

**Tre Bicchieri**  
MONTE ALTO 2009  
STUDIO 2009



**Doppio Tre Bicchieri a Ca'Rugate !**  
**カ ルガーテが、トレ ビッキエリをダブルで獲得 !**  
**テサリ家のワインの歴史に残る成果です。**

2009 ステュディオと 2009 モンテ アルトが、ガンベロ ロッソの「ヴィニ ディタリア 2012」でトレ ビッキエリを獲得しました。

トレ ビッキエリをダブルで獲得しているのは、ヴェネトではテサリ家だけ、イタリアでも他に3軒のみです。

テサリ家、そしてカ ルガーテのドリーム チームは、このエキサイティングな成功を皆様と分かちあえることをうれしく思います。

カ ルガーテから届いたメッセージより



「2011 年イタリアレポート」から その 1

トレ ビッキエリのモンテフィオレンティーニもいいが、モンテ アルトがとていいよ！と始めから言っていました。ミケーレオススのノン フィルターのモンテ アルト。2007、2008 年は研究段階で、2009 年から全導入。7ヶ月樽熟することにより、ワインは落ち着く。だからあえて、フィルターを通さなくてもいいのでは！と思ったそうです。「ノン フィルターのメリットは、豊かさであり、力強さである。フィルターは、それを取り除いてしまう。」「トレ ビッキエリを狙っているよ！」というように、確かに 2009 年の味わいは、明確にいい方向に変わっています。私の今回の訪問の中で、とてもインパクトのある白となりました。

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト			<b>トレ ビッキエリ</b>	
<b>I-95</b>	<b>2009</b>	<b>Soave Classico Monte Alto</b>		<b>¥2,940</b> (本体価格¥2,800)
《白》【辛口】	等級:D.O.C.	生産者:カ ルガーテ	葡萄品種:ガルガネーガ(100%)	
発酵:アリエ産新樽(Treuil & Fils 社製)		熟成:新樽・1年樽各50%、6~8ヶ月間		
モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑からの最良の葡萄だけを使っています。最良の葡萄を得るために過熟状態になったところで、収穫期の最後に摘み取ります。アリエ産の新樽(Treuil & Fils 社製)で発酵、樽(新樽と1年樽各50%)で6~8ヶ月熟成させています。酵母はガルガネーガに最適な特別なものを用いています。				

「2011 年イタリアレポート」から その 2

樹齢 20-30 年のガルガネーガ 40%、樹齢 40 年トレビアーノ 60%で、50%タンクで、50%樽熟成しています。樽は 680L で、ロマネ コンティの 2-3 年樽を使用。生産量は 3 樽分 3103 本しか造っていません(2009 年)。このワインを造ろうと思ったきっかけは、トレビアーノがブレンド用品種であって、注目に当たらないとされてきたこと。そこでミケーレは、本当に注目に値しない品種が研究を続けてきました。だから名前は「ストゥディオ」(スタジオ)。『研究』を意味する。これからも微調整しながら、いいワインにしていきたいと考えています。因みに、この古い樹齢のトレビアーノは、ガルガネーガの木の間に点在していて、僅か 3500 本のみです。

ステュディオ ビアッコ ヴェネト			<b>トレ ビッキエリは、2009年VTです</b>	
<b>I-606</b>	<b>2010</b>	<b>Studio Bianco Veneto</b>		<b>¥3,360</b> (本体価格¥3,200)
《白》【辛口】	等級:I.G.T.ビアッコ ヴェネト	生産者:カ ルガーテ	樹齢:40年	
葡萄品種:トレビアーノ(60%・40年樹齢)、ガルガネーガ(40%・20~30年樹齢)		熟成:タンクと樽(680L)各50%		
モンテフォルテ ダルポーネの北に位置するトレメナルト地区のトレビアーノを主体に造られています。収穫は9月の最初の10日間、手摘みで行ないます。発酵はステンレスタンク、全体の50%はロマネ コンティの2~3年樽を使用して、約9ヶ月熟成させています。ラベルに描かれているバレエダンサーと名前にはルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ねあわせています。また、ステュディオとは、「研究」を意味し、トレビアーノの可能性を研究し続けてきたことに由来します。				