

VinTage

ヴァンタージュ/アオスタ



耕作放棄畑を再生

保守的なアオスタ

アオスタほど保守的で、ある意味変わらない産地は珍しいかもしれません。地元消費比率が高いので、世界の嗜好に合わせたり、色々なワイン造りが導入されたりという事が上手く進んでいないのかもしれない。そんなアオスタで長くレストランで働き、ソムリエの資格を取得した若いエリザベッタ。

更にワインを突き詰めていく内にワインのサービスや分析ではなく、地元アオスタのワイン造りの復興に興味を持ち始めます。2014年、偶然、放棄された葡萄畑を借りる事ができ、念願の葡萄栽培を開始。2年後の2016年には極少量のワインを地元で販売し始めました。

尊敬する造り手を模倣

尊敬する造り手は、グラヴネル、ツィダリツヒ、フォラドリ、ラディコン、ダリオ・プリンチッチ、ヴオドピーヴェッチ…。こうなると大体どんな方向性が解りますよね？生物多様性、自然栽培、循環型農業の実現。畑では銅と硫黄、プロポリス、乳清、ハーブしか使いません。全ての化学薬品は排除されています。土壌に長く残留してしまう銅は年間4gまで使用が許されていますが0.5gしか使いません。

そして、彼女が最も重要視しているのが耕作放棄畑の再生。過疎化や高齢化に伴い、過酷な葡萄畑での栽培は敬遠されがち。年々耕作放棄畑は増えています。樹齢は高いが、剪定等の正しい処置がなされていない畑を時間をかけて再生し、健全な葡萄が収穫できるよう改善していきます。

経験値ゼロ

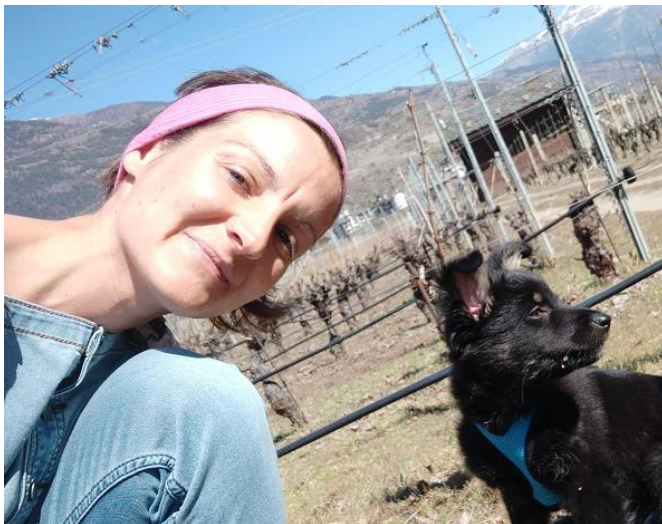
栽培も醸造の経験もありませんでした。興味を持ち、信じる造り手達に尋ね、失敗する事で学んでいきます(2016年の赤ワインは全滅)。毎年、約20種類の醸造を試し、半分を失敗…。プラスチック容器、古バリック、アンフォラ、石製の容器、なんでも試し、失敗を繰り返していく事でしか学べない事も多いのだそう。

醸造面での拘りは、自然の中で生き抜く力を持った高い樹齢の葡萄樹を作ればエネルギーを持った葡萄ができる。同時に自然酵母も手に入る。それを最大限に活かす事。まず、エネルギーのある葡萄。樹齢の高さから凝縮度を得る。その葡萄を自然酵母だけで発酵。黒葡萄でも白葡萄でも果皮の要素こそ葡萄の重要な個性と考え利用します。清澄、フィルターはある種の旨味を奪うと考え、一切行いません。酸化防止剤は醸造中、一切使わず、瓶詰時に極少量添加するというもの。

本当のアオスタ

アオスタの環境と言うのはワイン造りにとって非常に厳しいものです。最も多くの畑があるシャンパーブはヨーロッパ全域で最も乾燥する土地と言われています。イタリア北部に位置しながら夏はトスカーナよりも暑く、日照量はシチリアを超えるほどです。

そして、他のどの地域にもない土着品種が多く残り、棚仕立てや混植など時代と共に消えていった伝統的な農業が残っているのです。この素晴らしい伝統的な農業を、放棄された畑と共に捨て去ってしまうのは悲し過ぎます。放棄された樹齢の古い葡萄樹を再生する事がエリザベッタの1つの大きな目的なのです。



【ご注文は受注専用メール: 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
- ・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

ヴァンタージュのワイン

Vigne Vintage 2019

ヴィーニュ・ヴァンタージュ

品種: パルペーラ、ドルチェット、チリエジオーロ、プティ・ルージュ

アオスタらしいブレンドワイン。ステンレスタンクとファイバークラスで醸造。シャンパーブにある耕作放棄畑を再生した。標高 650m。樹齢は 30～80 年と高樹齢で素晴らしいポテンシャル。5 年かけて自然栽培を基本に仕立ても変更し、再生してきたが、ようやくその高いポテンシャルを感じさせる葡萄が収穫できた。フレッシュさと少しのスパイシーさはシャンパーブのテロワールを素直に表現している。主体はパルペーラでワインに深み、色調、旨味を与えてくれる。素直で少しラズベリーのような。ある意味では他のアオスタワインとは違うかもしれない。しかし、高い樹齢で収量の少ない畑の場合、取替えてもする必要は無いんです。表現力を持った葡萄がテロワールの個性を素直に引き出すのです。これこそが、要するに、私の畑の個性なんです。ヴィーニュ・ヴァンタージュは樹齢の高い樹を意味します。

 参考上代: **5,800 円**

 入荷数: **60 本**

750ml

【赤ワイン】

本

Celui d ici 2018

スリュイ・デ・イシ

品種: 75%プティ・ルージュ、25%マヨレ、プティ・ルージュの亜種

1949 年に植樹されたプレ・フィロキセラの樹しかない非常に貴重な畑。砂質が強いでフィロキセラから守られたのでしょうか。通常はトレッテ・スコペリオレを名乗れる歴史的にも優れた地域。自根の葡萄樹だけが持つ滋味深い味わいや腰の座ったどっしりとした質感はイタリア中探しても、なかなか出会う事はできない。ましてやアオスタの土着品種ではあり得ないし、今後出てくる可能性は残っていない。あまりにも少ない収穫量なので 750ml のボトルに詰める事ができず、少しでも多くの人に体験してもらう為に 500ml の小さなボトルに詰めました。自然酵母で発酵後、古いバリックに移し替えて 12 ヶ月熟成。その内 9 ヶ月は澱と共に。トレッテはアオスタの最も量産されたワイン。言わば日常の酒です。そのトレッテのこれからの意味するワイン名です。

 参考上代: **5,800 円**

 入荷数: **24 本**

500ml

【赤ワイン】

本

Merendendi 2020

メレンデンディ

品種: 50%プティ・ルージュ、50%シラー

アオスタにはロゼワインって無いんです。私達の家族も飲みません。レストランでもロゼワインなんて無いんです。ですが、私の祖父はサルディーニャ出身で、そこには沢山のロゼワインがあったんです。それを想って造りました。自然発酵が終了したらステンレスタンクに移して 9 ヶ月熟成。上澄みだけをボトリングして 3 ヶ月寝かせました。粘土と岩が多いシャンパーブの古い畑の葡萄を使用。通常のフレッシュで軽いロゼワインだと思わないで下さい。食前酒だなんて、とんでもない。ストラクチャーがあり、力強く、個性があります。高い樹齢の葡萄はロゼでも十分に土地の個性を汲み上げます。期待がある意味で裏切るんです。だから、メレンデンディと名付けました。尊大で傲慢なくらいのロゼワインなんです。

 参考上代: **5,800 円**

 入荷数: **60 本**

750ml

【ロゼワイン】

本

Tacsum 2019

タクサム

品種: 100%モスカート・ピアンコ

シャンパーブの伝統品種と言えばモスカートです。でも、ただ単純にアロマティックでフレッシュなワインに将来はあるのでしょうか？モスカートにはもっと大きな可能性があると思うんです。勿論、自然農法で育て、高い樹齢で、収量は少なくなければいけません。モスカートをのイメージとは逆のワイン。自然酵母のみ。一部は茎ごと醗酵槽に投入し、10 日間のマセラシオン。古いバリックで 12 ヶ月、ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成。全く違う(反対の)醸造をしているのでタクサムと名付けました。反対から読むとモスカートです。2016 年に初めて醸造したのが、このワインです。あまり冷やし過ぎないで楽しんで下さい。

 参考上代: **7,500 円**

 入荷数: **60 本**

750ml

【白ワイン】

本



【ご注文は受注専用メール: 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
- ・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