



シャイド ファミリー ワインズ
Scheid Family Wines



スコット、アル・シャイド、ハイディ



YouTube 動画



ワイナリー説明
WEBサイト



シャイド ファミリー ワインズ

Scheid Family Wines

ブドウ栽培農家からアメリカを代表する家族経営のワイナリーへ



スコット、アル・シャイド、ハイディ

創業者アル・シャイドは、モンレーの未開のポテンシャルに目をつけ、1972年にブドウ栽培事業を開始しました。当初は、他のワイナリーにブドウを供給していましたが、現在は、ブドウ栽培からワイン醸造まで一括して行う家族経営ワイナリーに進化し、多彩なブランドを展開しています。

モンレー全域に広がる1,600ヘクタールの自社ブドウ畑は、約113kmにわたる異なる気候と土壌に恵まれ、35種以上のブドウ品種を栽培するのに最適な土地です。2014年には、畑がサ

ステイナブル認証を取得し、2018年には、ワイナリーも同認定を受けました。ワイナリーはすべて自家風力発電により100%再生可能なエネルギーで運営され、現在86ヘクタールがオーガニック認証も得ています。

現在アルの子供であるスコットとハイディ、そして優秀なチームは、最高のワインを醸造し、大地を大切に、地元コミュニティをサポートすることに情熱を注いでいます。彼らの誇り高いワインは、食卓に上げられ、会話、繋がり、温かさを招き続けているのです。



ワインメーカー チーム

A Journey from Grape Growers to Family-Owned Winery Excellence

Founded in 1972 by Al Scheid, who recognized the untapped potential of Monterey County's fledgling wine region, Scheid Family Wines has evolved from a grape-growing operation that sold 100% of its production to other wineries into a leading family-owned winery producing a diverse portfolio of branded wines. With vineyards spanning 70 miles of the Salinas Valley, the winery cultivates over 35 grape varieties, leveraging the region's unique microclimates and soils to produce exceptional wines.

Scheid Family Wines estate vineyards have been certified sustainable since 2014 and its estate winery since 2018 through the Certified California Sustainable Winegrowing program. The entire winery operation is powered by 100% renewable wind energy generated by a 400-foot-tall wind turbine, which also supplies enough energy for 125 homes in the local community.

The second generation, Scott and Heidi – along with our dream team of employees, are passionate about crafting the best wine possible and honoring our commitment to be good stewards of the land and supporters of our local community. We are proud to produce authentic products that sit on your dinner table and invite conversation, connection, and warmth.

Vineyard



彼の名前は^{ワイン} Vinです。
 そのラベルに描かれたイメージはブドウ畑で働く人達
 に敬意を払い、シャイド・ヴィンヤーズはブドウ栽培か
 ら始まったということを表しています。

シャイド ヴィンヤーズ

Scheid Vineyards

自社畑の数	12
総面積	1,600ha
南北の距離	113km
AVAの数	4
栽培品種数	39
ピノワールのクローン数	20

シャイド ヴィンヤーズ
Scheid Vineyards

(限定)



イザベル スパークリングワイン 2018

Isabelle Sparkling Wine

産地・AVA：Monterey
品種：60% Chardonnay
40% Pinot Noir

アルコール：12.5%

希望小売価格：¥7,500 (税込¥8,250)

(限定)



ピノノワール クローン 667 2018

Pinot Noir Clone 667

産地・AVA：Monterey
品種：100% Pinot Noir
アルコール：14.5%

希望小売価格：¥16,000 (税込¥17,600)

(限定)



シャルドネ 2020

Chardonnay

産地・AVA：Monterey
品種：100% Chardonnay
アルコール：13.5%

希望小売価格：¥6,500 (税込¥7,150)

(限定)



ピノノワール クローン ポマール 2018

Pinot Noir Clone Pommard

産地・AVA：Monterey
品種：100% Pinot Noir
アルコール：14.5%

希望小売価格：¥16,000 (税込¥17,600)

(限定)



カベルネ ソーヴィニヨン 2020

Cabernet Sauvignon

産地・AVA：Monterey
品種：100% Cabernet Sauvignon
アルコール：13.9%

希望小売価格：¥6,500 (税込¥7,150)



風力発電



サン・ルーカス・ヴィンヤード



メサ・デル・リオ・ヴィンヤード

RANCH 32

ランチ

Ranch 32



シャルドネ 2024
Chardonnay

産地・AVA：Monterey
品種：100% Chardonnay
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥1,950（税込¥2,145）



カベルネ ソーヴィニヨン 2022
Cabernet Sauvignon

産地・AVA：Monterey
品種：100% Cabernet Sauvignon
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥1,950（税込¥2,145）

hive & HONEY

ハイヴ ハニー

Hive & Honey



リースリング 2023
Riesling

産地・AVA：California
品種：100% Riesling
アルコール：11.0%
希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）
希望小売価格：¥2,350（税込¥2,585）
2024ヴィンテージより価格改定



ゲヴェルツトラミネール 2023
Gewurztraminer

産地・AVA：California
品種：100% Gewurztraminer
アルコール：11.0%
希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）
希望小売価格：¥2,350（税込¥2,585）
2024ヴィンテージより価格改定

ODD LOT

オッド ロット

Odd Lot



プティ シラー & プティ ヴェルド 2022
Petite Sirah & Petit Verdot

産地・AVA：Monterey
品種：80% Petite Sirah
20% Petit Verdot
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥3,200（税込¥3,520）
希望小売価格：¥3,300（税込¥3,630）
2023ヴィンテージより価格改定



カベルネ / シラー 2022
Cabernet / Syrah

産地・AVA：Monterey
品種：52% Cabernet Sauvignon
48% Syrah
アルコール：13.5%
希望小売価格：¥3,200（税込¥3,520）
希望小売価格：¥3,300（税込¥3,630）
2023ヴィンテージより価格改定





SUNNY with a CHANCE of FLOWERS

サニー ウィズ ア チャンス オブ フラワーズ

Sunny with a Chance of Flowers



ハイディ・シャイド

2020年ワイン専門誌ワイン・エンスージアストの選ぶ、パーソン・オブ・ザ・イヤーを受賞した、シャイドヴィンヤーズ創業者アル・シャイドの娘で現在副社長のハイディ・シャイドがプロデュースする“Better for you” 健康志向ワイン。体の内側からも外側からも気持ちがいい ‘低アルコール’ ‘低カロリー’ ‘糖分ゼロ’・・・そして信じられない程、とにかく美味しい！ しかもこれは本物のワイン。心をこめて、あなたの体に優しく作りました。カリフォルニア州モンレーにある家族経営のワイナリーでサステイナブル栽培され醸されたSunnyは、とっってもヘルシー。ワインはグラスにたっぷり注ぐのが大好きな皆さんの為のワインです。

It started as an idea to create a wine that was positive in its message and provided moderation in the glass. A few years and countless taste tests later (cuz, you know, work) Sunny with a Chance of Flowers was born. Zero sugar, 85 calories per glass, low alcohol and flat-out delicious, it seems too good to be true. But like best friends, rainbows and the perfect pair of jeans, it absolutely is.



ソーヴィニヨンブラン 2023

Sauvignon Blanc

産地・AVA：Monterey

品種：100% Sauvignon Blanc

アルコール：9.0%

希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）



ロゼ 2021

Rose

産地・AVA：Monterey

品種：54% Syrah 36% Merlot 4% Malbec
2% Pinot Noir 1% Pinot Gris 1% Sangiovese
1% Tempranillo 1% Pinot Blanc

アルコール：9.0%

希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）



シャルドネ 2023

Chardonnay

産地・AVA：Monterey

品種：100% Chardonnay

アルコール：9.0%

希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）

希望小売価格：¥2,300（税込¥2,530）

2024ヴィンテージより価格改定



ピノノワール 2023

Pinot Noir

産地・AVA：Monterey

品種：100% Pinot Noir

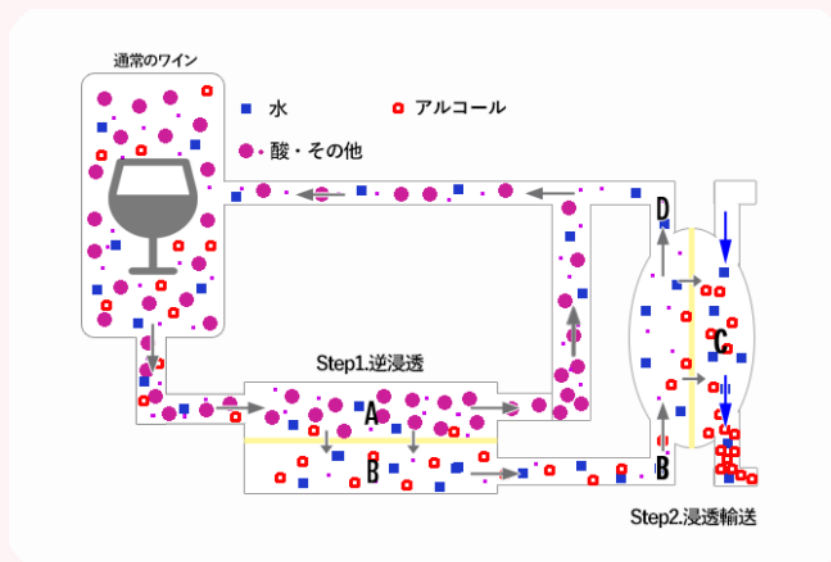
アルコール：9.0%

希望小売価格：¥2,200（税込¥2,420）

< 美味しい低アルコールワインを作る方法 >

Sunnyはワインの美味しさを守りながらアルコールだけを抽出するため慎重に2つのステップ（逆浸透法と浸透圧蒸留法）を踏み、低アルコールワインを作ります。

*浸透とは、半透膜を通して濃度の低い液体から濃度の高い液体に溶媒が移動し両方が同じ濃度になろうと自然に働く力のことを指します。たとえば、野菜の塩もみは、野菜の水分が周りがある塩分の高い溶液の方に内側から外側に逃げて行くという浸透圧を利用しています。また逆浸透とはその逆、自然の流れに圧力をかけ反対の現象を起こす事です。



Step 1 逆浸透法

Sunnyはまず通常の果実味豊かなワインを醸造し、このワインに浸透の反対である逆浸透圧をかけます。
(濃度濃→濃度薄)この時点でワインは、A(その他フレーバー成分)とB(水分・アルコール・酸・小分子)に分けられます。

Step 2 浸透圧蒸留法

「Osmotic Distillation、Osmotic Transport、Evaporative Perstractionとも呼ばれる」

逆浸透圧で出来たB(水分・アルコール・酸・小分子)を次は蒸発する原理を使いアルコールを他の成分と分けます。アルコールのみを抽出するための優しいプロセスは以下です。

1. Bの温度を温めアルコールを蒸発しやすくします。
2. Bの気体を除去します。(低温でも揮発しやすくする)
3. Bの横に逆方向の水の流れを作り疎水性膜で隔てることにより、アルコールのみが膜を通りC(水分・アルコール)とアルコールがほぼないDを作ります。

Step 3 繰り返し

Dを冷却しAに戻しStep1-2を繰り返しながら、少しずつ優しくアルコール分を減らし、何度も何度も試飲を重ね、低アルコールながら香り、フレーバー、口当たりのちょうど良いバランスが取れたSweet Spotが見つかったら、Sunny with a Chance of Flowersの出来上がりです。

Mindfully Made ところを込めて作っています。

サステイナブル栽培・醸造

Sunnyは私たちの住む世界に気を配りながら作られています。カリフォルニア州モンレーの自社畑のサステイナブル認定のブドウを使用。

沿岸の太陽の光、さわやかな海風、豊かな風景が、私たちのブドウにカリフォルニアらしい栄養分を与えてくれます。



Sustainable growing サステイナブル栽培

健康でハッピーなブドウの樹からは最高のワインが出来ます。水の使用料を減らすために畑全体にドリップイリゲーションを使用、元気な土の為にカバークロープを植える事により、その栄養素がブドウを健康にし、天然の害虫コントロールで畑のバランスをとります。



Sustainable winery サステイナブル ワイナリー

私たちは、エネルギーの効率化と廃棄物の削減を通じて環境に与える影響を最小限に抑えています。またワイナリーで使った水はすべて池にリサイクルし、ブドウ畑で再利用されています。嬉しい事にこれより同サイズのワイナリーと比べると50%の水使用率になっています。



Renewable energy 再生可能エネルギー

私たちのワイナリーは、Home vineyardにそびえ立つ私たちの風車発電からの再生可能エネルギーで100%の電力を賄っています。

そしてそれだけではなく、周辺の地元の家屋125軒分の電力も供給しています。



Certification 認定

California sustainable vineyard and winery (California sustainable winegrowing allowance)

Global G.A.P., British retail consortium and SIP certified



風力発電



ワインメーカー ケイシー・ディシーザー