

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

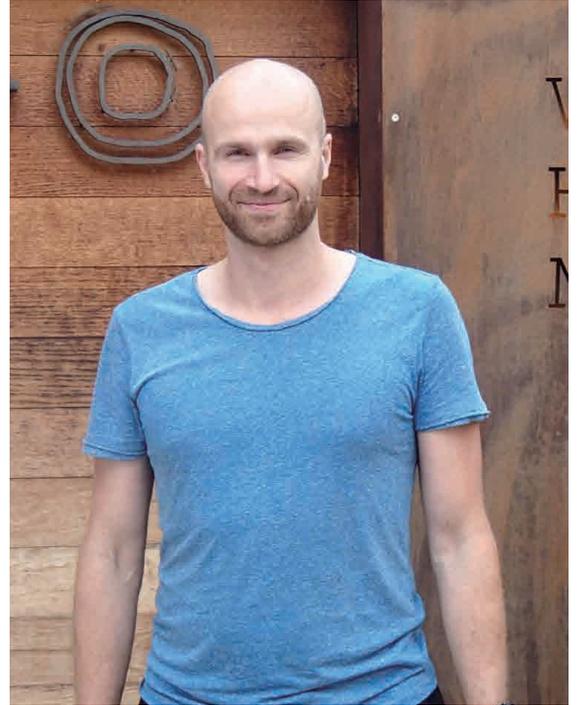
2019年6月よりご紹介させていただいておりますブルゲンラント地方ライタベルクの『Liszt リスト』は家族経営のワイナリーです。

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

[36716]Artisztアーティスト23

呼称	-		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	1000ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテル		
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
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 65% ショイレーベ30% カベルネフラン5% (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	①ショイレーベは除梗し醸し、発酵・熟成		
熟成	②直接压榨したブラウフレンキッシュのジュースに全房のブラウフレンキッシュを5%加え、木樽で発酵・熟成 ③カベルネフランとブラウフレンキッシュを7日間マセラシオンカルボニックプレス、木樽で発酵・熟成 ①②③をアッサンブラージュ		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	12.5%		
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。ショイレーベ・ブラウフレンキッシュ・カベルネフランの3種類のワインをアッサンブラージュし仕上げました。淡いルビー色の外観、クランベリーやいちご、フルーツマトのアロマ、フルーツキャンディのような甘みと心地の良いタンニンと酸味と苦みがアクセントとなっています。		

新着



2019/06/02

[36714]Soliszt ソリス23

呼称	-		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテル		
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
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		
発酵	80%は除梗後、開放桶で5日間醸し・発酵		
熟成	20%は全房で醸し・発酵 フードルとハンガリー産の木樽で7ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:17mg/L		
アルコール度	13%		
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。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フードルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。黒紫ガーネット色、フランボワーズやブルーベリー、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが広がる丸みある果実味に完熟ベリーの花の香りが広がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まるやかさもあります。		

新着



[36717]Komponiszt コンポニスト23

呼称	-		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテル		
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
品種 (収穫/樹齢)	メルロー カベルネソーヴィニオン カベルネフラン (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	メルローは除梗後、開放桶で5日間醸し・発酵		
熟成	カベルネソーヴィニオンとカベルネフランは全房で14日間醸し、そのまま8日間発酵アッサンブラージュし、アンフォラと木樽で8ヶ月間熟成		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニオンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、レッドプラムやフランボワーズ、火打石、イチヂクのアロマ、ジューシーな完熟感が口中に広がるアタック、バランスの良い仕上がりで味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。		

新着



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)



2019/05/02



2019/06/02

Diony