

# 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事であり、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使命だとすら彼は考えています。

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造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

【35596】Minimaliszt ミニマリスト20				【35594】Nudiszt ヌーディスト20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック / 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	0.25ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	フルミント グリュナー・ヴェルトリーナー (手摘み/平均3年(樹齢20年の木に接木して3年))			品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/空気圧式搾			発酵	8月収穫/空気圧式搾		
熟成	200 ~ 400Lのアンフォラで13ヶ月 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年9月			熟成	500L ~ 10hlのフードルで13ヶ月 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年9月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:26mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
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、樹齢20年のブドウに接木して3年経過したフルミントとグリュナー・ヴェルトリーナーを8月に収穫しプレス、200 ~ 400Lのアンフォラで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、ハツサクや二十世紀梨、アップルミントの香り、ドライで引き締まった酸味は摘みたてライムのようなシャープさがありレモネードのニュアンスを感じます。			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・粘土に植わるヴェルシュリースリングをプレスし500L ~ 10hlのフードルで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、レモンジャムや豊水梨、スイーティ、柑橘の酸味を感じあるアタックは、ドライでスッキリした装いで僅かな苦味がアクセントとなっています。		
【35595】Idealiszt アイディリスト20				【35599】Individualiszt インディビジュアリスト20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック / 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	0.5ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均32年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン ヴェルシュリースリング (手摘み/平均32年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/空気圧式搾			発酵	8月収穫/空気圧式搾		
熟成	500L ~ 10hlのフードルで14ヶ月 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年10月			熟成	500L ~ 10hlのフードルで14ヶ月 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年10月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:38mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:21mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	12.5%		
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・粘土土壤に植わるヴァイスブルグンダーをプレスし500L ~ 10hlのフードルで14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなイエロー、黄リンゴやスイーティのアロマ、スッキリ感と拡がりのある味わいに僅かなほろ苦さ、上品でアフターも長く心地良い逸品です。			特徴	石灰・泥灰土・粘土土壤土壤で育つソーヴィニヨンブランとヴェルシュリースリングをプレスし500L ~ 10hlのフードルで14ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある緑を帯びた黄金色、トロピカルなマンダリン、ジャスミンの香りや晚白柚の黄色柑橘香も感じます。じわりと旨味とエキスが拡がるアタックは上質な口あたりで、アフターまで旨味がたっぷり感じられる逸品です。		
【35598】Traditionaliszt トラディショナリスト20							
呼称	-						
参考小売	¥4,000						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / LACON Bio Certificate						
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	0.6ha・45hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ゴットブルガー、ノイブルガー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ショイレーベ、 ヴェルシュリースリング、シュナンブラン、ヴァイスブルグンダー(手摘み/平均55年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月収穫/空気圧式搾						
熟成	500L ~ 10hlのフードルで13ヶ月 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年9月						
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:25mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	白ブドウ数種類をブレンドしたゲミシュターサッツで8月の収穫後プレスし500L ~ 10hlのフードルで13ヶ月発酵・熟成し、9月に瓶詰めしました。とろりと流れる粘性のあるグリーンイエロー色、トロピカルフルーツや洋梨、ミントの香りを感じます。まろやかで口中に拡がるまったり上質なテクスチャーに、完熟みかんの果実味と酸味がバランスの良く溶け込んだ仕上がりです。						

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*

【35600】Touriszt ツーリスト21				【35597】Soliszt ソリスト20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック / 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	--45hl/45ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均22年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月収穫 / 70%除梗・30%全房でステンレスタンクで 112日間スミセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 500L ~ 10hlのフードルで発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月			発酵 熟成	8月収穫 / 全房で10日醸し、空気圧式圧搾 500L ~ 10hlのフードルで 13ヶ月発酵・マロラクティック発酵・熟成 (ピジャージュあり) 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:8mg/L トータル:20mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:5mg/L トータル:12mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	14%		
特徴	ライタ山脈からの夜間の山風やノイジートラーゼ湖による暖かい湖風の影響を受けるライタベルグ、ツヴァイゲルトをスミセラシオンカルボニックプレス、500L ~ 10hlのフードルで発酵・熟成しました。鮮やかな紫ガーネット、ブラックチェリーやブルーツキャンディ、スミレの香り、柔らかなアタックに中程度のタンニンと少し高い酸味、アフターはすーっとフェードアウトします。			特徴	ライタ山脈からの夜間の山風やノイジート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、石灰・泥灰土・粘土土壌で育つメルローを全房で10日間醸し後プレス、500L ~ 10hlのフードルで発酵・熟成しました。綺麗な紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、ピーマン、スモーク香、拡がるアタック、心地良いタンニンと土のニュアンス、ナチュラルでピュアな印象です。		

新着



新着

