

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作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。



Diony

【37010】Grüner Veltliner グリューナー・ヴェルトリーナー 23				【37012】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	1000ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／ LACON、デメテル			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		
	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:2025年4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:2025年4月	
	SO ₂	熟成中:25mg/L 瓶詰め前:35mg/L トータル:48mg/L			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%			アルコール度	12.5%		
特徴	家族で養豚業やホイルリ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。			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)



【37013】Nudiszt ヌーディスト23

呼称	-
参考小売	¥4,500
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/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)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み/平均25年)
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 アッサンブラージュ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
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:21mg/L
アルコール度	12%
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ージュ、フードルで発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、若葉やレモン、文旦、早生みかんのアロマを感じます。ドライなアタックに冷涼で心地の良い酸、果実味とのバランスよくスムーズな味わいです。



【37014】Idealiszt アイディリスト23

呼称	-
参考小売	¥4,500
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/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 1.5ha・45hl/ha
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
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:16mg/L
アルコール度	12.5%
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。輝きのある黄金色の外観、桃やカリン、ゆず、ハッサク、若葉、新緑のアロマを感じます。心地よくドライなアタック、スッキリとした果実味とじわりと広がる旨味が印象的です。



【37016】Traditionaliszt トラディショナリスト23

呼称	-
参考小売	¥4,500
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/デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰岩 196m・南西 3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリュナー・ヴェルトリーナー、フルミント ヴェルシュリースリング(手摘み/ 30 ~ 45年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	9月収穫/ 垂直式圧搾 500Lの木樽・800Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 瓶詰め:2024年6月
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:20mg/L
アルコール度	12%
特徴	石灰岩土壤で育つグリュナー・ヴェルトリーナー、フルミント、ヴェルシュリースリングをプレスし木樽とアンフォラで発酵・熟成しました。黄金色でとろりとした粘性、ハッサクや伊予柑の香り、スワリング後は甘い果実の香りがプラスされアプリコットや黄桃のアロマを感じます。アタックから旨味が広がる上品な味わい、心地の良い酸にジューシーな果実味が溢れます。



【37017】Naturaliszt ナチュラリスト23

呼称	-
参考小売	¥4,500
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/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 0.7ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリュナー・ヴェルトリーナー 100% (手摘み/平均25年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	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 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:14mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	石灰・泥灰土・粘土土壤に植わるグリュナー・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。黄金色の外観、グレープフルーツや二十世紀梨、スウィーティ、ハッサク、白胡椒のアロマを感じます。アタックからしっかりとった果実味があり、完熟した柑橘の甘みも感じます。



【37018】Individualiszt インディビジュアリスト23

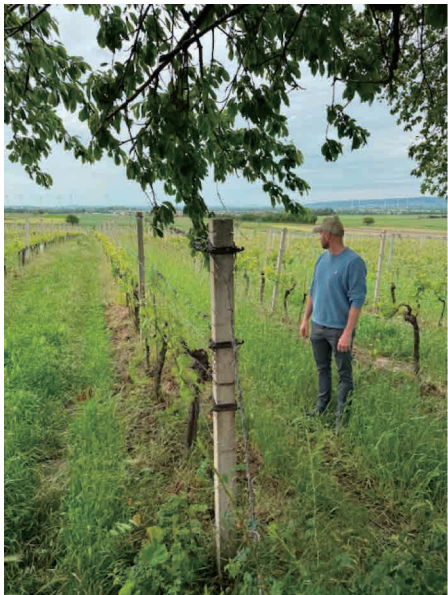
呼称	-
参考小売	¥4,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰岩 196m・南東、南西 1.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミスカオットネル、グリュナー・ヴェルトリーナー フルミント(手摘み/ 30 ~ 45年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	9月収穫 ミスカオットネルは除梗後、8日間醸し グリュナー・ヴェルトリーナーは全房で12日間醸し フルミントは直接圧搾 500Lの木樽・56hlのグラスファイバータンク・800Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 瓶詰め:2024年6月
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:10mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	ミスカオットネルとグリュナー・ヴェルトリーナーは醸し、フルミントは直接圧搾し、木樽・グラスファイバータンク・アンフォラで発酵・熟成しました。わずかな濁りのある黄金色、パインやりんごキャンディ、マンゴー、トロピカルな甘い香りを感じます。果実味たっぷりのアタック、ほのかなビールのほろ苦さがアクセントとなり口中にトロピカルな香りが続きます。



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)

【37020】Touriszt ツーリスト23

呼称	-		
参考小売	¥4,400		
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
	石灰岩	196m・南西	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト90% ブラウフレンキッシュ 10% (手摘み / 30 ~ 44年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月収穫	
	熟成	全房でアンフォラで8日間マセラシオンカルボニック 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月	
		瓶詰め前: 8mg/L トータル: 19mg/L	
	SO ₂		
アルコール度	11%		
特徴	ライタ山脈からの夜間の山風やノイジートラーゼ湖による暖かい湖風の影響を受けるライタベルグ、ツヴァイゲルトとブラウフレンキッシュをマセラシオンカルボニックしプレス、アンフォラで発酵・熟成しました。紫の濃いガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、ピーマン、若葉、湿った土のアロマ、少し高い酸を感じるアタック、中程度のタンニン、じわりと広がるたっぶりの果実味、余韻が長く続きます。		



【37015】Soliszt ソリスト23

呼称	-		
参考小売	¥5,300		
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。鮮やかな明るい紫ガーネット色、フランボワーズやブルー、ブラックチェリー、土のアロマを感じます。しっかりとアタック、タンニンをしっかりと感じる完熟ベリーのたっぷりとした果実味が印象的です。		





【37019】Komponiszt コンポニスト23

呼称	-		
参考小売	¥5,300		
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/樹齡)	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	
	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: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。濃い黒色ガーネットの外観、レッドプラムやフランボワーズ、イチヂク、湿った土、火打石のアロマを感じます。たっぷりの果実味に豊富なタンニン、奥行きのあるしっかりとした味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。		



