

VinTage

ヴァンタージュ/アオスタ



耕作放棄畑を再生

保守的なアオスタ

アオスタほど保守的で、ある意味変わらない産地は珍しいかもしれません。地元消費比率が高いので、世界の嗜好に合わせたり、色々なワイン造りが導入されたりという事が上手く進んでいないのかもしれない。そんなアオスタで長くレストランで働き、ソムリエの資格を取得した若いエリザベッタ。

更にワインを突き詰めていく内にワインのサービスや分析ではなく、地元アオスタのワイン造りの復興に興味を持ち始めます。2014年、偶然、放棄された葡萄畑を借りる事ができ、念願の葡萄栽培を開始。2年後の2016年には極少量のワインを地元で販売し始めました。

尊敬する造り手を模倣

尊敬する造り手は、グラヴネル、ツィダリツヒ、フォラドリ、ラディコン、ダリオ・プリンチッチ、ヴオドピーヴェッチ…。こうなると大体どんな方向性が解りますよね？生物多様性、自然栽培、循環型農業の実現。畑では銅と硫黄、プロポリス、乳清、ハーブしか使いません。全ての化学薬品は排除されています。土壌に長く残留してしまう銅は年間4gまで使用が許されていますが0.5gしか使いません。

そして、彼女が最も重要視しているのが耕作放棄畑の再生。過疎化や高齢化に伴い、過酷な葡萄畑での栽培は敬遠されがち。年々耕作放棄畑は増えています。樹齢は高いが、剪定等の正しい処置がなされていない畑を時間をかけて再生し、健全な葡萄が収穫できるよう改善していきます。

経験値ゼロ

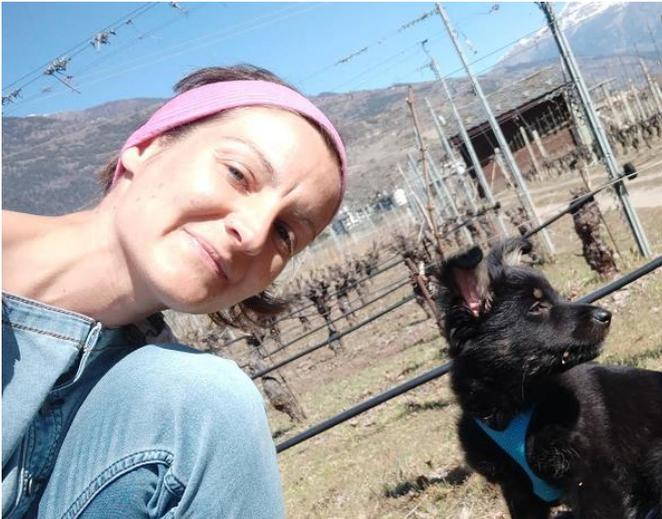
栽培も醸造の経験もありませんでした。興味を持ち、信じる造り手達に尋ね、失敗する事で学んでいきます(2016年の赤ワインは全滅)。毎年、約20種類の醸造を試し、半分を失敗…。プラスチック容器、古バリック、アンフォラ、石製の容器、なんでも試し、失敗を繰り返していく事でしか学べない事も多いのだそう。

醸造面での拘りは、自然の中で生き抜く力を持った高い樹齢の葡萄樹を作ればエネルギーを持った葡萄ができる。同時に自然酵母も手に入る。それを最大限に活かす事。まず、エネルギーのある葡萄。樹齢の高さから凝縮度を得る。その葡萄を自然酵母だけで発酵。黒葡萄でも白葡萄でも果皮の要素こそ葡萄の重要な個性と考え利用します。清澄、フィルターはある種の旨味を奪うと考え、一切行いません。酸化防止剤は醸造中、一切使わず、瓶詰時に極少量添加するというもの。

本当のアオスタ

アオスタの環境と言うのはワイン造りにとって非常に厳しいものです。最も多くの畑があるシャンパーブはヨーロッパ全域で最も乾燥する土地と言われています。イタリア北部に位置しながら夏はトスカーナよりも暑く、日照量はシチリアを超えるほどです。

そして、他のどの地域にもない土着品種が多く残り、棚仕立てや混植など時代と共に消えていった伝統的な農業が残っているのです。この素晴らしい伝統的農業を、放棄された畑と共に捨て去ってしまうのは悲し過ぎます。放棄された樹齢の古い葡萄樹を再生する事がエリザベッタの1つの大きな目的なのです。



【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

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

▶新しいライン“Nego-Mani”登場！

買い葡萄で作るエリザベッタの新しいライン。買い葡萄と言っても、信頼できる友人と叔父から。当主エリザベッタと葡萄畑に対する方向性は全く同じで、一切のケミカルは使用せず、同じ哲学を共有している仲間たちです。ボトルは少し背の高めのボルドーボトルを使用しています。



叔父マルコ:

農夫で羊飼いであったマルコ。従妹の引っ越しを機に羊を売り葡萄栽培に専念。サルデーニャの小さな町ヌツリ(カリアリのすぐ上にある南部地域)にあった100年以上続く古い家族経営の葡萄畑を復元しました。赤と白の混植の畑。

友人ステファノ:

家族ぐるみの友人。アオスタで非常に古い葡萄畑を所有。昔からずつと変わらず家族で葡萄畑を保有しています。現在はステファノの父が当主。地元のコーポラティヴには販売はせず、友人や優良生産者にもみ販売。2020年にエリザベッタのワイン造りに共感し、また自分たちの葡萄の力を表現できることを確信し、協力する事になりました。



熟成の可能性を感じる力強いガメイ

Tour des Fouines [2020]

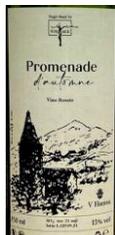
参考上代:7,800円

入荷数:40本

トゥール・デ・フウィン

【赤】品種:ガメイ

生産本数は僅か250本。ステファノの葡萄。とても古く樹齢の高い葡萄畑。遅積みのガメイを100%使用。50%は全房を使用。このステファノの葡萄畑は、サッレの小さな教会のすぐ下にあるので、この名前を付けました。とても古い葡萄畑です。古いバリックで12ヶ月間、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。ボトリング後数ヶ月間瓶熟を経てリリース。



ストラクチャーしっかり、じわじわ旨味が押し寄せるロゼ

Promenade d'Automne [2020]

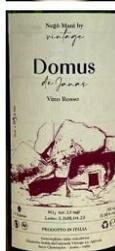
参考上代:6,400円

入荷数:120本

プロムナード・ド・トヌ

【ロゼ】品種:ガメイ

生産本数は僅か650本。ステファノの葡萄。とても古く樹齢の高い葡萄畑。全房の葡萄を、女性4人で、もちろん当主のエリザベッタも一緒に足で潰しています。そこからワイン名は「4人女性の空の散歩」と名付けました。ファイバーグラスのタンクで10ヶ月間、ステンレスタンク2ヶ月間熟成。2021年9月にボトリングし9ヶ月間瓶熟を経てリリース。



アオスタからサルデーニャワイン！？凝縮感と丸みのある果実感

Doums de Janas [2020]

参考上代:7,700円

入荷数:120本

ドムス・デ・ジャナス

【赤】品種:カンノウ、カリニャーノ、モニカ・ディ・サルデーニャ

生産本数は僅か500本。叔父マルコの葡萄。サルデーニャ南部地域の赤と白の混植の畑。2020年の9月中旬に、エリザベッタは兄と一緒にサルデーニャの叔父のところに出向き、自分がワインを造る葡萄を自ら手摘みで収穫しました。50%全房を使用しています。古いバリックで15ヶ月間、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成しています。2022年4月にボトリング後2ヶ月間瓶熟してリリース。Doums de Janasはサルデーニャ語で「妖精の家/魔女の家」。サルデーニャで発見されたヌラーク時代以前の部屋の墓の名前。



▶▶エリザベッタ自社畑



高い樹齢からの深み+旨味の表現力

Vigne Vintage [2020]

参考上代:6,200円

入荷数:120本

ヴィーニュ・ヴァンタージュ

【赤】品種:バルベラ、ドルチェット、チリエジオーロ、プティ・ルージュ

生産本数は僅か450本！アオスタらしいブレンドワイン。ステンレスタンクとファイバーグラスで醸造。シャンパーブにある耕作放棄畑を再生した。標高650m。樹齢は30~80年と高樹齢で素晴らしいポテンシャル。フレッシュさと少しのスパイスさはシャンパーブのテロワールを素直に表現している。主体はバルベラでワインに深み、色調、旨味を与えてくれる。素直で少しラズベリーのような。他のアオスタワインとは違うかもしれないが、高い樹齢で収量の少ない畑の場合、敢えて何もする必要は無いんです。表現力を持った葡萄がテロワールの個性を素直に引き出すのです。これこそが、要するに、エリザベッタの畑の個性。ヴィーニュ・ヴァンタージュは樹齢の高い樹を意味します。



しっかり旨み系ロゼ

Merendendi [2020]

参考上代:6,200円

入荷数:120本

メレンデンディ

【ロゼ】品種:50%プティ・ルージュ、50%シラ

生産本数は僅か240本！自然発酵が終了したらステンレスタンクに移して9ヶ月熟成。上澄みだけをボトリングして3ヶ月寝かせる。粘土と岩が多いシャンパーブの古い畑の葡萄を使用。通常のフレッシュで軽いロゼワインではありません。ストラクチャーがあり、力強く、個性があります。高い樹齢の葡萄はロゼでも十分に土地の個性を汲み上げます。期待をある意味で裏切る。だから、メレンデンディと名付けました。アオスタにはロゼワインはない。エリザベッタの家族も飲まないレストランにもない。しかし、祖父の住むサルデーニャでは沢山ロゼワインがあり、それを想って造ったのです。



【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

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
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内

・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