

Raser-Bayer

カルヌントウム地方
レイザー・バイヤー

ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！

“親密な自然との繋がり&家族の結束力”、これこそがヴァイングート・レイザーバイヤーがオーガニックワイナリーとして何世代もの間、大事にしてきた哲学です。現在、ワイナリーはダニエラとミハエルの若い兄弟を中心に営まれ、息づく伝統と遺産を明確に表現しつつ新しいアイデアで心地よい風を地元を生み出しています。

カルヌントウムの平穏な街ホッフレインにワイナリーはあります。どこまでも広がるようなとても美しく伝統的な中庭を有しており、代々伝わるアーティスティックな感覚のおかげか、数年前に建て直された新しいセラーも敷地内で見事な調和を誇っています。

現在、実務を指揮しているのはダニエラとミハエルの兄弟二人ですが、実際は彼らを含む3世代でワイナリー &ホイリゲを切り盛りしており、それぞれが家族内のチームスピリットの中で重要な役割を果たしています。

しかし、兄弟の母であるアンヌマリー・レイザーははまだ家族内で真のボスとして存在感を放っています。22歳の時に実父が急死し、その若さで歴史ある遺産をすべて引き継ぎ、その勇敢な行動力と責任力で現代までワイナリーを引っ張ってきたのが彼女です。ワイン造りの情熱は彼女に引き継がれ、それはパートナーである夫ハーンズ(別の仕事をしていた彼もまた農業と林業、そしてサステナブル農業に従事する決意をするのですが)にも受け継がれていきます。

長男ミハエルは幼き頃より家業を継ぐ明確な決意がありました。学校で総合的な醸造学を学び、その後は国内とニュージーランドの別のワイナリーで働き、2011年に実家に戻りワイナリー全体を指揮し始めます。長女ダニエラは、学校卒業後、グラフィックやオンラインマーケットの仕事に従事してきましたが、2013年に実家に戻ってきて、母と共にワイナリーのマーケティングやホイリゲの営業を担当します。ホイリゲでは、祖母にあたるマリア・バイヤーも未だ重要な役割を演じており、彼女が作るデザートはお客さんに絶大な人気を誇ります。

“自然への愛と共感”、ヴァイングート・レイザーヴァイヤーの家族全員の営みはすべてこの言葉のもとに忠実です。10haの畑には11種類の品種が植えられており、ローカル品種であるグリュナー・ヴェルトリーナーとツヴァイゲルトが最も多く植えられております。各ブドウ品種は、フレッシュで軽い味わいのものから、長熟向けのものまで様々なスタイルで仕込まれ、全てのワインは細心のケアと献身によって造られます。

畑でのブドウ作りからセラーでの醸造・熟成までの全てのプロセスにおいて、自然にワインが造られていく過程を見守ることはとても重要で特別な使命でありチャレンジだと兄弟は言います。偉大な遺産を受け継いだ若き兄弟二人はこれから多くを経験し、地元を大事にしつつも日本だけに留まらず世界に目を向けていくことでしょう。



[34856] Carnuntum Zweigeltカルヌントウム ツヴァイゲルトNV (19)

呼称	Austria オーストリア		
参考小売	¥1,900		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 黄土	175m・南	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均20年)		
醸造・発酵	9月収穫 / 空気圧搾し、 30hlのステンレスタンクで28日間[29℃]発酵 40hlのステンレスタンクで7日間[21℃] マロラクティック発酵		
熟成	40hlのステンレスタンクで11ヶ月間[18℃]熟成 清澄・濾過あり / 瓶詰め: 2020年9月		
SO ₂	瓶詰め時: 少量 トータル: 87mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵後、熟成しました。ピンクを帯びたルビー色、ストロベリーやフランボワーズの甘い香り、柔らかい酸を伴うアタックにじわりと拡がるエキス、タンニンは程良く、安心感のある落ち着きを見せてくれます。		



Diony