

# Liszt

ライタベルク  
リスト

## 元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業

2019年6月よりご紹介させていただいておりますブルゲンラント地方ライタベルクの『Liszt リスト』は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事である。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ます使命だと彼は考えています。

ビオロジック農業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し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ーナー・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、グリューナー・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。

| 【35146】Idealiszt アイディリスト19 |   |  |             | 【35147】Touriszt ツーリスト20 |   |  |         |
|----------------------------|---|--|-------------|-------------------------|---|--|---------|
| 呼称                         | -   |  |             | 呼称                      | -   |  |         |
| 参考小売                       | ¥3,500  |  |             | 参考小売                    | ¥2,900  |  |         |
| 規格/タイプ                     | 750ml×6×2 / 白・辛口  |  |             | 規格/タイプ                  | 750ml×6×2 / 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 / LACON Bio Certificate  |  |         |
| テロワール                      | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量       | テロワール                   | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量   |
|                            | 石灰 泥灰土 粘土   | 196m・南西  | 3ha・45hl/ha |                         | 石灰 泥灰土 粘土   | 複数の区画  | 45hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)              | ヴァイスブルグンダー 100%<br>(手摘み/平均30年)  |  |             | 品種<br>(収穫/樹齢)           | ツヴァイゲルト メルロー<br>(手摘み/平均20年)   |  |         |
| 醸造                         | 酵母  | 自生酵母   |             | 醸造                      | 酵母  | 自生酵母   |         |
|                            | 発酵  | 9月12日収穫 / 空気圧式圧搾<br>500Lの古樽で6ヶ月間発酵<br>(マロラクティック発酵あり) |             |                         | 発酵  | 9月12日収穫 / 全房でステンスタンクで14日間ミマセレーションカルボニック<br>空気圧式圧搾後、10hlのフールドで7日間発酵<br>(マロラクティック発酵あり) |         |
|                            | 熟成  | そのまま8ヶ月間シュールリー熟成<br>濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2020年11月12日      |             |                         | 熟成  | そのまま2ヶ月間シュールリー熟成<br>濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2020年12月5日                                       |         |
|                            | SO <sub>2</sub>   | 瓶詰め前: 5mg/L トータル: 42mg/L                             |             |                         | SO <sub>2</sub>   | 瓶詰め前: 5mg/L トータル: 9mg/L  |         |
| アルコール度                     | 14%   |  |             | アルコール度                  | 10.5%   |  |         |
| 特徴                         | ハンガリーとの国境沿いにあるブルゲンラント地方、家族でワイナリーに養豚業やホイリゲも営んでいます。石灰・泥灰土・粘土土壌に植わるヴァイスブルグンダーをプレスし500Lの古樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性ある濃いグリーンイエロー色、カリンやアプリコット、レモンピールの香り、口中に踊るミネラル感とたっぷりのエキス、味わいに広がりを感じられます。 |  |             | 特徴                      | ライタ山脈からの夜間の山風やノイジードラーゼ湖による暖かい湖風など様々な影響を受けるライタベルグ、複数区画の石灰・泥灰土・粘土土壌で育つ3品種を全房でミマセレーションカルボニックプレス、フールドで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、山ぶどうやカシス、土の香り、摘みたてベリーを食べたようなほろ苦さ、濃い果実味に綺麗な酸味が溶け込んでいます。 |  |         |

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)