

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営むワイナリーです。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)

