

# ヴェゼーヴォ VESEVO



エノログを務めるアントニオ メローネ

## 火山性土壌で育った土着品種を使い、 単一品種 100%で仕込むこだわりのワイン

ヴェゼーヴォは、ファンティーニ グループとカンパーニャの生産者により2000年に設立されました。2012年からはファンティーニ グループが運営しています。さらに、2013年に倒産したタウラジの共同組合を購入して大幅に改修して、そこでワイン造りを行うようになりました。手狭だった以前の醸造所よりもスペースが広くなり、回転式発酵槽や、瓶詰ラインなどを導入することが出来るようになり、技術的にも優れた醸造設備が揃いました。



現在、15haの自家畑と85haの契約畑でワイン造りを行っています。葡萄は地元の土着品種のみを使い、ブレンドせず単一品種100%で、葡萄や地域の特徴を最大限に生かしたワイン造りを行っています。この地に特徴的なのは、通常よりも収穫が遅く行われることです。アリアーニコは11月に収穫され、収穫時には畑に雪が積もることもあります。畑は、ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ（ファンティーニ グループが隣接するバジリカータで運営するワイナリー）の畑と同じように急斜面にあり、火山性土壌で雨が降っても水はけが良く、葡萄栽培に適しています。また、写真のように葡萄の房の周りの葉を切り落としていますので、雨が降っても葡萄をすぐに乾燥させることが出来ます。



## 契約している栽培農家の畑には、樹齢 200 年を超える樹も存在

樹齢が古くなると植え替えを行う農家が多数いますが、ヴェゼーヴォが契約している中には樹齢 200 年以上の葡萄樹を守り続けている農家もあります。この葡萄樹はもちろんフィロキセラ以前のものであり、日本でいえば江戸時代！驚きです。

また、ヴェゼーヴォは土着品種だけでなく葡萄のクオリティも重視しています。例えば、ヴェゼーヴォ ファランギーナは、以前はD.O.C.ファランギーナ デル サンニオの名でリリースしていましたが、より品質の優れたファランギーナがI.G.P.で見つかったため、等級よりも葡萄の品質にこだわり、現在はI.G.P.でリリースしています。

## デカンター誌で「世界のワインメーカーTOP5」に選ばれた注目の醸造家 アルベルト アントニーニがコンサルタント

ヴェゼーヴォのコンサルタントを務めるのは世界的に著名な醸造家アルベルト アントニーニです。2ヶ月に一度ワイナリーを訪れ、常任スタッフとミーティングを行うほか、収穫時期や最初の醸造を行う時には必ず訪れます。

アルベルト アントニーニは「デカンター2015.7」の「世界の偉大なワインメーカー」特集にて世界のワインメーカーTOP5のひとりへ選出（トップ5の他は、オパール ド ヴィレーヌ、ミシェル ロラン、ポール ドレーパー、クリストフ ルーミエ）。ここ数年で最も注目を浴びるイタリア人ワインメーカーです。



## ヴェゼーヴォのこだわりが詰まったトップ キュヴェ 2012VT からリリースした “新たなタウラジ”

Luca Maroni 2021

97 pts

James Suckling.com

94 pts

Wine Advocate

91 pts

## タウラジ エンシス 2013 Taurasi Ensis

「エンシス」は、ラテン語で剣を意味し、美しいネプチューンの娘レウコペトラに恋焦がれ、彼女を巡って争いを繰り返した二人の若者、ヴェゼーヴォとセバトが登場するギリシャ神話に由来します。ラベルデザインは、決闘に使われた剣をモチーフにしています。収穫した葡萄は除梗、破碎します。26~28 度に温度管理しながら 20~25 日間発酵させます。木樽で 16~24 ヶ月、その後ボトルで 12 ヶ月以上熟成させます。輝きのある赤色、レッドベリーの実実にかすかに樽からのバニラのニュアンスが混ざる、複雑で深いアロマがあります。しっかりとしたタンニンはとても洗練されています。クリーンでドライな余韻がいつまでも長く続きます。

※これまでのタウラジ (品番: I360) は、2012VT で生産終了となり、ひとクラス上の「タウラジ エンシス」が造られるようになりました。

- ★「ルカ マローニベストワイン年鑑 2021」97 点
- ★「ジェームス サックリング.com」94 点
- ★「ワインアドヴォケート」91 点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：DOCG

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：樽で約 24 ヶ月

品番：I-901/JAN：4935919059015/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



## ラベルをリニューアルし より洗練されたイメージへと変貌を遂げました



### エレガントで落ち着いたスタイル 時間をかけて楽しめるアリアーニコ

#### ヴェゼーヴォ アリアーニコ 2019 Vesevo Aglianico

※旧品名：ベネヴェンターノ アリアーニコ

タブルノ山の北東と北西に2ヶ所ある標高200mの畑です。全体の40%に、収穫を1週間遅らせた少し過熟気味の葡萄を使います。除梗して、注意深く破碎します。26度で10~15日間醸しを行います。大樽で6~8ヶ月熟成させます。収穫量を抑えて造られるこのアリアーニコは、芯まで黒紫色といえる位しっかりした色調で、ビターチョコやナッツの風味があり、酸とたっぷりの果実味が絶妙のバランスです。ボリュームがしっかりあり、長く余韻が続きます。親しみやすい味わいで、料理との合わせ易さも魅力です。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2021」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：大樽で6~8ヶ月

品番：I-358/JAN：4935919053587/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

おすすめします！

#### Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

- 2019VTは、以前のような遅摘み葡萄の完熟感が全面に出るスタイルではなく、エレガントなアリアーニコらしさがあり、スマレヤバラの香りの色気がある。2日目はボディ感が増し、時間をかけて楽しめるスタイル。
- ファンティーニ グループでは毛色の違うエレガント系赤ワイン。樽も主張しすぎず、ビターチョコの様な果実感がとても心地よい。抜栓してから5日目でも状態が良く、グラスワインとしても活躍する1本。



### 特徴が異なる葡萄を巧みに組み合わせ、 バランスよく仕上げた“ファランギーナ”

#### ヴェゼーヴォ ファランギーナ 2020 Vesevo Falanghina

※旧品名：ベネヴェンターノ ファランギーナ

標高600~700mのタブルノ山の近くのトッレクーズ村に所有する自家畑の葡萄50%と、標高200mの契約畑の葡萄を合わせて使っています。標高の高い畑の葡萄はフレッシュさとアロマをもたらす、低い畑のものはより熟していて、しっかりした骨格を与えます。土壌は火山性石灰岩です。柔らかく圧搾、静置して清澄させます。フレッシュさと香りを残すため、12~14度で低温発酵し、澱を攪拌しながら寝かせます。低温で安定させた後、フィルターを通します。白い花や紅茶、ラムネやミントの洗練された香りです。タンクでの醸造、熟成ですが、しっかりとボリュームがあります。余韻も長く、複雑で、とてもこの価格とは思えないコストパフォーマンスの高さです。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP

葡萄品種：ファランギーナ 熟成：タンク

品番：I-357/JAN：4935919053570/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)