



Veneto

Gabe

ガベ

Treviso

急斜面で造るテロワールを重視した食中酒としてのプロセッコ

半世紀も前に DOC 認定され世界中で広まったのは、工業的に造られた大量生産プロセッコ

その固定概念をくつがえすために立ち上がったワイナリー「Gabe」

◆プロセッコの格付け

1969年のDOC制定を皮切りに、軽やかでやや甘く、そして何よりも安価なスパークリングワインのイメージが世界で認識されてしまった「プロセッコ」。広大で肥沃な平野で収量を上げて工業的に生産されたものが、プロセッコの品質を下げてしまったのです。

そんな中、転機となったのが原産地呼称の再編です。もともと品種名であった「プロセッコ」はその人気から、イタリアだけでなくほかの国でもその名前で生産されていました。それを避けるためにも、プロセッコの品種名を原産地呼称へ認定することで保護し、プロセッコはかつての呼び名でもあった「グレラ」へ改訂されました。つまり、プロセッコをイタリア固有のワインへと認識させたのです。



また、それまでDOCだったものはDOCGへ昇格。さらには、原産地呼称の中心となる地域を明確にするために新たに設けたのが「Rive」（リーヴェ）でした。これは、クリュにも似た、明確に定義された畑の場所を示す、伝統的な方言です。たとえば、同じくDOCG認定されたカルティツェの丘陵地（107ヘクタール）には、傾斜や方位、標高などによってそれぞれに定義される多く畑が存在し、かつて人々はそれらを「una bella Riva」（美しい特別な畑）と呼んでいました。

今でも年配の人はそう呼ぶ人もいます。今日では、Riveは公式に43の町または集落が定義されています。それには規定として、厳しい収量制限、手摘み収穫、ヴィンテージ表示が義務付けられます。こうしたクリュともいえるサブゾーンを追求することで、プロセッコの立ち位置を確実に高めることが出来たのです。



◆ファミリーワイナリーから独立

ワイナリー名である「Gabe」は当主である Gabriella Benedetta Vettoretti（ガブリエッタ・ベネデッタ・ヴェットレットティ）の名前に由来します。もともと長く家族経営のワイナリーを営んでいたガブリエッタ。経験の中で、広いプロセッコの生産地域の中でも、コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネは依然としてプロセッコの中心地的存在と考えます。そこで、一緒に働いていたエノロゴとともに、テロワールを発展させることを目的として、2024年にGabeを設立し、独立しました。畑はDOCGエリアであるRiveを中心に新たに購入し、標高は300~400mに位置。持続可能性に配慮した栽培を実践。堆肥と牛糞を用いた有機肥料のみで施肥されています。

◆プレス65%のピュアなモストから

今回入港はエクストラ・ドライとエクストラ・ブリュットの2種。収量やプレスにも厳しいこだわりを取り入れる製法からうまれる彼女のプロセッコは、プロセッコの品質概念を変えてくれます。

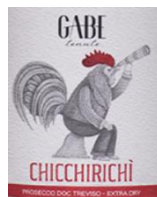
= 取り扱いキュヴェ =

<エクストラ・ドライ 残糖：15 g/l>

■プロセッコ・トレヴィーゾ・キッキリキ

(Prosecco DOC Treviso)

雄鶏は庭の王であり、その朱色のとさかは王冠のよう。揺るぎない王者を模したエチケット。シャンパーニュに並ぶガス圧が野暮ったさを感じさせず、食事を呼ぶバランスに。



- ・ 土壌：粘土質
- ・ 樹齢：20~40年
- ・ 収量：18トン/ha
- ・ 瓶内熟成：30日
- ・ ガス圧：6.2気圧

<エクストラ・ブリュット 残糖：4 g/l>

■プロセッコ・ヴァルドッピアデーネ・スベリオレ

クロロフィッラ・リーヴェ・ディ・グイア

(Valdobbiadene Prosecco SpDOCG Rive di Guia)

クロロフィルは植物に緑色を与え、成長を支える本質的存在。コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネの本質を体現することから。土壌はかつての海の堆積物に由来し、石灰分を多く含む痩せたものが中心で、フローラルで繊細な香。ヴァルドッピアデーネらしい垂直性が魅力的。



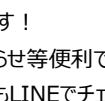
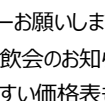
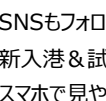
- ・ 畑：南向きの急斜面
- ・ 土壌：石灰質泥灰土
- ・ 樹齢：30~90年
- ・ 収量：13トン/ha
- ・ 瓶内熟成：60日
- ・ ガス圧：5.3気圧



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

《商品一覧》

<エクストラ・ドライ 残糖：15 g/l>



エクストラ・ドライでもべたつかない味わい！泡持ちも十分。

Prosecco Treviso "Chicchirichi" Extra Dry [2024]

プロセッコ・トレヴィーゾ・キッキリキ・エクストラ・ドライ

参考上代：2,600 円 在庫：OK

品種：Glera95%,Pinot Bianco5%

粘土質土壌、樹齢 20~40 年。収量 18 トン/ha。

9 月に手摘みで収穫。瓶内熟成 30 日。糖度 15g/l。ガス圧は 6.2 気圧。

<エクストラ・ブリュット 残糖：4 g/l>



DOCG エリアの中でも Valdobbiadene 寄りの垂直性ある味わい

Prosecco Valdobbiadene SP "Clorofilla"

Rive di Guia Extra Brut 2024

プロセッコ・ヴァルドツビアデーネ・SP・クロロフィッラ・リーヴェ・ディ・グイア・エクストラ・ブリュット

参考上代：3,200 円 在庫：240 本

品種：Glera 100%

標高 260mの南向きの急斜面の畑。礫岩、砂、粘土が混じる土壌、樹齢 30~90 年。

収量 13 トン/ha。9 月に手摘みで収穫。瓶内熟成 60 日。糖度 4g/l。ガス圧は 5.3 気圧。

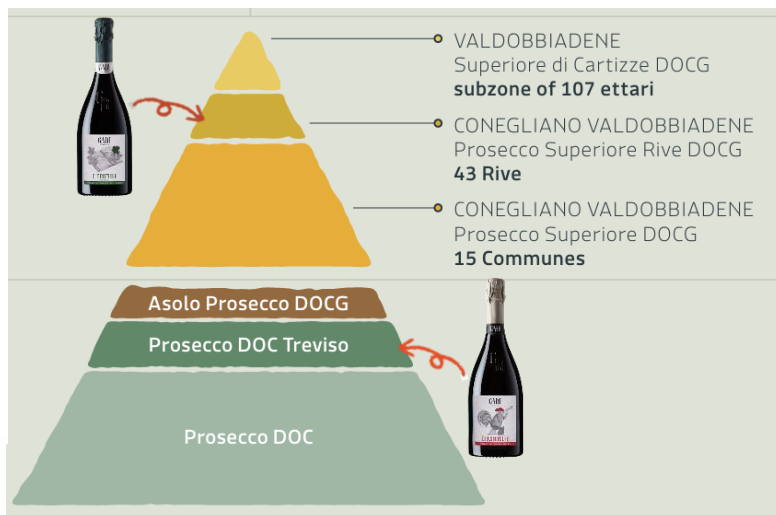
□各スパークリングワインの一般的な気圧比較

プロセッコ（スパマンテ）→ 約 3~5 気圧

フランチャコルタ・シャンパーニュ → 約 5~6 気圧

□プロセッコ原産地呼称

ヴェネト州とフリウリ州にまたがる認証畑のうち、DOCG として認められている区画はすべてヴェネト州に位置し、その大部分は図で黄色に示されたコネリアーノ・ヴァルドツビアデーネ地域に集中しています。その中でも最高峰の品質と称されるのが、ヴァルドツビアデーネ近郊に位置するカルティッツィエです。



□ 分かりにくい DOCG 名の理由

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG という長い呼称名は、個性の異なる 2 つの確立した地名が含まれていることに由来します。図のとおり、西にヴァルドッビアデーネ、東にコネリアーノが位置しています。

そしてこのエリアには、クリュに近い位置づけとして、同じく DOCG 区分に属する「リーヴェ(Rive)」と呼ばれる町や畑が点在する、数ある DOCG の中でも複雑なエリアの一つ。



□ Conegliano Valdobbiadene エリア内で異なる土壌

コネリアーノ・ヴァルドッビアデーネの土壌は非常に古く、海や湖の底の隆起に由来します。丘陵の一部はドロミティの氷河によって形成され、谷へ堆積物が運ばれました。この場所の土壌は深く、細かい質感で、炭酸塩を含みます。氷河の影響を受けなかった場所では、海成起源の浅く水はけの良い土壌(マールや砂岩)が残っています。斜面の傾斜、日当たり、土壌の違いにより、各マイクロゾーンは独自の個性を持つワインを生み出します。

