

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。

【36390】Grüner Veltliner グリューナー・ヴェルトリーナー 22				【36391】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥2,300		
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 ビオディナミ / LACON, デメテル			栽培/認証	ビオロジック / LACON		
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	196m・南西	0.9ha・45hl/ha		石灰 泥灰土	196m・南西	1.5ha・45hl/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40年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 90% (手摘み/平均20年) メルロー 5% カベルネソーヴィニヨン5% (手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母熟成時	
	発酵	9月収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 11hlのステンレスタンクで発酵			発酵	9月6日収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 15hlの解放桶で発酵(1日2回ピジャージュ)	
	熟成	11hlのステンレスタンクと木樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2024年2月			熟成	500Lの木樽と10hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年9月	
	SO ₂	熟成中: 25mg/L 瓶詰め前: 35mg/L			SO ₂	熟成中: 25mg/L 瓶詰め前: 25mg/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のあるベルンハルトが両親や弟と養豚業やホイリゲと共に経営するワイナリーで栽培するグリューナー・ヴェルトリーナーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。淡いレモンイエローライトイエロー色、白い花、レモンの香り、まろやかな口あたりにミネラル感のある爽やかな味わいです。			特徴	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がブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でピジャージュを施しながら発酵、木樽とフードルで熟成しました。鮮やかなルージュ色、ザクロやブルーベリーのアロマ、ベリージュースの瑞々しさに白胡椒のスパイス感もあり、スルスルと飲める赤ワインです。		

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)