

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。

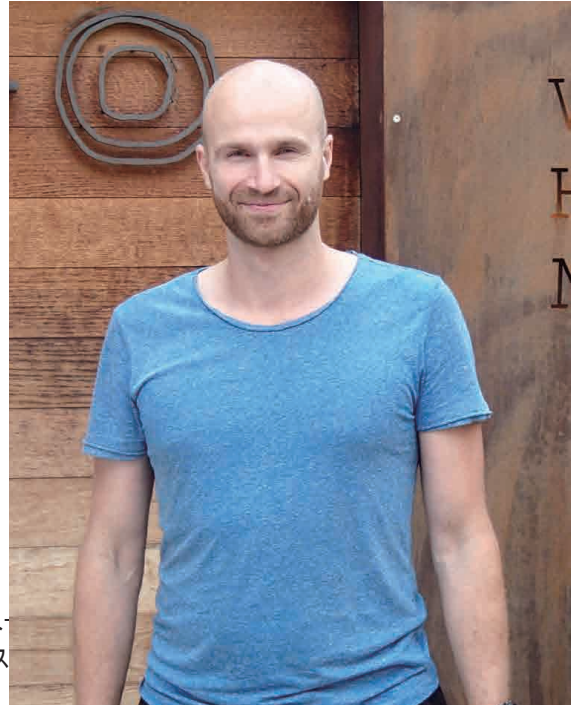
なんと幼い頃、あのWiener Sängerknaben(ウィーン少年合唱団)の一員であり、世界中を歌って回ったことがあるそうです。日本へも来たことがあり、数都市を回りいくつかのコンサートで強く自分のバックグラウンド、両親から受け継いだ農夫としての血を意識するようになり、オーストリア愛するようになったそうです。

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 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / LACON, デメテール			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)

Diöny

[36392]Nudiszt ヌーディスト21				[36393]Minimaliszt ミニマリスト22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,300			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	0.3ha・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)	フルミント100% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月1日収穫/全房で水平式圧搾 500L~10hlの木樽とアンフォアラで13ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年9月			発酵 熟成	9月収穫/全房で水平式圧搾 800Lのアンフォアラで15ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年1月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:10mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	10%		
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、すべて直接圧搾しました。石灰・泥灰土・粘土土壌に植わるヴェルシュリースリングを全房でプレスし木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、白桃やネクタリン、パッションフルーツ、みかんの香り、辛口ですがたっぷりの果実味にジューシーな味わい、エキス感とバランスの良さ、柑橘系の香りが残る余韻を楽しめます。			特徴	オーストリア・ブルゲンラント地方、石灰・泥灰土・粘土に植わるフルミントをプレスし800Lのアンフォアラで15ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた濃いイエロー色、スウィーティや黄桃、パッションフルーツのアロマ、ボディのあるしっかりとした味わいでオレンジビールのほろ苦さと高めの酸味、シャープさはありますが全体的に骨格のしっかりとした味わいです。		
[36395]Individualiszt インディビジュアリスト21				[36396]Artisztアーティスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,400		
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・南東	0.7ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み/平均23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 熟成	8月収穫/全房で空気圧式圧搾 500Lと10hlの木樽で13ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年9月			発酵 熟成	8月収穫 全房でステンレスタンクで1時間スミマセラシオンカルボニック 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:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:12mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	「伝統的で古典的、複雑味のあるワイン」に仕上げました。ソーヴィニオンブランを全房でプレスし、500Lと10hlの木樽で発酵・熟成しました。緑を帯びたイエローの外観、洋梨、トマトの葉、火打石のアロマ、酸味がありながらもボディ感が強く、コクがありミディアムフルボディで西洋スグリの酸味やカリンのほろ苦さを思わせる複雑味のある味わいです。			特徴	「幸福、喜び、人生へ情熱を放つ遊び心のあるワイン」に仕上げました。2品種をステンレスタンクで1時間のスミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lと10hlの木樽で発酵・熟成しました。赤系しっかりとしたレッドピンク色、クランベリーやリンゴ、桃の香り、スッキリとしたアタックで摘みたてイチゴの上品な酸にほのかなタンニン、口中で心地よく果実香が広がります。		
[36394]Soliszt ソリスト21				[36397]Komponiszt コンポニスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥4,800		
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 熟成	8月収穫/全房で醸し、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			発酵 熟成	8月収穫 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:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。メルローをプレスし500Lと10hlの木樽で発酵・熟成、22年10月に瓶詰めしました。黒色の濃いルビー色、しっかりとした香り、カシスやフランボワーズ、熟したベリーのアロマ、じわっとタンニンと果実味が広がる丸みのあるアタックに、完熟果実が甘く感じるほどの控えめな酸味、心地の良い味わいです。			特徴	「表現力豊かな調和のとれたエレガントなワイン」を目指して仕上げました。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と10hlの木樽で発酵・熟成しました。紫ルビー色、チェリーやプラム、フランボワーズのアロマ、ジューシーで完熟した果実味、中程度のタンニンと酸、バランスよくスムーズな飲み口で黒系ベリーの香りが口中に拡がり中程度の余韻がアフターに残ります。		

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)