

Liszt

ライタベルク
リスト

家族経営のサステイナブル農業

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでご紹介いたしますのは、ブルゲンラント地方、ライタベルクから『Liszt』という家族経営のワイナリーです。

Bernhard Liszt(ベルンハルト・リスト)は、ブドウ栽培の専門学校を卒業後の2003年、両親からこの仕事を引き継ぎ、彼の代でビオロジック農業に転換しました。代々、ワイナリーだけでなく、養豚業とホイリゲ(ワイン酒場)も営んできており、現在は当主として先代の両親と弟と共に仕事をしております。サステイナブル農業で地産地消を推進し、『オーガニックで作られるワインや食物を楽しみ自然に感謝する人々、彼らのために存在しているんだ』と言います。

“責任を果たすという事、は、お互い協力するということであり、懸命に働くという事であり、自然に感謝するということである。この教えは両親から受け継いだもので、この責任をととても大事にしており使命だとすら彼は考えています。ビオロジック農法への転換は個人的な関心からきたのではなく、この父の教えがベースとなっているのです。

訪問時、彼がワインと共に出してくれた生ハムやソーセージは、旅の疲れを吹き飛ばす程の美味しさ。それもそのはずです。ワインだけでなく育てる豚にも非常なる愛情を注ぎます。広大な自然の敷地に放し飼いのストレスをまったく与えず、飼料も自分の畑でとれたオーガニックの穀物を与えます。もちろんこの豚肉が頂けるのは彼のホイリゲだけです。

彼は幼い頃から自分の中に流れる農夫の血に気づき意識し続けてきました。

なんと幼い頃、あのWiener Sängerknaben(ウィーン少年合唱団)の一員であり、世界中を歌って回ったことがあるそうです。日本へも来たことがあり、数都市を回りいくつかのコンサートで歌ったそうです。この時の世界中を旅した経験により、彼は強く自分のバックグラウンド、両親から受け継いだ農夫としての血を意識するようになり、オーストリアのブルゲンラントという片田舎で育ってきた日々をさらに愛するようになったそうです。

畑は7ha、ブラウフレンキッシュとグリュナー・ヴェルトリーナーを主に育て、アジアはもちろんヨーロッパにもこれまでは輸出せず、自らのホイリゲとオーストリアのいくつかのワインショップとレストランでのみ楽しめるワインだったようです。

この先、伝統的な方法と世界中からインスピレーションを受けた新しいアイデアを融合させていきたいと語ります。

ベルンハルトがワインを作るブルゲンラント地方は、ハンガリーとの国境沿いにあり暑く大陸性のパノニア気候の影響を受けます。その中でライタベルクは、ノイジードラーゼ湖の西岸、ブルゲンラント地方の北西側(ライタ山脈のブルゲンラント側)にあり、計3,097haの畑を有し、赤はブラウフレンキッシュ、白ワインはヴァイスブルグンダー、シャルドネ、グリュナー・ヴェルトリーナーが優れています。

ライタ山脈とノイジードラーゼ湖によって異なる影響を受け、暖かい湖風は重要な熟度に都合がよく、山脈は夜間の温度を押し下げます。したがって果実味、新鮮さ、フィネス、そして長熟さが増すのです。土壌は主に石灰とスレート(粘板岩)で構成され、約1500万年前の貝殻石灰は、多少塩辛い風味と上品さをもたらし、スレート(粘板岩)は望ましいテンションとストラクチャーに寄与します。

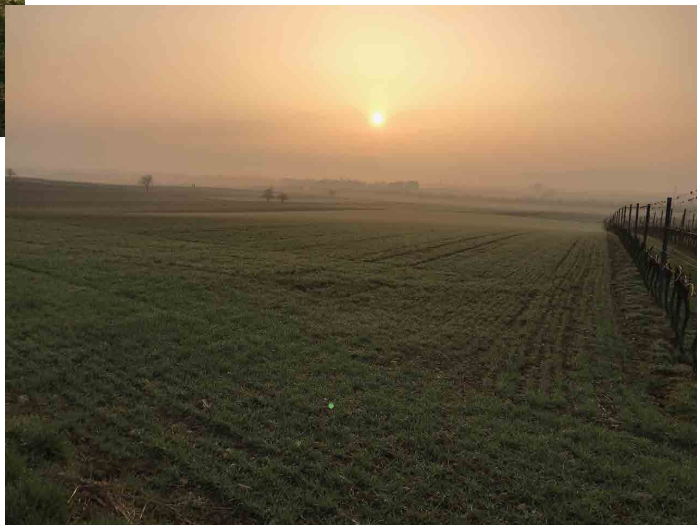


Diony

[34238] Grüner Veltliner グリューナー・ヴェルトリーナー 18				[34239] Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 16			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥1,800			参考小売	¥1,800		
規格/タイプ	1000ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / LACON Bio Certificate			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 泥灰土	193m・南西	1.8ha・50hl/ha		石灰 泥灰土	196m・南西	2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み / 平均15年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	2018年8月25日から収穫 25hlのステンレスタンクで醸し後、17日間 [17℃] 発酵			発酵	2016年9月31日から収穫 25hlのステンレスタンクで21日間 [32℃] 発酵 10hlの木製タンクで30日 [17℃] マロラクティック発酵	
	熟成	25hlのステンレスタンクで1ヶ月間 [12℃] シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年10月			熟成	そのまま18ヶ月間 [10℃] 熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2018年4月	
SO ₂	発酵後: 40mg/L		SO ₂	瓶詰め時: 50mg/L トータル: 46mg/L			
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	ノイジードラーゼ湖の西岸、ブルゲンラント地方の北西側にある家族経営のワイナリーで現当主は元ウィーン少年合唱団の一員でした。グリューナーヴェルトリーナーをステンレスタンクで醸し後、発酵・熟成しました。淡いクリームイエローの外観から、バナナやマスクメロンの香りが拵がります。穏やかな装いでエキス分や硬質のミネラルを感じ、苦みのあるアフターが続きます。			特徴	ノイジードラーゼ湖の西岸、ブルゲンラント地方の北西側にある家族経営のワイナリーで現当主は元ウィーン少年合唱団の一員でした。ブラウフレンキッシュをステンレスタンクで発酵後、木製タンクでマロラクティック発酵・熟成しました。パープルレッドの外観は、豊かな粘性で、ザクロの奥からカシスが香ります。重み高めのお口にタンニンは程良く、ほのかな甘味を感じます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony