

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、この責任をとっ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。



【36390】Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー 22				【36391】Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ 20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥2,300		
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	自生酵母熟成時		
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	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:2024年2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:2022年9月		
SO ₂	熟成中:25mg/L 瓶詰め前:35mg/L			SO ₂	熟成中:25mg/L 瓶詰め前:25mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ウィーン少年合唱団の一員で世界中で歌った経験のあるベルンハルトが両親や弟と養豚業やホイリゲと共に経営するワイナリーで栽培するグリュナー・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。淡いレモンイエローライトイエロー色、白い花、レモンの香り、まろやかな口あたりにミネラル感のある爽やかな味わいです。			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、ペリャージュ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。		

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)

Diöny

【36131】Nudiszt ヌーディスト21				【36132】Idealiszt アイディリスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,300		
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	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate		
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	3ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.5ha・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23年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均33年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/水平式圧搾			発酵	8月収穫/水平式圧搾		
熟成	500L ~ 10hlの木樽とアンフォアで13ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月			熟成	500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	オーストリア・ブルゲンラント地方、21年は収穫の1週間前に嵐の被害を受け白ブドウは3割減、白ワインはすべて直接圧搾しました。石灰・泥灰土・粘土に植わるヴェルシュリースリングをプレスし500L ~ 10hlの木樽とアンフォアで13ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるゴールド、グレープフルーツやミントの香り、丸みのある上品なアタックにエキスタっぷりのドライな味わいです。			特徴	ハンガリーとの国境沿いにあるブルゲンラント地方、家族でワイナリーに養豚業やホイリゲも営んでいます。石灰・泥灰土・粘土土壌に植わるヴァイスブルグンダーをプレスし500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなゴールドイエロー、梨やスウェーティ、白い花の香り、口あたりよく上品で爽やかな柑橘の酸味は拡がりがあり、アフター長めの逸品です。		
【36134】Traditionaliszt トラディショナリスト21				【36135】Artiszt アーティスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate		
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	0.6ha・45hl/ha		石灰 泥灰土 粘土	196m・南西	0.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゴルトブルガー、ノイブルガー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ショイレーベ、ヴェルシュリースリング、シュナンブラン、ヴァイスブルグンダー(手摘み/平均56年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト ブラウフレンキッシュ (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	8月収穫/水平式圧搾			発酵	8月収穫/全房でスミマセラシオンカルボニック		
熟成	500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月			熟成	水平式圧搾 500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	21年は収穫の1週間前に嵐の被害を受け白ブドウは3割減となりました。白ブドウ数種類をブレンドしたゲミシュターサッツで8月の収穫後プレスし500L ~ 10hlの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなゴールドイエロー、フローラルでパッションフルーツやマンゴー、洋梨のアロマ、たっぷりのエキスタにビールのほろ苦さとじわりと拡がる旨味、ドライでコク旨の仕上がりです。			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など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全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月発酵・熟成しました。綺麗なサーモンピンク、赤りんごやクランベリー、芍薬の香りを感じます。やさしい口あたり、摘みたてベリーの果実味と酸味が口中に拡がります。		
【36133】Soliszt ソリスト21				【36136】Komponiszt コンポニスト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,300		
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	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / LACON Bio Certificate		
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)	メルロー 100% (手摘み/平均23年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/全房で醸し、水平式圧搾			発酵	8月収穫		
熟成	500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月			熟成	50%全房・50%除梗し醸し、水平式圧搾 500L ~ 10hlの木樽で14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月		
SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:8mg/L トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
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など様々な影響を受けるライタベルグ、石灰・泥灰土・粘土土壌で育つメルローを全房で醸し後プレス、500L ~ 10hlの木樽で発酵・熟成しました。透明感のあるガーネット、ブラックチェリーやブルーベリー、フレッシュなアロマ、心地良いアタックで柔らかいタンニンとバランスの良く拡がる旨味が印象的です。			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など様々な影響を受けるライタベルグ、ブラウフレンキッシュを50%全房50%除梗し醸し後プレス、500L ~ 10hlの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色、ブラックベリーやグロゼイユ、フルーツマトの香り、心地良いアタックはまるやかでタンニン・果実味・酸味がバランスよく全体的に丸みのある仕上がりです。		