園のハチミツ

V39010(750ml)希望小売¥4,500



自社農園で獲れたハチミツとダーウェント川の水だけで造るミード。このロットは2020年に生産されたハチミツを2021年1月に採蜜、2023年8月に水に溶かしてオーク樽へと移し、15ヶ月間発酵&熟成。2024年10月に発酵が始まったばかりのハチミツ溶液を加えてボトリングし、瓶内二次発酵を促した。完全に発酵しきっているので甘ったるさは皆無。甘くて不安定なミードが大っ嫌いだったと言うアシュリーが造る唯一無二の完全野生発酵ミード。造り手が行うことはごく限られ、例えばブドウのように樹のお世話をしたり収穫のタイミングを決めるようなこともなく、「ミツバチたちがその土地の自然から集めた蜜をその土地の水で溶いて自然に発酵させる」だけ。まさにその土地の自然・テロワールを純粋な形で体現する飲み物。アルコール度数5.6%。





## ②ショブルック ワインズ / Shobbrook Wines 南オーストラリア州 フラックスマン ヴァレー



ショブルック ワインズ  
Shobbrook Wines



トム ショブルックの家族は、1998年にバロッサ ヴァレー北西部セッペルツ フィールドにブドウ園を開設し、自家消費用として少量のシラーズの生産を始めました。2001年、20歳になったトムはイタリアに渡り、トスカナ州キャンティのワイナリー「リエチネ(Riecine)」での修行をスタート。ここで、醸造責任者としてバイオダイナミクスの導入や畑ごとの醸造などの革新的な変化をもたらしたショーン オキャラハン氏と出会い、彼の元で6年間ワイン造りの技術と哲学を学びました。

2007年、オーストラリアに戻り家族の農園で働き始めたトムは、ワインを造る上で最も重要なのはブドウの質であるとの考えから、まずはバイオダイナミクス農法への転換を実施。

ヴァイン ヴェールやアデレード ヒルズの農園からもブドウを仕入れ、自分のラベルで少量のワインを造り始めます。2010年には、想いを同じくするルーシー マルゴーのアントン ヴァン クロッパー、ヤウマのジェームズ アースキン、サム ヒューズと共に「ナチュラル・セレクション・セオリー」を結成。自分たちのワインを知ってもらうためのロードツアーや様々なイベント活動などを通じてオーストラリアの自然派ワインムーブメントに大きな影響を与えました。当時の常識であった“濃くて強い”ワインではなく、自分が毎日の食卓で飲みたいと思えるワイン造りを貫き、オーストラリアにおける「ナチュラルワイン界の御三家」の一人として常に常識を打ち破ってきました。2017年からはワイナリーでのSO2の使用もやめ、ワインだけでなく樽の洗浄にも硫黄を使用していません。

2019年、トムの家族が農場の売却を決めたため、セッペルツ フィールドよりも標高が高く比較的涼しい現在の場所(標高540m)に移転し、2ヘクタールの自社畑を開墾しました。2024年現在リリースされているワインは全て買いブドウで仕込んだものですが、ようやく2024ヴィンテージから自社ブドウの収穫ができるようになり、いくつかのワインを仕込むことが出来ました。2024ヴィンテージは自社ブドウと買いブドウ両方でのリリースになりますが、2025ヴィンテージからは全て自社ブドウでの仕込みになる予定です。初めて自社畑で収穫したブドウでワインを仕込んだ時の喜びを「娘のママが生まれた時と同じくらいに美しい瞬間だった」と話すトム。彼が苗から育てたブドウで造るワインの到着も間もなくです！

12.

### ジャッロ / Giallo 2022 【白】

品種：セミヨン、リースリング、マスカット ブラン

V39012 希望小売¥6,000



セミヨン、リースリング、マスカット ブランのダイレクトプレスで造るワイン。収穫時期はブドウごとに変わるため、ステンレスタンクで発酵させながらブレンド。その後木樽で約1年間熟成してからボトリング。Giallo=イタリア語で黄色が表すように、黄桃やグレープフルーツ等の黄色い果実を連想させる味わいで、リースリングの酸とマスカット ブランの華やかな香り、セミヨンの滑らかなテクスチャーと果実味がバランスよく纏まっている。



### 13. リースリング / Riesling 2021 【白】

品種：リースリング

V39013 希望小売¥6,000



トムがテロワールを表現するのに最適だと考える品種がリースリング。バロッサ東部ヴァイン ヴェイル地域にある信頼のおける農家のリースリングを使用。ヴァイン ヴェイルは冷涼な気候と水はけのよい土壌が特徴で、特にリースリングの栽培に適していると言われる地域で、しっかりした酸と凝縮感のあるブドウが獲れる。2021VTは収穫後2年間かけてステンレスタンクで澱引きせずに発酵と熟成(通常は1年間)。ボトリング後も1年置いてからリリース。

### 14. プールサイド / Poolside 2022 【ロゼ】

品種：シラー

V39015 希望小売¥6,000



ジョップルックの代表的ワインで、ダイレクトプレスした古樹のシラーから造るロゼワイン。ジュラのプールサールの味わいのワインを志向しているというのと、そういったシチュエーションにふさわしいワインであること、そしてなにより発音がプールサールに似ているという事でプールサイドと名付けられた(笑)。涼しい朝のうちに収穫したブドウを全房のまますぐに圧搾し、5~6週間発酵を行った後にボトリング。プールサイドで楽しむのにふさわしい軽快で爽やかなロゼ。

### 15. ロゼ / Rose 2022 【ロゼ】

品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

V39014 希望小売¥6,000



グルナッシュ、シラー、サンソーで造るロゼ。収穫のタイミングは異なるが、全て一緒に全房のままダイレクトプレスし、ステンレスタンクで発酵、熟成は約2年行いボトリング。サンソーという品種が還元方向に向かいやすい品種ということもあり、昨年末の入荷当初はやや還元のニュアンスがりましたが、既に気にならないレベルに落ち着いております。

### 16. ポコ ロッソ / POCO Rosso 2021 【赤】

品種：シラー

V39016 希望小売¥6,000



1930年代に植えられた古樹のシラーから造られる赤。収穫した半分を全房でダイレクトプレス、その果汁が発酵し始めたところに残りの半分を全房のまま投入し、一緒に発酵させる。Poco Rosso = イタリア語で「少し赤」の名前のように、ライト~ミディアムな赤を念頭に置いて造られたが、古樹のブドウからもたらされる凝縮した果実感と複雑さにより、滋味深く奥行きのあるワインとなっている。

### 17. カベルネ フラン / Cabernet Franc 2021 【赤】

品種：カベルネ フラン

V39017 希望小売¥6,000



ヴァイン ヴェイル地域の樹齢25年程のカベルネフランで造る赤。カベルネフランは、ヴァイン ヴェイルのような土地で栽培するには最適の品種とトム。ゆっくりと成熟し、発酵にも苦しむことがない。除梗したブドウを開放式の発酵槽で約6週間の発酵、その間1日に2回ほど手でピジャージュを行う(発酵温度を確かめるといった目的もある)。遅い春か初夏にボトリング。凝縮した果実感としなやかなタンニンが印象的。

＼ 佐藤の推し オーストラリアキャンペーン！！ /  
2025年5月9日(金)~6月30日(月)出荷分迄

＼ 豊田の推し キャンティキャンペーン！！ /  
2025年4月10日(木)~5月30日(金)出荷分迄

ご注文はECサイトから→



ご注文はECサイトから→

