



Piemonte

San Matteo

サン・マッテオ

Gavi

若いうちからも、熟成してからも楽しめる

1970年代以降、国際市場で急速に成功を収めたガヴィ、一方では「安価で早飲み用の白ワイン」のイメージも定着する結果に
しかし本来のガヴィは、ベースラインでさえも時間に耐える酸を持つ「熟成ポテンシャル白ワイン」

◆ルーツはおじいちゃん

当主マッシモ・ディオッティが、ガヴィでワイン造りを始めたのは1999年。数年にわたる試行錯誤を経て、2005年に初めてガヴィDOCGをリリース。当初の生産本数はたったの1,000本ほどでした。そして偶然にも同じ年に、長男が誕生したのです。マッシモはその喜びから、生まれたばかりの子どもの名前を、ワイナリーに冠し「マッテオ（Matteo）」と名付けました。ワイン造りを始めて6年目。最初のガヴィを世に送り出した年に長男が生まれ、その名前がワイナリーの名に——。サン・マッテオの出発点には、そんな家族の想いがつまっているんです。



実は、ワイナリーのルーツは1998年の設立よりさらに遡ります。現当主マッシモのひいおじいちゃんであるジュゼッペは、19世紀末にアルタ・ランガで葡萄栽培とワイン造りを始めていました。現在ガヴィには33haの畑を所有し、複数のDOC、DOCG区画からコルテーゼを栽培しています。規模を広げながらも、サン・マッテオの出発点にあるのは、あくまで

ガヴィの土地とコルテーゼ。2016年にはラ・パラッツィーナの土地を購入。ちょうどガヴィの丘陵地帯の中心部に位置し、新たなカンティーナとして設立しました。

◆ガヴィのテロワール

ピエモンテ州南東部、リグーリア・アペニン山地の麓に位置するガヴィ。ピエモンテの中でも南東に開けたこの土地は、リグーリアから吹き込む冷涼な風の影響を受け、昼夜の寒暖差が生まれやすいエリア。



コルテーゼが持つ繊細な果実味と、しっかりとした酸を保つうえで、こうした気候条件は大きな役割を果たしています。土壌もガヴィを語るうえで重要な要素。この地域には、太古の海によって形成された石灰質・泥灰質・砂質などの海洋性堆積物が複雑に分布しています。場所によって土壌の構成や標高、斜面の向きも異なるため、同じコルテーゼでも畑によって異なる表情が生まれます。ガヴィのコルテーゼに感じられる、柑橘や白い花のような繊細な香り、伸びのある酸、そしてしばしば感じられる塩味を伴うミネラル感。これらは品種そのものの個性だけでなく、冷涼な気候と複雑な地質が重なった、この土地ならではの表現です。

サン・マッテオの畑はモンフェラートの東部の丘陵地帯200～450mのやや高めに位置します。サン・クリストフォロ、フランカヴィッラ・ビジョ、カプリアータ・ドルバ、ガヴィの各地区に広がります。北緯

44度線より北に位置しており、ワイン造りに理想的な条件を備えています。



◆活躍する次世代

現在もワイナリーをほぼ家族のみで営んでいます。ディオッティ夫妻には2人の息子がおり、現在どちらもワイナリーに携わっています。長男マッテオは、醸造学校に修学し、6歳下の次男は農業栽培の学校へ修学。それぞれ専門分野を学びながら、畑と醸造の現場で経験を積む2人。父マッシモから受け継いだワイン造りは、次の世代へと着実に引き継がれています。

= 取り扱いキュヴェ =



- Gavi ガヴィ (Gavi DOCG)
'25VT 参考上代 3,200円
- ・ 土壌：砂質マール土壌
 - ・ 方位：主に南向き
 - ・ 植栽密度：4000株/ha
 - ・ 仕立て：グイヨ

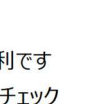
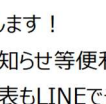
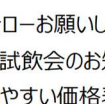
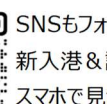
モスト・フィオーレを12～16℃の低温で、約30日間ゆっくりと発酵することで、透明感のある繊細なアロマを得ることができます。アフターには塩味やナッツのような香ばしさを感じ、温度帯によっても多層的な表情を見せてくれるワインです。



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港＆試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック