

La Raia

ラ・ライア/ガヴィ



自然農法と正確で丁寧な醸造が信条のラ・ライア。欠点のない綺麗な味わいが特徴です。



樹齢 60 年の熟成感

ガヴィ・リゼルヴァ

フレッシュで軽やかなのがガヴィ。でも熟成しても美味しいんです！ステンレスタンクで滓と一緒に6ヶ月以上、その後瓶内熟成を最低6ヶ月。ヴィンテージによっては2年以上も熟成させているのが「ガヴィ・リゼルヴァ」。樹齢60年以上の単一畑ラ・マドニナの葡萄だけで造っている彼等のフラッグシップ的ワインです。

通常ガヴィは収量を増やすため30年程で新しい樹と切り替えてられてしまいます。なので樹齢60年以上は本当に貴重！古樹ならではの凝縮感とミネラル感は、熟成によってより濃密に、ミネラル感は更に存在感を増しその実力を存分に発揮。繊細な熟成感が旨味なんです。

正確で自然なワイン造り

忘れ去られた産地、ガヴィ…。温暖化と乾燥の影響で醸造が難しく、ここ数年苦労した生産者が多く、難しいワインも多かったんです。そんな中で、しっかり結果を残し続けているのが「ラ・ライア」。シュタイナー学校の経営、有機野菜の栽培、ファッソーナ牛の飼育といった農業関連の仕事をする中で、少しだけワインを造っています。

畑はシュタイナー理論に基づいてビオディナミを導入。自然と共存し、次世代に自然の豊かさを引き継ぐ、をコンセプトに持続可能な自然農法で葡萄を栽培。他の野菜も作り、敷地の半分以上は森を残す事で生物多様性を確保するという徹底振り。彼等の畑に行くと、なんとも幸せな時間が流れています…。

酸化防止剤無添加

彼等の新しい挑戦が、完全酸化防止剤無添加のガヴィ。コルテーゼという品種は酸化に弱いので酸化防止剤は収穫の時点から使われるのが普通ですが、彼等は収穫時にはドライアイスを使い、酸化から守り、醸造の際は酸素の量を微調節しながら行う事で酸化を防いでいます。更に酸化防止剤無添加で醸造する為に2週間程度収穫を遅らせています。収穫を遅らせたコルテーゼは糖分が上がり、その結果アルコール度数も僅かに上昇。更に果皮はタンニンを蓄えるので、この果皮を若干漬け込む事でワイン自体にタンニンを移していきます。こうしてアルコールとタンニンを若干与える事で酸化防止剤無添加でも耐えられる強いワインになっているのです。

丁度良い熟成感がたまらない ★92point: James Suckling

Gavi Riserva "Vigna La Madonnina" 2018

参考上代: 3,800 円

ガヴィ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・ラ・マドニナ

樹齢約60年の畑ラ・マドニナ。ステンレスタンクで発酵(25~30日間野生酵母のみ)、移し替えて澱と共に6ヶ月間以上ステンレスタンクで熟成。その後、軽くフィルターをかけてボトリング。樽には一切入れていない。酸化させずに正確に醸造されたコルテーゼをステンレスタンクで嫌氣的に熟成させ、その後少しの酸化を伴う瓶熟成3年を経てリリース。

樽熟成したかのような厚みと香ばしい味わいは樹齢の高さとミネラル成分の多さに起因。熟成とともにどんどん甘みが増しより濃密に！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A7573	Gavi ガヴィ	2021	白	750	2,700		1,400 本	本
A6320	Gavi "Senza SO2" ガヴィ・センツァ SO2	2020	白	750	2,900	酸化防止剤無添加	51 本	本
A7574	Gavi "Senza SO2" ガヴィ・センツァ SO2	2021	白	750	3,000	酸化防止剤無添加	239 本	本
A7120	Gavi Riserva "Vigna La Madonnina" ガヴィ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・ラ・マドニナ	2018	白	750	3,800	92P:JS	597 本	本
貴店名		担当者様			電話番号			

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM