

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ことである。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。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。

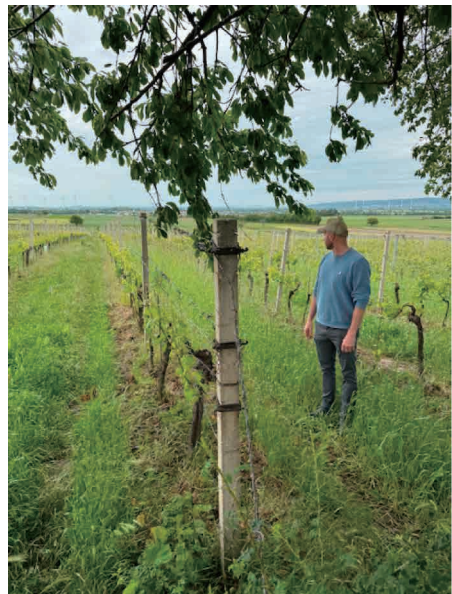
この先、伝統的な方法と世界中からインスピレーションを受けた新しいアイデアを融合させていきたいと語ります。

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す、スレート(粘板岩)は望ましいデンプンとストラクチャーに寄与します。



【37010】Grüner Veltliner グリューナー・ヴェルトリーナー 23			
呼称	-		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	1000ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / LACON、デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 泥灰土	196m・南西	0.9ha・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)		
醸造 酵母	自生酵母		
	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		
	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:2025年4月		
	SO ₂ 熟成中:25mg/L 瓶詰め前:35mg/L トータル:48mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	家族で養豚業やホイルゲを経営するワイナリーです。石灰・泥灰土土壌で育つ樹齢40年の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。輝きのあるグリーンイエローの色調、白い花や、青りんごのフレッシュな香りが漂います。酸味が味わいの骨格となり早熟な黄桃や青蜜柑のような果実味が流れ、ハーブ感と柔らかい酸により心地よいアフターを迎えます。		



【37011】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 20			
呼称	-		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / LACON		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 泥灰土	196m・南西	1.5ha・45hl/ha
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		
	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 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:25mg/L トータル:50mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	代々養豚業・ホイル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。		

【37012】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 21			
呼称	-		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / LACON		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 泥灰土	196m・南西	1.5ha・45hl/ha
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		
	発酵 9月収穫 / 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 500Lの木樽と10hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年4月		
	SO ₂ 熟成中:25mg/L 瓶詰め前:35mg/L トータル:37mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	石灰・泥灰土土壌で育つ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。明るいガーネットカラー、ブルーベリーやブラックベリーの熟した香りに包まれます。緻密なタンニンに小梅のような明るい酸味、こなれた果実味が全体のバランスを整え、クミンなどのスパイス感がアクセントとなりアフターに寄り添ってくれます。		



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)



[36712]Nudiszt ヌーディスト23				[36713]Idealiszt アイディリスト23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 4,500			参考小売	¥ 4,500		
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	ビオロジック ビオディナミ/デメテル			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	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	1.5ha・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25年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー ソーヴィニヨンブラン 複数品種(ゲミシュターサッツ)(手摘み/ 25 〜 49年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/ 50%は除梗後、短時間醸し・発酵			発酵	9月収穫/ヴァイスブルグンダーは全房で解放桶で醸し・発酵		
熟成	50%は4日間醸し・発酵/ 垂直式圧搾 アッサンブラージュし10hlのフードルで8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄/ 瓶詰め:2024年5月			熟成	ソーヴィニヨンブランは除梗後4日間醸し・発酵 複数品種(ゲミシュターサッツ)は短時間醸し・発酵/ それぞれプレス後アッサンブラージュし アンフォラと500Lの木樽と10hlのフードルで7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 瓶詰め:2024年5月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:21mg/L			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:16mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	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50%は除梗し短時間醸し・発酵後プレス、50%は全房で4日間醸し・発酵後プレスしアッサンブラージュ、フードルで発酵・熟成しました。輝きのあるイエロー、グレープフルーツや文旦、摘みたて白桃、みかんのアロマを感じます。ドライで少し高めの酸、たっぷりとした果実味がジュシーな味わいと詰まったエキス感、深い味わいを楽しめます。			特徴	ヴァイスブルグンダーとソーヴィニヨンブランと複数品種(ゲミシュターサッツ)を醸し・発酵後プレスし、アッサンブラージュしアンフォラと木樽とフードルで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある黄金色、白桃やカリン、伊予柑、若葉のアロマを感じます。バランスのよいアタックで心地の良い酸味と豊かな果実味に増し行く柑橘の香り、滑らかな味わいでじわりと広がる旨味が印象的です。		
[36715]Naturaliszt ナチュラリスト23				[36716]Artisztアーティスト23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 4,500			参考小売	¥ 4,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			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			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	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	0.7ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリーンナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み/平均25年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/ 全房で足踏み後18時間醸し、垂直式圧搾 10hlのフードルで発酵			発酵	①ショイレーベは除梗し醸し・発酵・熟成 ②直接圧搾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%加入、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		
熟成	500Lの木樽と10hlのフードルで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/ 瓶詰め:2024年5月			熟成			
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:14mg/L			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	石灰・泥灰土・粘土土壌に植わるグリーンナー・ヴェルトリーナーを全房で足踏み後18時間醸しプレス、フードルで発酵し500Lの木樽と10hlのフードルで熟成しました。粘性のある濃いグリーンイエローの外観、グレープフルーツやリンゴ、二十世紀梨、スウィーティのアロマを感じます。じわりと広がるたっぷりの果実味、完熟した甘味などが上品にしっかりと口中に拡がり長めの余韻が続きます。			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。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がアクセントとなっています。		
[36714]Soliszt ソリスト23				[36717]Komponiszt コンポニスト23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 5,600			参考小売	¥ 5,600		
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	ビオロジック ビオディナミ/デメテル			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	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)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン(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	80%は除梗後、開放桶で5日間醸し・発酵			発酵	メルローは除梗後、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			熟成	カベルネソーヴィニヨ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:17mg/L			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:25mg/L		
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。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ネ、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ペリーの香りが拡がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。			特徴	メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨ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。		

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)