



世界的なアパッシメントへの需要に応える ユニークなワインを造り出す アンナベルタ



ヴィツラ アンナベルタは、ハイレベルなアマローネ等を造るモンテ ゴーヴォがデンマークへの輸出用に造った特別なワインです。オーナーはディエゴ コッティーニで、2000年にモンテ ゴーヴォを立ち上げました。コッティーニ家はヴェローナの出身で、ワイナリーを所有していましたが、少ししかワインを造らず、バルクで売っていました。所有する畑は、ヴァルポリッチェッラに30ha、ガルダ湖の近くに50haです。海拔は270~500m、東西に伸びた通りに面しています。栽培する葡萄品種は、コルヴィーナ 70%、ロンディネッラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、クロワティーナ 5%です。また、48haの畑を借りています。その畑も彼が耕作しているので、ほとんど畑を借りているのと変わりありません。収穫時には、10~12名のスタッフがいて、一部は醸造を担当します。美しく素晴らしいワイナリーで、倉庫と瓶詰めラインを増設中です。

一番高い場所に2500平方mの乾燥小屋があり、パレット3段で700tの葡萄を乾燥させることが出来ます。モンテ ゴーヴォが、「ヴェロネッリ2010」にアマローネ デッラ ヴァルポリッチェッラ クラッシコが88点、「ルカ マローネ ベストワイン年鑑2010」にアマローネ リセルヴァが84点などで掲載されています。



《枝をカットしてワイヤーにぶら下げ、1ヶ月乾燥させたガルガネーガを使用。》

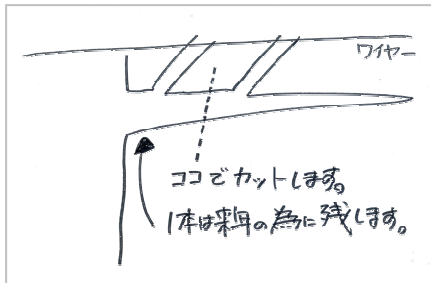
ジャイロ ヴィーノ デル ラーゴ ビアンコ

I-590 Jairo Vino del Lago Bianco

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《白》【辛口】等級: ヴィーノ ダ ターヴォラ 生産者: ヴィツラ アンナベルタ

葡萄品種: ガルガネーガ



アパッシメントによるワイン。使用するガルガネーガの90%について、実の付いた枝を幹から切ってしまう(翌年のための枝だけ残す)、そのままワイヤーにぶら下げて1ヶ月乾燥させます。その過程で、完熟度も酸の量も変わらずに、葡萄から15~20%の水分が失われます。そして、全てのエキス、アロマが集約され、残糖が6~7gありながらアルコール度を13.5%までにすることが出来るのです。運んで乾燥させるよりコストは抑えられますが、リスクは大きくなります。あざやかな黄金色。なめらかでやわらかいアタック。低めの酸。レモンやライム、程よい苦味と爽やかな余韻があり、タンニンも感じます。約20万本を生産します。「ジャイロ」は、ローマ時代にワインを保存する入れ物(他ではアンフォラ)を、ヴェネト地方で「ジャイラ」といったことにちなんでいます。また「ラーゴ」は湖のことで、「湖のワイン」ということになります。

※ヴィーノ ダ ターヴォラのためラベル表示は出来ませんが、2009年VTのワインです。

《「カナヤ」の果皮を使ったリパッソです。この春の視察旅行で一番の注目アイテム!》

ジャイロ ヴィーノ デル ラーゴ ロッソ



I-589 Jairo Vino del Lago Rosso

¥1,995 (本体価格 ¥1,900)

《赤》【フルボディ】等級: ヴィーノ ダ ターヴォラ 生産者: ヴィツラ アンナベルタ

葡萄品種: コルヴィーナ(70%)、ロンディネッラ(20%)、シラー、メルロ

カナヤの果皮を使った「リパッソ」によるワイン。2008年が初リリースです。9月末から10月上旬に収穫します。プレスして、温度管理の下10日間発酵させます。その後、カナヤの発酵が終わるまで、温度管理出来るタンクで保存します。カナヤの発酵した後の果皮や種子に、先に保存しておいたジャイロを合わせて15~20日間再度発酵させます。さらに、10~15%カナヤをブレンドします。少しポートの風味、シロップ、チョコレート、オレンジ、バナナ、紅茶のニュアンス。綺麗なタンニンがあり、バランスが良く、アフターにブラックシュガーがあります。

※ヴィーノ ダ ターヴォラのためラベル表示は出来ませんが、2008年VTのワインです。

《等級なんか関係ない! 今一番トレンドなのが「アパッシメント」(陰干し)。北欧で、そして日本で売られています。》

カナヤ

《9月1日より ¥2,400》

I-572 2007 CANAJA

¥2,730 (本体価格 ¥2,600)



《赤》【フルボディ】等級: I.G.P. ロッソ ヴェロネーゼ

生産者: ヴィツラ アンナベルタ 葡萄品種: コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナラ(各1/3)

「CANAJA(カナヤ)」とは、ヴェネトの方言で『きつねのようにずるがしこいさま』を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ!」ということから名付けられました。アマローネと同じように、箱に入れて葡萄を乾燥させます。12月の末から1月にプレスしますが、その段階で30%~40%の水分が失われています。プレスは5度で行い、温度管理の下ゆっくりと(45日間前後)醗酵させます。熟成はオーク樽(1、2、3年樽各1/3ずつ)で18ヶ月間行なっています。つまりアマローネと全く同じ過程を経て造っており、異なるのは単に葡萄がヴァルポリッチェッラの地域で育っていないということだけで、価格はアマローネよりかなりお値打ちとなっています。スパイシーで少し野

VILLA ALBERTA

性的、まろやかなアタック、抹茶、タンニンははっきりとして、アフターの酸がエレガントです。