

## Toni Hartl

トニー・ハーテル



ノイジードラーゼー湖から北西に20km弱、ライゼンベルク村に1996年に設立されたワイナリーで、ライタベルクとテルメンレギオンに合計25ヘクタールの畑を所有しています。

2003年にワイナリーを継承した3代目トニー・ハーテルは、2005年からすべての畑でオーガニック栽培を開始。2010年のLACON認証を経て、ピオディナミへと移行しました。

「私たちの考え方はとてもシンプルです。土壌は「物」ではなく、生きています。そしてぶどう樹もぶどうも生きています。すべての生けるものには、個性があります。ですので、生命力を削ぎ、個性を隠してしまう化学肥料や農薬を使わないことは、必然なのです。とりわけこの地を覆う石灰質は、ぶどうたちの個性を引き立て、輝かせます。ぶどうたちが健康に育つように環境を整え、病気を予防してあげることが、私たちの仕事です。私たちのワインを飲むとこの地の美しい景色が自然と想起される。いつ飲んでも永遠の平和を感じられる。そんなワインを造りたいと思っています」(トニー・ハーテル)。

彼のこの哲学、およびその表現体としてのワインの壮絶なる美味は、同じく「生けるもの」と共にあるトップシェフ達の心を大いに動かし、オーストリアを代表する錚々たるレストランやホテルで、シェフ自慢の一品の相棒に選ばれるようになりました。

所在村	Reisenberg
所有畑面積	25ha
醸造家	Toni Hartl
継承年	2003年
栽培	2005年からオーガニック栽培(2010年に「LACON」の認証取得)。ピオディナミを实践
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵
販売先	オーストリア国内60%(多数の高級レストランと高級ホテル、ワインショップ)、輸出20%(EU各国、スイス)
掲載実績	「falstaff Wein Guide」、「Vinaria」、「A la Carte」、「Gault & Millau」、「Vinum」、「Feinschmecker」、「Wirthausführer」、「Die besten Weine Österreichs」等多数



## Luftikus

ルフティクス

ライタベルクの合計2.5haの畑より。ゲルバー・ムスカテラー40%、グリュナー・ヴェルトリーナー30%、ソーヴィニヨン・ブラン30%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢約25年。除梗100%。ステンレスタンクで醸造。



## Chardonnay

シャルドネ

ライタベルクの1.2haの畑より。シャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。除梗しない。半分をステンレスタンクで、半分をオーク樽で発酵&4ヶ月間熟成。