

# Villa Venti

ヴィツラ・ヴェンティ/エミリア・ロマーニャ

【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】



スローワインガイドでも高評価を得ている  
今後、値上がり必至です

## 3 ビツケーレ ! 2,600 円 !

### 元ソムリエの夢

2002年に設立された、まだ若いカンティーナ「ヴィツラ・ヴェンティ」。2人の元ソムリエがサラリーマンを経験した後で、夢を諦めきれずに始めてしまったカンティーナです。良くある話のようで、なかなか簡単な話ではありません。マウロとダヴィデは家族と共にエミリア・ロマーニャの東、ロンコフレッドに移住。野菜作りとアグリツーリズモの経営を軸に、少しでもワイン造りを始めました。醸造責任者はノエリア・リッチ、ヴィツラ・パピアーノの醸造も担当するサンジョヴェーゼ・ロマーニャのスペシャリスト「フランチェスコ・ボルディーニ」。この人はこの地域の土壌を調べ上げた事でも有名。

■フランチェスコ HP はこちら: <http://www.francescobordini.it/en/>

### アルベレッロ仕立

彼等は古文書から100年前に葡萄畑だった場所を探し出し、森を開墾し、葡萄畑にしています。元々葡萄畑だったのは先人が葡萄にとって条件の良い土地を選び出した訳なのでテロワールとして素晴らしい訳です。しかも、100年間、森に戻っていたので土壌は化学肥料に侵されことなく健康!

植えたのは4種類のサンジョヴェーゼ。収量の少ないものの中で性格の異なる4種類を混植することで複雑さを演出すると共に生物多様性も実現しています。面白いのが、彼等が採用した仕立。通常、価格の安いサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャでは仕事が楽で収量が多いダブル・グイオが採用される事がほとんどですが、彼等の選択は「アルベレッロ」でした。この仕立は機械での仕事が不可能で、収穫も手入れも全て手作業になります。収穫量はダブル・グイオの1/3程度まで減ってしまいます。何故、この仕立を選んだのかと言うと、古文書に当時の仕立が書かれていて、それが似ていたから。そして一番葡萄にストレスを与えない仕立だから。

### 参考上代 2,600 円でも 3 ビツケーレ

元ソムリエだけに想いが強く、採算度外視されてしまっている彼等のワイン……。勿論、それだけでは生活していけないので仕事の中心は今でも野菜作りとアグリツーリズモの経営が主体。人の事ながらちょっと心配。価格上げればいいのに……。

そんな彼等の努力が実り、ベースワインのサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・プリモセーニョ 2018 が、なんと! ガンベロロッソ最高評価 3 ビツケーレを獲得! 参考上代 2,600 円ですから快挙と言えるかと思います。

東側の海に近い地域は大量生産の安ワイン産地。その中で古文書にのっていた良い畑を選び出し、アルベレッロ仕立で収量を減らし、本気で品質を追い求めた彼等。周囲の生産者達にバカにされながらも、ようやく結果を出しました。おめでとう! マウロ、ダヴィデ! サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャは安かろう、悪かろうではありません。安かろう、旨かろう! です! 1,200 本のみ! お早めに!



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5379	Sangiovese di Romagna Sp "Primosegno" サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・スベリオレ・プリモセーニョ	2018	赤	750	2,600	3ビツケーレ	1,200 本	本
A4515	Rubicone Rosso "A" ルビコーネ・ロッソ・A	2018	赤	750	4,900	アンフォラ発酵・熟成	78 本	本
A4513	Rubicone Bianco "Serenaro" ルビコーネ・ビアンコ・セレナーロ	2018	白	750	2,800	約60日間マセラシオン	213 本	本
A0094	Passito Centesimino "Nani" HF パッシート・チェンテジミ・ナニ・ハーフ	[2012]	赤甘	375	4,000	チェンテジミ・ノ種	58 本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒販店					



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