

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、この責任をとっ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、ノイゼ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。

ライタ山脈とノイゼ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。



【35637】Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー 21				【35562】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 19			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,200			参考小売	¥2,200		
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 / LACON Bio Certificate		
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26年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫 25hlのステンレスタンクで醸し後、17日間[17℃]発酵			発酵	9月収穫/直接圧搾 35hlのステンレスタンクで23日間[32℃]発酵 10hlの木製タンクで60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:2022年10月			熟成	そのまま11ヶ月間[10℃]熟成 濾過あり・清澄あり	
	SO ₂	発酵後:40mg/L トータル:47mg/L			SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:50mg/L	
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ウィーン少年合唱団の一員で世界中で歌った経験があるからこそ家族から受け継いだファーマーとしての血を意識しブルゲンラント地方ライタベルクをこよなく愛すベルンハルトがグリュナー・ヴェルトリーナーを醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレモンイエロー色、カリンやオレンジピールの香り、瑞々しくフレッシュな酸と心地の良い苦味が滑らかなアフターへと流れます。			特徴	ブルゲンラント地方ライタベルク、代々養豚業・ホイリゲを家族経営するワイナリーで現当主ベルンハルトは地産地消やサステイナブル農業を推進しています。ブラウフレンキッシュをプレス後ステンレスタンクで発酵し、大樽で熟成しました。粘性豊かな小豆色、ザクロやカシス、スパイシーなブラックペッパーの香り、ピュアな果実感に豊かなタンニン、滑らかな余韻がアフターへ続きます。		

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

【36131】Nudiszt ヌーディスト21				【36132】Idealiszt アイディリスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,300		
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 ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / 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	196m・南西	0.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均33年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/水平式圧搾			発酵	8月収穫/水平式圧搾		
熟成	500L ~ 10hlの木樽とアンフォラで13ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月			熟成	500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	オーストリア・ブルゲンラント地方、21年は収穫の1週間前に嵐の被害を受け白ブドウは3割減、白ワインはすべて直接圧搾しました。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の木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるゴールド、グレープフルーツやミントの香り、丸みのある上品なアタックにエキスタっぷりのドライな味わいです。			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・粘土土壤に植わるヴァイスブルグンダーをプレスし500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなゴールドイエロー、梨やスウィーティ、白い花の香り、口あたりよく上品で爽やかな柑橘の酸味は拡がりがあり、アフター長めの逸品です。		
【36134】Traditionaliszt トラディショナルリスト21				【36135】Artiszt アーティスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,300			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 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / 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	0.6ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゴルトブルガー、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56年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト ブラウフレンキッシュ (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/水平式圧搾			発酵	8月収穫/全房でスミマセラシオンカルボニック		
熟成	500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月			熟成	水平式圧搾 500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	21年は収穫の1週間前に嵐の被害を受け白ブドウは3割減となりました。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の木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなゴールドイエロー、フローラルでパッションフルーツやマンゴー、洋梨のアロマ、たっぷりのエキスタにビールのほろ苦さとじわりと拡がる旨味、ドライでコク旨の仕上がりです。			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の影響を受けるライタベルグ、ツヴァイゲルトとブラウフレンキッシュを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月発酵・熟成しました。綺麗なサーモンピンク、赤りんごやクランベリー、芍薬の香りを感じます。やさしい口あたり、摘みたてベリーの果実味と酸味が口中に拡がります。		
【36133】Soliszt ソリスト21				【36136】Komponiszt コンポニスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,300		
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 ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / 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	0.8ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/全房で醸し、水平式圧搾			発酵	8月収穫		
熟成	500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月			熟成	50%全房・50%除梗し醸し、水平式圧搾 500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
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・粘土土壤で育つメルローを全房で醸し後プレス、500L ~ 10hlの木樽で発酵・熟成しました。透明感のあるガーネット、ブラックチェリーやブルーベリー、フレッシュなアロマ、心地良いアタックで柔らかいタンニンとバランスの良く拡がる旨味が印象的です。			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、ブラウフレンキッシュを50%全房50%除梗し醸し後プレス、500L ~ 10hlの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色、ブラックベリーやグロゼイユ、フルーツマトの香り、心地良いアタックはまるやかでタンニン・果実味・酸味がバランスよく全体的に丸みのある仕上がりです。		