



オーナー&醸造家のディエゴ コッティーニ



ヴィツラ アンナベルタ 来日ミニセミナー

2017年2月イタリア ヴェネト州よりヴィツラ アンナベルタのオーナーであり醸造家のディエゴ コッティーニ氏を招き、ミニ セミナーを実施致しました。内容をご紹介致します。



「葡萄を育て、ワインを造る、それしか出来ない」と思い、私はこの道を選びました

私のワイナリーはヴァルポリチェッラの北部、ガルダ湖のすぐ近くに位置しています。ワイナリー名にある「アンナベルタ」は妻の名前から取りました。妻に捧げるワインという意味合いを持っております。アンナベルタではアマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント（陰干し）によるカナヤや、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソという革新的なワインを造っています。ワインのスタイルは非常にソフトでモダンな味わいを持っています。

私自身はワイン造りに携わってから約50年になります。私の祖父、そして父も葡萄栽培、ワイン造りをしておりました。私自身もヴァルポリチェッラで生まれ、まさに畑の中で生まれ育ったと言えます。そんな私が将来、何か出来るかと考えた時、葡萄を育て、ワインを造るしかない、それしか出来ないと思い、この道を選びました。幸い、うれしいことに私の2人の息子も私同様、ワイン造りに情熱を持って一緒に仕事を

してくれています。長男のミケーレが醸造を、次男のマティアが輸出、販売を担当しています。また妻も一緒に私達を手伝ってくれています。

私と息子達が行った改革、全てはクオリティの高い葡萄を得るためでした

葡萄畑は標高250m~850mの斜面に広がっており、すべて南向きです。土壌は氷河によって形成されたモレーン土壌です。私と息子たちの時代になって改革した点がいくつかあります。

まずは葡萄の仕立てを変えました。昔は伝統的なペルゴラ仕立てだったので、収量は葡萄の木、1本当たり4kg~5kgでしたが、より高い品質を求め、グイヨ仕立てに変えました。収量は1本当たり1.5kgと減りましたが、質のよい葡萄が得られるようになりました。また、以前は植密度を1ヘクタール当たり3,000本にしていたのですが、1ヘクタール当たり7,000本の密植にしました。

これにより葡萄の根の土中での競争が激しくなり、葡萄は養分を得るために地中深く根を伸ばすようになります。これらの変革はすべて質の高い葡萄を得るために行いました。また、新しい畑はより標高の高い場所に植えるようにしました。特に白ワイン用の葡萄は標高850mの場所にあります。昼夜の気温差が激しく、そのため豊かなアロマが蓄積され、フレッシュで十分な酸のある葡萄が出来ます。また標高の高い畑は岩や石が多く痩せているため、質の高い葡萄を造るために適しています。



Care.

We carry on thousands of controls from grapes to bottles. As a Family we aim to take care of all the production process personally.



葡萄のピュアなフレーバーを出すために、異物を取り除く努力を欠かさない

本日試飲に出ているカナヤやカナヤ ゴールド、そしてアマローネなど葡萄を陰干し（アパッシメント）して造るワインについて私が特別にやっていることは、陰干しした後の葡萄をプレスする前に葡萄を洗うという作業です。これは3ヶ月間、葡萄を乾燥させている間に葡萄の表面に付着したホコリや不純物を取り除くために行います。ワインにする葡萄は清潔でなければなりません。よりピュアな葡萄のフレーバーを得るために行っています。これを採用している生産者は、イタリアでもほとんどないでしょう。また収穫は手摘みで行います。機械で摘むとどうしても葡萄以外のものも混ざってしまうからです。