



VILLA ANNABERTA

## ヴィッラ アンナベルタ VILLA ANNABERTA



徹底した品質管理が生み出す  
ハイクオリティのアマローネと  
オリジナリティ溢れるワイン



イタリア/ヴェネト州

### ディエゴ コッティーニが妻アンナベルタに捧げるワイン

ヴィッラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。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。「アンナベルタ」は、オーナーであるディエゴ コッティーニの妻の名前で、「妻に捧げるワイン」という意味合いを持っています。ヴィッラ 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、アパシメント（陰干し）によって造るカナヤ（I-572）や、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソ（I-589）というオリジナリティ溢れるワインを造っています。コッティーニ家は、他にもいくつかのブランド名でワインをリリースしていますが、ヴィッラ アンナベルタのワインの特徴について「インスピレーション ワインと呼ばれていて、創造性があり、味わい、フレイバーに独自の個性が感じられます。丸みがあり、リッチな味わいで親しみやすいのも魅力です。アンナベルタへ捧げるワインで、家族への愛や献身、情熱を表現しました」と話してくれました。現在はディエゴの2人の息子（長男ミケーレが醸造担当、次男マティアが輸出、販売を担当）もワイナリーに加わり、高品質でコストパフォーマンスの高いワインを生み出しています。



### クオリティの高い葡萄を得るための改革

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。ディエゴ コッティーニがワイナリーを引き継いでから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。それまでは伝統的なベルゴラ仕立てだったため、収量は葡萄の樹、1本当たり 4kg~5kg でしたが、より高い品質を求め、ギョー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、栽植密度も変更しました。以前は 1ha 当たり 3,000 本でしたが、1ha 当たり 7,000 本にしました。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。これらの変革は全て、品質の高い葡萄を得るために行っています。ディエゴは、「畑作業は仕事ではなく楽しみ。良いワインが出来ることへの喜びに繋がる」と話します。この姿勢が妥協のないワイン造りにしっかりと反映されており、どのクラスのワインも素晴らしいクオリティが保たれています。







## 徹底的な選別作業が品質の鍵

ヴィッラ アンナベルタでは、葡萄の選別を非常に重視しています。アマローネやカナヤなどのアパッシメント（陰干し）を行う葡萄については、熟練した摘み手がいくつものチェック項目を確認しながら手作業で収穫を行います。その後、収穫した葡萄はセラーに運びこまれ、もう一度選別作業が始まります。アパッシメントは、フルツタイオと呼ばれる葡萄の乾燥室で行いますが、温風を当てて乾かすわけではなく、箱に入れて、数ヶ月もの時間をかけて、自然乾燥するのをじっと待たなければなりません。そのため、少しでも傷や腐敗のある葡萄が混ざっていると、その数ヶ月の間に葡萄は駄目になるばかりか、同じ箱の健全な葡萄の状態まで悪くしてしまいます。そのため、アマローネには収穫した葡萄の20~30%しか使用しないそうです。さらに、アパッシメントによって

葡萄の水分が減るため、出来上がるワインはさらに少なくなります。しかし、ディエゴは「悪い商品を作るくらいなら、ワインは造らない」と語り、徹底的とも思えるほどの品質管理を行います。陰干し（アパッシメント）した葡萄は、プレスする前に不純物を取り除くため、しっかりと洗浄するのこだわりです。これによって、葡萄の持つピュアな味わいをさらに表現できると考えています。

## 発酵・熟成容器の多様性によって 理想の味わいへの選択肢が多くなる

様々なサイズの異なるタンクを使用しています。なかでも小型のステンレスタンクを多く使用していることについて、「自分達の理想の味わいにブレンドできる選択肢がたくさんあるということ」とディエゴは話してくれました。また、この小型のものは、全てオフィスで温度管理をすることができ、最新の情報が一目でわかるようになっています。

熟成に使用する樽は3種類で、バリック、トノー（500L）、ティーニ（大樽・150hL）です。焼き加減はライト~ミディアムトーストで樽の個性が強くなりすぎないようにしています。アマローネは基本的にバリックで、ヴァルポリチェッラやI.G.P.ワインは、大樽とトノーで熟成させています。

## 清潔に保たれた熟成用セラー

ワインの樽熟成には適度な湿度が必要ですが、湿度が高ければカビが繁殖するリスクが生じます。ヴィッラ アンナベルタのセラーは、隅々まで徹底的に清掃が行き届いており、まさに「塵一つ無い」完璧な環境を保つことでリスクを抑えています。また、空気交換を行って常に清潔な環境を保ちます。気温は13~14度に保たれており、夏場でも18度を超えることはありません。また、最新の湿度管理用システムを導入しています。理想的な湿度（75~78%）を保つために湿度を感知するセンサーがついており、湿度が低くなると自動で銀色の壁部分に水が流れ、湿度を上げるという最新のシステムを導入しています。

また、ボトルの洗浄や殺菌に使うスチームや熱湯は、葡萄の枝を燃やすことで得たエネルギーを利用するなど、ワイナリーとしてサステイナブルな動きを心掛けています。葡萄やワインの品質管理だけではなく、こうした点でも妥協がないのがディエゴらしいこだわりだと言えます。





徹底的な選別をクリアできるのは、収穫したブドウの20~30%のみというこだわり

ヴィッラ アンナベルタを代表する高品質のアマローネ



## アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2016

Amarone della Valpolicella

※無くなり次第 2017VT に切り替わります

徹底的に葡萄を選別して造られる、こだわりのアマローネです。熟練した摘み手が9月中旬に収穫を始め、畑での収穫時と収穫後の二度、数多くのチェック項目をクリアした葡萄だけを選別します。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。徹底的な選別を経て、その後の乾燥工程に移ることが出来るのは、収穫した葡萄のわずか20~30%しかありません。傷や腐敗のない健全な葡萄のみを、専用の小屋で約120日間乾燥させます。1月に除梗、破碎し、選別した酵母を使って20~24度に温度管理しながら、ステンレスタンクで20日間発酵させます。その後、バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月熟成させています。こうして出来上がるワインは、レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙な、高品質なアマローネに仕上がります。



★2016VTが「デカンター2020.05」で90点。

**赤・フルボディ** 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：I-722/JAN：4935919057226/容量：750ml

**¥6,050**(本体価格¥5,500)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

コッティーニ家が特別な日のために造り上げたトップ キュヴェ  
最高の葡萄だけを選び抜いた特別なアマローネ

### アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プライヴェート コレクション 2013

Amarone della Valpolicella Private Collection

最も日当たりがよい、このワインのためだけの畑から、30年以上の熟成にも耐える可能性を持った、樹齢の高い最高の葡萄だけを使います。9月半ばに、熟練した摘み手が収穫を始めます。摘み取った葡萄は専用の小屋で約120日間乾燥させます。1月に除梗、破碎します。選別した酵母を使い、20~24度に温度管理しながらステンレスタンクで20日間発酵させます。長期熟成に耐え得るしっかりとしたタンニンが感じられます。

**赤・フルボディ**

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリック(新樽)で24ヶ月熟成し、大樽で6ヶ月、更に瓶で12ヶ月

品番：I-723/JAN：4935919057233

容量：750ml **¥7,480**(本体価格¥6,800)



アマローネ用の干し葡萄の搾りかすに残った成分を抽出  
「リパッソ」製法による豊かな風味が特徴的です

### ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール 2018

Valpolicella Ripasso Superiore

良いリパッソを造るためには、アマローネの搾りかすに果汁が残っていないなければならないため、アマローネを圧搾する時の加減を調整しています。畑は標高400~500mで、マール(泥灰土)と粘土の土壌です。畑で注意深く選別することから始まります。素晴らしい葡萄だけを9月に収穫し、ベースとなるワインを造り、翌年の1月にアマローネの搾りかすの上に入れ、約20日間再び発酵させます。この「リパッソ」によりドライフルーツや熟した果実、ジャムを思わせる濃厚なアロマがもたらされ、骨格のあるしっかりとしたボディのワインになります。

**赤・フルボディ**

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

品番：I-719/JAN：4935919057196

容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)



ヴァルポリチェッラ区域外の葡萄をアパッシメントして仕込む  
「きつねのようにずるがしこい」アマローネ スタイルのワイン



カナヤ ロッソ 2014

Canaja Rosso

※無くなり次第 2015VT に切り替わります

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.P.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！」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、アマローネ同様に陰干し葡萄を使用するなど、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。アマローネより2~4週間遅い10月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を1~1ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で1ヶ月かけて発酵させます。スパイシーで少し野性的、まろやかなアタック、タンニンもしっかりとして、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさが特徴的で、その要素が食事とよく合います。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、他

熟成：500Lのフレンチオークのトノーと大樽で12~18ヶ月

品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

アマローネと遜色ないクオリティを誇る自信作  
最高の葡萄だけを選び抜いた“特別なカナヤ”

カナヤ ロッソ ゴールド 2013

Canaja Rosso Gold

まさにアマローネを思わせる品質が楽しめる特別なカナヤです。畑は標高の高い、ヴェローナにごく近いガルダ湖の東岸にあり、北西向きです。土壌は貧しく石が多いので、ワインが力強くしっかりしたものになります。通常より遅い10月下旬に収穫し、水分が40%ほど失われるまで乾燥させます。破碎後、低温で5~6日間醸しを行い、1ヶ月かけて発酵させます。アマローネは通常ブルーンの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まろやかで心地よい飲み口があり、ワインを飲みなれていない方にもおすすめです。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナラ

熟成：バリックで24ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182

容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



カナヤの搾りかすでリパッシした弟分的ワイン

ジャイロ ロッソ 2017

Jairo Rosso

9月末~10月上旬に収穫します。破碎して、20~24度に温度管理の下20日間発酵させます。その後、カナヤの発酵が終わるまで、温度管理したタンクで保存します。カナヤの搾りかすに入れて7~12日間再発酵させ、さらにカナヤを10~15%ブレンドします。ポートワインのような風味があり、バランスの良い味わいです。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ主体

品番：I-589/JAN：4935919055895/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



親しみやすいながらも味わい深いスタンダード

コメ 2017

Com'è

コメとは、英語のHowに近く、「どういう風にワインが出来るの？」という問いに、「コメ(このように)！」と答えるというニュアンスで、ディエゴの畑やセラーでの仕事に対する自信の表れ、プライドを感じることが出来ます。口当たりが柔らかく、ジャミーで、しっかりとしたタンニンがあります。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ主体

品番：I-639/JAN：4935919056397/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

