

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ストレスをまったく与えず、飼料も自分の畑でど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。

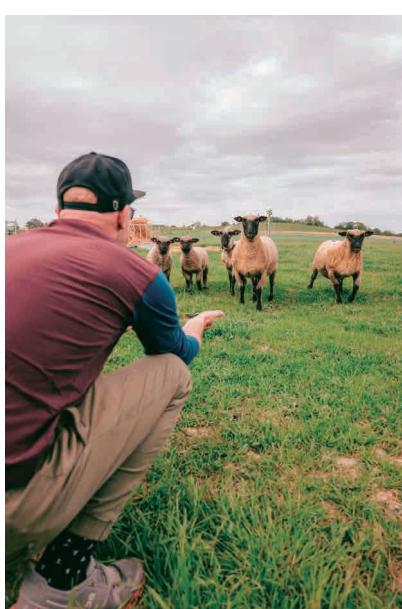
彼は幼い頃から自分の中に流れる農夫の血に気づき意識し続けてきました。なんと幼い頃、あのWiener Sängerknaben(ウィーン少年合唱団)の一員であり、世界中を歌って回ったことがあるそうです。日本へも来たことがあり、数都市を回りいくつかのコンサートで歌ったそうです。この時の世界中を旅した経験により、彼は強く自分のバックグラウンド、両親から受け継いだ農夫としての血を意識するようになり、オーストリアのブルゲンラントという片田舎で育ってきた日々をさらに愛するようになったそうです。

畠は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(ライタ山脉のブルゲンラント側)にあり、計3,097haの畠を有し、赤はブラウフレンキッシュ、白ワインはヴァイスブルグナー、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。

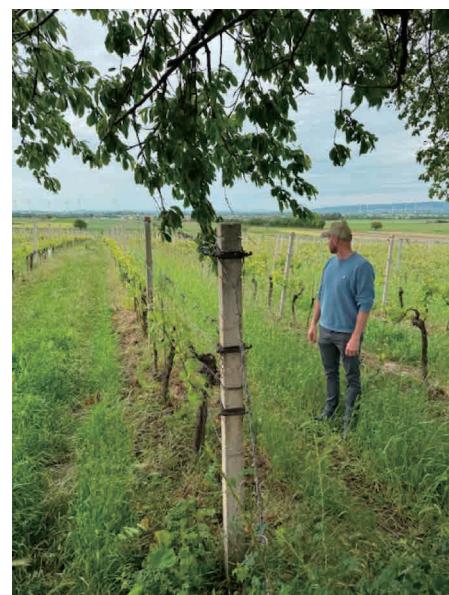
ライタ山脉とノイジードラーゼ湖によって異なる影響を受け、暖かい湖風は重要な熟度に都合がよく、山脉は夜間の温度を押し下げます。したがつて果実味、新鮮さ、フィネス、そして長熟さが増すのです。土壤は主に石灰とスレート(粘板岩)で構成され、約1500万年前の貝殻石灰は、多少塩辛い風味と上品さをもたらし、スレート(粘板岩)は望ましいテンションとストラクチャーに寄与します。



Diony

[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 ビオティナミ / LACON, デメテール			
テロワール	土壤	標高	面積・収量	
	石灰 泥灰土	196m・南西	0.9ha・45hl/ha	
品種	グリューナー・ヴェルトリーナー 100%			
(収穫/樹齢)	(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リゲを経営するワイナリーです。石灰・泥灰土土壤で育つ樹齢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	土壤	標高・向き	面積・収量	
	石灰 泥灰土	196m・南西	1.5ha・45hl/ha	
品種	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)			
(収穫/樹齢)				
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。			



[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	土壤	標高・向き	面積・収量	
	石灰 泥灰土	196m・南西	1.5ha・45hl/ha	
品種	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)			
(収穫/樹齢)				
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・泥灰土土壤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・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	SOLD OUT					規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	SOLD OUT				
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテール						栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテール					
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(ゲミシュターサツツ)(手摘み/25~49年)					
醸造 酵母	自生酵母						醸造 酵母	自生酵母					
発酵 熟成	9月収穫/50%は除梗後、短時間醸し・発酵 50%は4日間醸し・発酵/垂直式圧搾 アッサンブランジュし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						発酵 熟成	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 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(ゲミシュターサツツ)は短時間醸し・発酵/それぞれプレス後アッサンブランジュ 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・粘土土壤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ンジュ、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にジュー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(ゲミシュターサツツ)を醸し・発酵後プレスし、アッサンブラン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、白桃やカリん、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拡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	SOLD OUT					参考小売	¥4,000	SOLD OUT				
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/デメテール						栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテール					
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)	グリューナー・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% ショイレーべ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・発酵 垂直式圧搾 10hlのフードルで発酵						発酵 熟成	①ショイレーべは除梗し醸し・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日間マセランカルボニクルプレス、木樽で発酵・熟成 ①②③をアッサンブランジュ					
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						SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:22mg/L					
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:14mg/L						アルコール度	12.5%					
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。ショイレーべ・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ンジュし仕上げました。淡いルビー色の外観、クランベリーーやいちご、フルーツトマトのアロマ、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。					
特徴	石灰・泥灰土・粘土土壤に植わるグリューナー・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、スイートティのアロマを感じます。じわりと拡がるたっぷりの果実味、完熟した甘味などが上品にしつとと口中に拡がり長めの余韻が続きます。												
[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	SOLD OUT				
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/デメテール						栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/デメテール					
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 熟成	80%は除梗後、開放桶で5日間醸し・発酵 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						発酵 熟成	メルローは除梗後、開放桶で5日間醸し・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14日間醸し、そのまま8日間発酵 アッサンブランジュし、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ン、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが拡がる丸みある果実味に完熟ベ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、アッサンブラン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拡がるアタック、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)