

# Antoniolo

## アントニオーロ/ガッティナーラ

【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】



ロレッタ(左)は規模を大きくする事を拒み  
アントニオーロの品質を常に守り続けてきた

## バローロとは違う熟成

### 1999, 2000, 2001

#### 1/100 まで減少した畑

100 年前、ガッティナーラは今の 100 倍葡萄畑が存在しました。その頃のランゲは 1/100 しかありませんでした。この 100 年でガッティナーラは縮小し、ランゲは 100 倍に拡大したのです。ガッティナーラが縮小した理由は葡萄の出来が天候に左右されやすいから。それと大都市トリノから遠く、物流の面で不便だった為。

元々、良質の葡萄を栽培するポテンシャルではバローロ以上だったからこそ葡萄栽培、ワイン造りが行われていたのです。土壌はランゲとは全く違うアルカリ性土壌。火山岩を含み PH が低い、ネッビオーロにとっては厳しい環境だけにワインはシリアスでバローロのようなふよふよかさよりも、垂直性、伸びのあるスタイルとなっている。

#### ガッティナーラ・オツ・サン・グラート

2000	参考上代: 18,000 円	在庫: 24 本
2008	参考上代: 14,500 円	在庫: 12 本
2013	参考上代: 9,800 円	在庫: 98 本

最も条件の良い畑。セメントタンクで野性酵母のみで発酵。マセラシオンは 20 日間。温度管理なし。1 日 1 回ルモンタージュ。プレス後、1 度澱引きをして、スラヴォニア大樽に移し変えてマロラクティック発酵。30 ヶ月熟成。瓶詰め後、12 ヶ月熟成。

#### ガッティナーラ・サン・フランチェスコ

2000	参考上代: 15,000 円	在庫: 24 本
2001	参考上代: 15,000 円	在庫: 24 本
2007	参考上代: 12,500 円	在庫: 24 本
2013	参考上代: 7,900 円	在庫: 14 本

南西向き畑で日照量は最も多い畑。平均樹齢 55 年。モレーンと火山岩土壌が混ざっている。セメントタンクで野性酵母のみで発酵。マセラシオンは 14~16 日間。温度管理なし。1 日 1 回ルモンタージュ。プレス後、1 度澱引きをして、古いトノーで 12 ヶ月、その後大樽に移し変えて 18 ヶ月熟成させる。瓶詰め後、12 ヶ月熟成。

#### ガッティナーラ・レ・カステル

2000	参考上代: 14,000 円	在庫: 24 本
2001	参考上代: 14,000 円	在庫: 12 本
2013	参考上代: 7,200 円	在庫: 88 本

単一畑「レ・カステル」モレーンと火山岩土壌が混ざっている。セメントタンクで野性酵母のみで発酵。マセラシオンは 14~16 日間。温度管理なし。1 日 1 回ルモンタージュ。プレス後、1 度澱引きをして、古いバリックに移し変えてマロラクティック発酵。30 ヶ月熟成。瓶詰め後、12 ヶ月熟成。

#### ガッティナーラ

1999	参考上代: 11,000 円	在庫: 24 本
2001	参考上代: 11,000 円	在庫: 24 本
2013	参考上代: 5,400 円	在庫: 120 本

樹齢 45~55 年の区画で南西から南向き斜面のアッサンブラージュ。モレーンと火山岩土壌が混ざっている。ステンレスタンクで野性酵母のみで発酵。マセラシオンは 12~15 日間。温度管理なし。スラヴォニア大樽に移し 30 ヶ月熟成。



スラヴォニア大樽による熟成と  
古トノーでの熟成を併用している



ガッティナーラを代表する優良畑を所有しているのが  
アントニオーロの最大の魅力

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

## ガッティナーラを代表する老舗

ガッティナーラは大手トラヴァリーニがある以外はいまだに農家の小規模ワイナリーしかありません。その中で最も長い歴史を持ち、「オッソ・サン・グラート」「サン・フランチェスコ」等、ガッティナーラを代表する畑を所有するのがアントニオーロ。特に「オッソ・サン・グラート」は自他ともに認めるガッティナーラ最高の畑。しかも、標高 250~400m まで縦に所有しているので上と下では気温差が大きく、違った個性の葡萄が収穫できるのです。何ヶ所かに分けて発酵させ、個性の違うワインをアッサンブラージュすることで圧倒的な複雑味を得ているのです。

### 1999 について

私たちにとって、この年はパーフェクトな年。ネッピオーロという品種にとって適切な日照量と降雨量。これによって、まさにベストの糖度と酸度、更にタンニンやアントシアニンの熟成度を得た。収穫は雨が降る前の 10 月第 1 週。これも最高だった。熟成による偉大なワインへの昇華を約束してくれたし、徐々にその高いポテンシャルを見せ始めている。もの凄いパワーだけでなく繊細さや複雑さを持っている。飲み手に満足約束してくれる。

### 2000 について

温暖化の影響はガッティナーラにも迫ってきている。冬の雪は少なくなり、春の天候は不安定で芽吹きは早くなった。夏の熱波は葡萄を日差しから守る必要があった。2000 年は非常に暑かったが、9 月の第 2 週から曇りが続き、冷気が葡萄を冷やし、成熟を遅らせてくれた。暑い年だったのに 9 月の冷気のお陰でネッピオーロらしいバランスに逆戻りしてくれた。収量は残念ながら大きく減ったが品質は満足だった。暑さと乾燥のお陰でカビがなく、葡萄に病気が無かったので選別が必要ないほど健康な葡萄が得られた。エネルギーのある力強い葡萄だった。今飲んでみると、2000 年は思っていた以上に大きな可能性を持っていると思う。熟成に必要な高いアルコールとタンニン。集中力のある味わい、凝縮度。大きな骨格。フェノール類は非常にリッチ。まだまだ先がある。

### 2001 について

葡萄の生物学的生育は例年より早かったが、2000 年ほどではなかった。9 月の初めの重要なタイミングでネッピオーロは理想的な状態に生育したが、9 月の天候は優れず、標高の低い畑は苦勞する事になった。だが、長い歴史の中でもそうだったように（私達の畑は条件が良いので）収穫を待つことができると判断した。収穫を待ったお陰でネッピオーロはバランスを取り戻し、しっかりとした骨格を手に入れた。良い畑で、収穫を待った場合のみ優れたワインになった。生き活きたとしたガーネットの色調。強烈に香り、洗練されている。バルザミックで乾いた肉、血のような特徴的な香を持っている。

### 2007 について

収穫は早く 9 月 20~29 日に行われた。とにかく異常に暑い年だった。畑、そして造り手毎に全く違う結果となったヴィンテージ。私達のワインは熟さよりも硬さや上品さ、締めりやフレッシュさを感じられるはず。造り手にとっては難しい年で、酸度が控えて糖度が高い葡萄は発酵しきらずに糖分を残してしまうことがある。私達のワインは完全に発酵しきってくれた。マロラクティックも問題なく進んでくれた。酸度の低い年なので良質のタンニンを得る事を意識したのと元々ミネラリーなので、いつもとは違うバランスだが、フレッシュさを保っている。ローズマリーやリコリスの香はこの年の特徴。

### 2008 について

異常な年の後はガッティナーラが戻ってきた。芽吹きは 3 月 10 日。春は雨が少なかったが理想的な天候だった。5 月になると太陽は隠れ、気温は上がらずに 2007 年とは真逆の厳しい年が始まった。8 月は平均的な日照を取り戻したが生育度は例年より遅れていた。ゆっくりゆっくり葡萄が成熟していくのを待つのがベストと判断し、10 月に入っても待ち続けた。収穫は 10 月の第 2 週から 3 週。歴史上でも珍しい遅い収穫になったが、とても素晴らしい葡萄を得る事ができた。ストラクチャーがあり、良質のタンニンを持ったワインは長期熟成に向き、今でもまだまだ若さを保っている。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A5417		1999	赤	750	11,000		24 本	本
A5418	Gattinara ガッティナーラ	2001	赤	750	11,000		24 本	本
A2664		2013	赤	750	5,400		120 本	本
A5419		2000	赤	750	14,000		24 本	本
A5420	Gattinara "Le Castelle" ガッティナーラ・レ・カステル	2001	赤	750	14,000		12 本	本
A2665		2013	赤	750	7,200		120 本	本
A5421		2000	赤	750	15,000		24 本	本
A5422	Gattinara "San Francesco" ガッティナーラ・サン・フランチェスコ	2001	赤	750	15,000		24 本	本
A5423		2007	赤	750	12,500		24 本	本
A2666		2013	赤	750	7,900		24 本	本
A5424		2000	赤	750	18,000		24 本	本
A5425	Gattinara "Osso San Grato" ガッティナーラ・オッソ・サン・グラート	2008	赤	750	14,500		12 本	本
A2667		2013	赤	750	9,800		120 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  
・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