

# Nicola Gatta

ニコラ・ガッタ/フランチャコルタ



## 酸化防止剤無添加

### グッサーゴの個性をピュアに表現

今、フランチャコルタで最も注目されている造り手がニコラ・ガッタ。シャンパーニュの造り手の間でも話題になっています。『全てのワインは酸化防止剤無添加。畑作業からボトリングまで1人でやる、畑は荒れ放題、セロスのイタリア版』等々、噂は絶えません。この人実は、テラヴェールで扱っていたマリオ・ガッタの息子なんです。

お父さんの酸化的でワイルドナチュラルなフランチャコルタも人気でしたね。ニコラは父親の影響で自然なワイン造りに傾倒。その後シャンパーニュの友人やルカ・ローアニーヤ等の影響を受けて、ナチュラルなだけでなく偉大なワインを造りたいと考えはじめました。

『自然なワインを造るが、自然だけでは駄目。父のワインは自然だったけど、酸化的で洗練さが無かった。洗練されたスプマンテを自然の力で造りたい』とニコラ。葡萄が完熟してから収穫する事、酸化防止剤を使用しないという事がニコラの拘り。完熟葡萄から造るので酸度だけでなく葡萄からの旨味やエキスを感じられます。開けてすぐは酸度の高さ綺麗さを、抜栓2日目以降から旨味、エキス感、等様々な要素が楽しめます。そして酸化防止剤はワインの透明感、洗練さを邪魔してしまうので一切使用しません。フランチャコルタ協会にはやりたい事が出来ないと離脱。今はフランチャコルタを名乗りませんが、標高の高いグッサーゴの個性を完璧に表現しています。

### 通常より2週間遅摘み

グッサーゴは、その標高の高さと1億5000年前の石灰質土壌のお陰でシャンパーニュ的な骨格を得ます。標高は300m から700m。畑は7ヶ所に分かれて合計5.5ha。全て山の斜面にあり、アルプスの冷たい風を受けて乾燥するので病気も少ない。特異な土壌。冷涼な気候と非常に多い日照。雨は多いが、アルプスからの風が湿気を乾かし自然な葡萄栽培が可能。

畑ではビオディナミが採用され、森を残し、違う植物を植え、鶏や羊を放して生物多様性を確保。除草剤も有機肥料も使用しない。銅と硫黄のみ極少量使うだけ。アンドレア・アリチは最も標高が高いのでミネラリーで細く綺麗で繊細なスタイル。カデルヴェントは最もワイン的で酸化的環境を好みます。ワインは強く、旨味に溢れます。そして、最近日本にも入ってきたディヴェツラは酸度主体。早く収穫してリンゴ酸を残す今流行のスタイル。

ニコラの畑はPHが低く、葡萄樹はより過酷な環境で、ここでは完熟まで待っても酸度は落ちず収穫も通常より2週間遅い。カデルヴェントのように、完熟葡萄の要素の多さを活かしても、ディヴェツラのように酸度も高いんです。8月中旬に、まだ青い未熟な葡萄を収穫して酸度を確保するのが普通のフランチャコルタ。これではニコラ・ガッタのようなエキス感や旨味は得られるはずありません。骨格が大きく、口中での情報量も多く、変化する味わい。それを支える背骨は美しい酸。まさにシャンパーニュ的ですが、旨味の多さはグッサーゴらしいと言えると思います。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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

### 30ヶ月シュール・リー

#### Ombra Brut "30 Lune"

参考上代: **6,600** 円

入港数: **120** 本

オンブラ・ブリュット・30ルネ

80%シャルドネ、20%ピノ・ネロ。2019年主体で10%程度ソレラ熟成のリザーブワインを使用。ダイレクトプレス後、野生酵母のみで自然発酵。翌夏前まで古バルックで熟成させてから有機サトウキビの蔗糖で2次醗酵。30ヶ月間シュール・リー熟成。SO2無添加。(醗酵由来の自然生成SO2は32mg/l)

### 50ヶ月シュール・リー

#### Blanc de Blancs Nature "50 Lune"

参考上代: **8,900** 円

入港数: **120** 本

ブラン・ド・ブラン・ナチュラル・50ルネ

100%シャルドネ。2017年主体で10%程度ソレラ熟成のリザーブワインを使用。ダイレクトプレス後、野生酵母のみで自然発酵。翌夏前まで古バルックで熟成させてから有機サトウキビの蔗糖で2次醗酵。50ヶ月間シュール・リー熟成。SO2無添加。(醗酵由来の自然生成SO2は32mg/l)ノン・ド・サーージュ。91P:Cellar Tracker

### 70ヶ月シュール・リー

#### Blanc de Noir Nature "70 Lune"

参考上代: **8,900** 円

入港数: **120** 本

ブラン・ド・ノワール・ナチュラル・70ルネ

100%ピノ・ネロ。2015年主体で10%程度ソレラ熟成のリザーブワインを使用。ダイレクトプレス後、野生酵母のみで自然発酵。翌夏前まで古バルックで熟成させてから有機サトウキビの蔗糖で2次醗酵。70ヶ月間シュール・リー熟成。SO2無添加。(醗酵由来の自然生成SO2は30mg/l)ノン・ド・サーージュ。

## 新キュヴェ

### 40ヶ月シュール・リー

#### Quattrocento Extra Brut "40 Lune"

参考上代: **7,800** 円

入港数: **58** 本

クワトロチェント・エクストラ・ブリュット・40ルネ

70%シャルドネ、30%ピノ・ネロ。2018年主体でソレラ熟成のリザーブワインを10%程度使用。ダイレクトプレス後、野生酵母のみで自然発酵。翌夏前まで古バルックで熟成させてから有機サトウキビの蔗糖で2次醗酵。40ヶ月間シュール・リー熟成。SO2無添加。(醗酵由来の自然生成SO2は34mg/l)ド・サーージュ3g/L。3月と10月にデゴルジュマンを行う。

### 60ヶ月シュール・リー

#### Rose de Noir Nature "60 Lune"

参考上代: **8,900** 円

入港数: **58** 本

ロゼ・ド・ノワール・ナチュラル・60ルネ

70%シャルドネ、30%ピノ・ネロ。2018年主体でソレラ熟成のリザーブワインを10%程度使用。ダイレクトプレス後、野生酵母のみで自然発酵。翌夏前まで古バルックで熟成させてから有機サトウキビの蔗糖で2次醗酵。40ヶ月間シュール・リー熟成。SO2無添加。(醗酵由来の自然生成SO2は34mg/l)ド・サーージュ3g/L。3月と10月にデゴルジュマンを行う。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A7758	Ombra Brut "30 Lune" オンブラ・ブリュット・30ルネ	N.V	泡白	750	6,600	SO2無添加	120 本	本
A7759	Blanc de Blancs Nature "50 Lune" ブラン・ド・ブラン・ナチュラル・50ルネ	N.V	泡白	750	8,900	91P:Cellar Tracker	120 本	本
A7760	Blanc de Noir Nature "70 Lune" ブラン・ド・ノワール・ナチュラル・70ルネ	N.V	泡白	750	8,900	2015年主体	120 本	本
A8841	Quattrocento Extra Brut "40 Lune" クワトロチェント・エクストラ・ブリュット・40ルネ	N.V	泡白	750	7,800	SO2無添加	58 本	本
A8842	Rose de Noir Nature "60 Lune" ロゼ・ド・ノワール・ナチュラル・60ルネ	N.V	泡ロゼ	750	8,900	SO2無添加	58 本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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