

# Raser-Bayer

カルヌントウム地方  
レイザー・バイヤー

## ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！

“親密な自然との繋がり&家族の結束力”、これこそがヴァイングート・レイザーバイヤーがオーガニックワイナリーとして何世代もの間、大事にしてきた哲学です。現在、ワイナリーはダニエラとミハエルの若い兄弟を中心に営まれ、息づく伝統と遺産を明確に表現しつつ新しいアイデアで心地よい風を地元を生み出しています。

カルヌントウムの平穏な街ホッフレインにワイナリーはあります。どこまでも広がるようなとても美しく伝統的な中庭を有しており、代々伝わるアーティスティックな感覚のおかげか、数年前に建て直された新しいセラーも敷地内で見事な調和を誇っています。

現在、実務を指揮しているのはダニエラとミハエルの兄弟二人ですが、実際は彼らを含む3世代でワイナリー & ホイリゲを切り盛りしており、それぞれが家族内のチームスピリットの中で重要な役割を果たしています。

しかし、兄弟の母であるアンヌマリー・レイザーはまだ家族内で真のボスとして存在感を放っています。22歳の時に実父が急死し、その若さで歴史ある遺産をすべて引き継ぎ、その勇敢な行動力と責任力で現代までワイナリーを引っ張ってきたのが彼女です。ワイン造りの情熱は彼女に引き継がれ、それはパートナーである夫ハーンズ(別の仕事をしていた彼もまた農業と林業、そしてサステナブル農業に従事する決意をするのですが)にも受け継がれていきます。

長男ミハエルは幼き頃より家業を継ぐ明確な決意がありました。学校で総合的な醸造学を学び、その後は国内とニュージーランドの別のワイナリーで働き、2011年に実家に戻りワイナリー全体を指揮し始めます。長女ダニエラは、学校卒業後、グラフィックやオンラインマーケットの仕事に従事してきましたが、2013年に実家に戻ってきて、母と共にワイナリーのマーケティングやホイリゲの営業を担当します。ホイリゲでは、祖母にあたるマリア・バイヤーも未だ重要な役割を演じており、彼女が作るデザートはお客さんに絶大な人気を誇ります。

“自然への愛と共感”、ヴァイングート・レイザーヴァイヤーの家族全員の営みはすべてこの言葉のもとに忠実です。10haの畑には11種類の品種が植えられており、ローカル品種であるグリューナー・ヴェルトリーナーとツヴァイゲルトが最も多く植えられております。各ブドウ品種は、フレッシュで軽い味わいものから、長熟向けのものまで様々なスタイルで仕込まれ、全てのワインは細心のケアと献身によって造られます。

畑でのブドウ作りからセラーでの醸造・熟成までの全てのプロセスにおいて、自然にワインが造られていく過程を見守ることはとても重要で特別な使命でありチャレンジだと兄弟は言います。偉大な遺産を受け継いだ若き兄弟二人はこれから多くを経験し、地元を大事にしつつも日本だけに留まらず世界に目を向けていくことでしょう。



【36674】Carnuntum Grüner Veltlinerカルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー NV(23)				【36675】Carnuntum Zweigeltカルヌントウム ツヴァイゲルト NV(23)			
呼称	Austria オーストリア			呼称	Austria オーストリア		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥2,700		
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 / LACON Bio Certificate			栽培/認証	ビオロジック / LACON Bio Certificate		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土レス	175m・南	1.5ha		粘土 黄土	175m・南	1ha
品種 (樹齢)	グリューナー・ヴェルトリーナー 100% (10 ~ 15年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均20年)		
醸造 発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄			醸造 発酵 熟成	9月収穫 / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 清澄・濾過あり		
SO <sub>2</sub>	熟成中:少量 トータル:100mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量 トータル:98mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ライム、ペパーミントの香り、口あたりよくスッキリとしたアタックに果実感も程よく、爽快な味わいを楽しめます。			特徴	ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルガーネット色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで冷涼感のあるスムーズな味わいです。		

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)

*Diony*