

Friuri Venezia Giulia Venica & Venica

ヴェニカ・エ・ヴェニカ

Collio

コツリオの伝統ノン・マセラシオン白ワインの頂点

90年続くコツリオの伝統的造り手。4代目ジャンパオロがビオロジックを導入し、葡萄自体のポテンシャルが上がっている。マセラシオンをしなくても充分に存在感のあるワインを産み出している。

ノン・マセラシオン90年の歴史

1929年に「ダニエレ・ヴェニカ」が古いカンティーナと周辺の畑を購入して始まった90年の歴史を誇るイタリアを代表する白ワインの造り手。

『1度も資本が入る事なく家族経営が続けられ、代々の当主が醸造を担当。現在はジャンニの息子ジャンカルロに引き継がれている』

4代目当主はジャンカルロ。イタリアだけでなく、コントラフォン等ブルゴーニュでも学び、ビオディナミにも精通している。



現在はジャンニの妻「オルネッタ」がカンティーナの隣でアグリツーリズモを営んでいるので所有畑は28haに広がられた。

『創業当初、周辺にカンティーナは殆ど無く、ダニエレは条件の良いコツリオの優れた畑を賢識に所有する事ができた』

今でも「ロンコ・デッレ・チメ」や「ロンコ・デッレ・メーレ」といったコツリオ最良の畑を所有。イタリアを代表する白ワインの造り手まで成長した。

『自社葡萄のみで畑はドレーニャ・デル・コツリオの中に全て位置していて、厳密に55種のマイクロ気候に分類する事ができる』

区画毎のマイクロ気候と土壌を把握し、栽培品種、仕立を変える。また、収穫も5~10回に分けて行われるので発酵用タンクは小さく沢山必要。

『丘の最上部、ロンコ・デル・メーレ畑は標高の低い暖かい区画から収穫し、西斜面、北西斜面、斜面上部と4~5回に分けて収穫する』

醸造がシンプルで味付け要素が極めて少ないので収穫するタイミングと選果が最も重要と考えている。これは初代から変わらない考え方。

生物多様性と持続可能な農業

長期マセラシオンが自然で、ノン・マセラシオンが自然なワインではないのでしょうか？マセラシオンの有無と自然なワイン造りには関係ありません。

『持続可能な農業と生物多様性を実現することで畑の表現力を増す。更に自然エネルギーの活用で自然環境に配慮した醸造を目指している』



2006年から太陽光パネル、2007年からは葡萄樹等を原料にした暖房設備を導入。カンティーナのほぼ全ての電力と暖房をまかなっている。

『2011年にはV.I.V.Aサステイナブル・ワインに加入し、排出CO2量等、環境への影響を最小限に抑えるワイン造りを実現している』

資源である水とCO2の排出量を削減する為に電動自動車の導入。更に旅行者向けの電気ステーションの提供にも力を入れている。

『畑ではビオロジックが導入され、一切の除草剤、防虫剤、ホルモン剤の不使用は勿論、重金属である銅の使用も極少量に抑えられている』

下草は伸ばされ、畑の周辺には森が残されていて、リンゴ、杏等色々な植物が植樹されている。

何も加えない、隠さない

醸造は父「ジャンニ」の時代と全く変わらないが、ワインは力強さが増している。ジャンパオロが導入したビオロジックの成果が既に現れている。

『11度で20時間の低温マセラシオンで葡萄の個性をモストに移していく。エキスをだけ取り出すことで本当の土地の個性を引き出す』

収穫した葡萄の性格をそのままワインに移していく為、透明でシンプルな醸造が必須。酸素や澱との過度な接触は葡萄の個性を隠してしまう。

『再利用できる二酸化炭素を先にタンクやパイプに

通し、酸素を追い出してからモストを入れて、徐々に二酸化炭素レベルを下げて発酵へ』

基本的にステンレスタンクで仕上げ、澱との接触期間は5~6ヶ月と短い。果皮や澱はモストそのものの個性を覆い隠してしまうから。

モノ・セパージュ(単一品種)は黄色のカプセル。アロマティック(区画アッサンブラージュ)はオレンジで単一畑は緑のカプセルになっている。

『白ワインの醸造は基本的に一緒に11度の低温で20時間低温マセラシオン。大樽とステンレスの併用で5~6ヶ月熟成』

葡萄の状態を見ながら、収穫時期やマセラシオン、熟成容器を変えているが、新樽は一切使用しない。酸素供給の必要性で樽を一部使用する。



■Sauvignon "Ronco delle Mele"

4~5回に分けて収穫し、それぞれ小さなステンレスタンクで発酵。冷涼な畑なのでソーヴィニオンは、ゆっくり熟すので青さは全くない。

『2018年は8月29日に収穫を開始し、最後の収穫は9月5日の最上部だった。色々な状態の葡萄が複雑味を与えてくれる』

20時間11度の低温で果皮浸漬してからアルコール発酵。その後、20%だけ20hlと27hlの大樽、残りをステンレスタンクで6ヶ月熟成。

『大樽は少しだけ酸素をワインに与えるのでふくよかさや複雑味をワインに与えてくれる。ステンレスタンクは繊細さや硬質感を与える』

葡萄そのものの個性を隠す事なく、磨き上げるような醸造。フレッシュだが奥行きのあるコツリオでしか造れないワイン。

Venica & Venica

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
A3566	Prime Note プリメ・ノート	新入港	Ribolla Gialla Chardonnay	2018	白	750	2,900		○
若い樹が使われるヴェニカ・エ・ヴェニカ唯一のアッサンブラージュワイン。収穫後、リボッラ・ジャッラとシャルドネを別々にステンレスタンクで発酵。そのままステンレスタンクで熟成。1回目の澱引き時にアッサンブラージュして6ヶ月熟成してからボトルング。シャルドネの骨格と上品さにリボッラ・ジャッラの爽やかで綺麗な酸味がバランスする。									
A3567	Collio Friulano コッリオ・フリウラーノ	新入港	Friulano	2018	白	750	3,600	モノセパージュ・レンジ	○
8月最終週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12~14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、100%ステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。できるだけ短い熟成期間でワインが閉じる前にボトルングすることでフレッシュな状態を楽しめる。									
A3568	Collio Pinot Grigio "Jesera" コッリオ・ピノ・グリージョ・ジェセラ	新入港	Pinot Grigio	2018	白	750	3,900	モノセパージュ・レンジ	○
9月第1週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12~14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、10%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。できるだけ短い熟成期間でワインが閉じる前にボトルングすることでフレッシュな状態を楽しめる。									
A3569	Collio Pinot Bianco "Talis" コッリオ・ピノ・ビアンコ・タリス	新入港	Pinot Bianco	2018	白	750	3,900	モノセパージュ・レンジ	○
9月第1週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12~14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、40%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。できるだけ短い熟成期間でワインが閉じる前にボトルングすることでフレッシュな状態を楽しめる。									
A3574	Collio Ribolla Gialla "l'Adelchi" コッリオ・リボッラ・ジャッラ・ラデルキ	新入港	Ribolla Gialla	2018	白	750	3,900	モノセパージュ・レンジ	○
9月第2週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12~14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、60%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。できるだけ短い熟成期間でワインが閉じる前にボトルングすることでフレッシュな状態を楽しめる。									
A3570	Collio Chardonnay "Ronco Bernizza" コッリオ・シャルドネ・ロンコ・ベルニッツァ	新入港	Chardonnay	2018	白	750	3,900	アロマティック・レンジ	○
8月最終週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12~14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、30%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。									
A3571	Collio Traminer Aromatico コッリオ・トラスミネール・アロマティコ	新入港	Traminer Aromatico	2018	白	750	3,900	アロマティック・レンジ	○
8月最終週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18~20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、20%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月の満月の日にボトルング。									
A3572	Collio Malvasia "Petris" コッリオ・マルヴァジア・ペトリス	新入港	Malvasia	2018	白	750	3,900	アロマティック・レンジ	○
9月第1週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18~20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、60%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月の満月の日にボトルング。									
A3573	Collio Sauvignon "Cero" コッリオ・ソーヴィニヨン・チェロ	新入港	Sauvignon Blanc	2018	白	750	4,200	アロマティック・レンジ	○
8月最終週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18~20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、10%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。									
A3575	Collio Friulano "Ronca delle Cime" コッリオ・フリウラーノ・ロンコ・デルレ・チメ	新入港	Friulano	2018	白	750	5,200	単一畑	○
北西向き斜面で標高200mのロンコ・デルレ・チメ畑のフリウラーノ。9月上旬に収穫。酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18~24時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、40%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。その後、アッサンブラージュしてボトルング。									
A3576	Collio Sauvignon "Ronco delle Mele" コッリオ・ソーヴィニヨン・ロンコ・デルレ・メレ	新入港	Sauvignon Blanc	2018	白	750	6,900	単一畑	○
丘の最上部の冷涼な畑ロンコ・デルレ・メレ畑。ソーヴィニヨンがゆっくり熟するので要素の多い葡萄が得られる。酸素が入らない特殊なステンレスタンクで20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、20%は20~27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナーージュする。3月と5月の満月の日にボトルング。									
A3577	Collio Merlot コッリオ・メルロー	新入港	Merlot	2017	赤	750	3,600		○
9月最終週に種子まで完璧に熟した状態で収穫。発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8~10日間。アルコール発酵は最高24度まで。終了後、マロラクティック前に80%がステンレスタンク、20%は7.5hlの中規模の樽でマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の11月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトルング。									
A3578	Collio Cabernet Franc コッリオ・カベルネ・フラン	新入港	Cabernet Franc	2017	赤	750	3,600		○
9月最終週に種子まで完璧に熟した状態で収穫。発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8~10日間。アルコール発酵は最高24度まで。終了後、マロラクティック前に2/3を50hlの大樽に、残りはステンレスタンクのままでマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の10月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトルング。									
A3579	Refosco Peduncolo Rosso "Bottaz" レフォスコ・ペドゥンコロ・ロッソ・ボッタ	新入港	Refosco	2013	赤	750	6,000		LIMITED
ボッタ畑にはペドゥンコロ・ロッソとファエイスの2種類のレフォスコが混植されていて、これが複雑味を実現する。房が大きいので下半分を切り落とし糖度を上げる。冷涼な畑なので粗いタンニンが出ない。マセラシオンは20日間。アルコール発酵後、古バケツに移して落ち着くまで熟成させてアッサンブラージュ。									
A3580	Schippettino COF スキオペッティノ・コッリオ・オリエンター・フリウリ	新入港	Schippettino	2012	赤	750	7,400		LIMITED