

**NEW
ARRIVAL**

Ghemme/Piemonte

Antichi Vigneti di Cantalupo

アンティキ・ヴィニエーティ・ディ・カンタルーポ
Ghemme

粘土石灰土壌ではないモレーン土壌のネッピオーロ

海底が隆起したランゲの土壌は海底に由来する。ガッティナーラは火山岩なので山に由来する。ゲンメのモレーンは氷河が削り取った谷、川に由来する酸性土壌。ゲンメならではの個性を最も忠実に表現する。

海に由来しない土壌

1997年にDOCGに昇格したゲンメ。北ピエモンテにおいて圧倒的個性を持つ「ガッティナーラ」とセージア川を挟んで向かい合っている。

『ゲンメの土壌はモレーン。氷河が谷を削り取って堆積した土壌でガッティナーラの火山岩ともランゲの粘土石灰質とも違う』

ネッピオーロは気候、土壌の個性をワインの味わいに反映させることができる数少ない高貴品種。ランゲ、ガッティナーラ、ゲンメは全く違う個性。



温暖でアルカリ性の粘土石灰土で元々海底だった「ランゲ」のネッピオーロは力強く重厚で大きなワインに仕上がる。

冷涼でマグマに由来する火山岩土壌の「ガッティナーラ」は少ない果実感。ミネラルが豊富で酸度も高く、熟成ポテンシャルが非常に高い。

『モレーンは花崗岩が主で削り取られた岩石、岩屑や土砂などが堆積した土壌。酸性寄り、酸は柔らかく果実味もありタンニンの質が細かい』

海に由来する土壌の「ランゲ」。火山に由来する土壌の「ガッティナーラ」。そして氷河の堆積物に由来する土壌の「ゲンメ」。

『ランゲは海底が隆起した土地だがゲンメはアフリカプレートとアルプス山脈がぶつかった場所なので山に由来する。全く違う土地』

土壌の個性を素直に表現できる造り手は残念ながら少ない。12生産者しか存在しないゲンメで最も土地の表現に拘るのが「カンタルーポ」。

『ネッピオーロは気難しい品種なので、昔の人はそれぞれの土壌と気候の組み合わせで最も優れてい

る地域にネッピオーロを植樹した』

モレーン土壌の個性を最も強く表現できる土地こそが「ゲンメ」であり、その「ゲンメ」の最も優れた区画を所有するのが「カンタルーポ」なのだ。

1969年からの歴史

ゲンメを代表する老舗カンタルーポ。その起源は16世紀に遡る。その頃から葡萄栽培を続けていてゲンメ最古の造り手の1人。

『1969年にゲンメがDOCに認定されたのを受けて畑の植え替えを進め、本格的にワイン醸造を開始。1977年に現在の場所で造り手として創業』

ゲンメで最も古い葡萄栽培家なので「コッリ・プレクレメ」等のゲンメで最も重要で歴史的な畑を数多く所有しているのが彼等の強み。



現在の当主は「アルベルト・アルルンノ」。醸造学が専門博士でカンタルーポの品質を一気に向上させた功労者。

『ノヴァーラはイタリアで最も古いワイン造りの歴史を持っている。その中心がゲンメでありガッティナーラ。僕達はゲンメの伝道者でいたい』

ゲンメの造り手の中で最も挑戦的で最も古典的な造り手。500年前からあるセラーにはスラヴォニア産の大樽が20個並んでいる。

『若いネッピオーロのフレッシュな個性も大事だが、大樽での長い熟成によって醸成される熟成したネッピオーロの旨味を大切にしたい』

法規制は最低34ヶ月の熟成。内18ヶ月の樽熟成となっているが「コッリ・プレクレメ」では36ヶ月の樽熟成後、12ヶ月以上瓶熟成となっている。

『ネッピオーロは酸素と触れ合う事でしか本当の旨味を表現できない。大樽と瓶熟でゆっくり酸化していくことがゲンメの伝統』

長い熟成でしか味わえない個性

畑はゲンメの町を見下ろす丘の上部が主。典型的なモレーン土壌で南西向き。セシア川の向こう岸にはガッティナーラが見える。

『全ての畑は有機栽培。下草は伸びすぎれば足で踏んで土に戻す。花崗岩が主体で栄養分が少ないので3年に1回肥料を与える』



仕立はグイヨだが2m程度の高い仕立になっている。新梢は切らずに伸ばし放しで一番上のワイヤーに巻きつけておきたい。

『新梢を切る事は人間に例えれば指を切って出血するようなもの。強制すべきではない。葡萄樹が伸びるように伸びるべき』

春先に新梢を切ることで植物的成長を止め、果実に栄養を集中させる現代的栽培ではなく、葡萄樹自体の健康を優先することが大切だとしている。

『過度に凝縮させる必要はない。人間がコントロールした果実ではなく、葡萄樹が環境に適応してベストの果実を成熟させる』

ネッピオーロのフレッシュな美味しさのコッリーネ・ノヴァレージと大樽でのゆるやかな酸化で2次的旨味が味わえるゲンメ。

ゲンメの土地を知り尽くした彼等がスパンナを通してゲンメの個性を最大化したような彼等のゲンメ。無くなって欲しくないイタリアらしさが味わえる。

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A3749	Coline Novaresi "Agamium" コッリーネ・ノヴァレージ・アガミウム	新入港	Nebbiolo	2017	赤	750	3,000	ゲンメの若い樹	○
カレラ、パラゾッラ・ヴァレナ、カヴェナゴ区画の若い葡萄のアッサンブラージュ。10月初旬に収穫してステンレスタンクで発酵。マセラシオンは短めで6日間のみで骨格よりも柔らかさを得ている。ステンレスタンクで12ヶ月熟成後、900Lと3000Lのスラヴォニア大樽に移して12ヶ月熟成。ゲンメの葡萄のみだが樽熟成期間が短いのでコッリーネ・ノヴァレージになっている。アガミウムは昔のゲンメの名称。									
A3750	Colline Novaresi "Abate di Cluny" コッリーネ・ノヴァレージ・アバテ・ディ・クルニー	新入港	Nebbiolo	2011	赤	750	5,900	遅積み	○
ゲンメの外側、コッリーネ・ノヴァレージの畑。完璧な熟度のネッピオーロだけを使った特別キュヴェ。収穫は10月最終週に収穫。(15%は11月中旬の収穫)。ステンレスタンクで発酵後、大樽に入れて24ヶ月熟成させている。フレッシュさではなく成熟したネッピオーロの熟成した味わいを目指している。									
A3751	Ghemme "Cantalupo" ゲンメ・カンタルーポ	新入港	Nebbiolo	2011	赤	750	5,200		○
カレラ、パラゾッラ・ヴァレナ、カヴェナゴ区画のアッサンブラージュ。10月中旬に収穫。ステンレスタンクで発酵。10日間マセラシオン。前半は1日に2回ピシャージュ。後半は果帽をモストに沈めて刺激しないようにしているので過度な抽出はない。その後、色々な大きさの大樽に入れて24ヶ月熟成。									
A3752	Ghemme "Collis Breaclemae" ゲンメ・コッリ・プレクレメ	新入港	Nebbiolo	2005	赤	750	7,500	長期マセラシオン	LIMITED
A3753	Ghemme "Collis Breaclemae" ゲンメ・コッリ・プレクレメ	新入港	Nebbiolo	2011	赤	750	8,200	長期マセラシオン	○

標高250〜310mの単一畑コッリ・プレクレメの葡萄のみを使用。10月後半に収穫。2週間の長めのマセラシオン。発酵初期のみピシャージュする。熟成は色々な大きさのスラヴォニア大樽で36ヶ月間。花崗岩主体だが小石が多い畑で水はけが良いのでミネラル感が強く、大きな骨格のワインに仕上がる。熟成ポテンシャルが高い。