ナルス マルグライド

NALS MARGREID



ガンベロ ロッソで「最高の白ワイン」生産者に選ばれた協同組合

徹底的なまでの品質管理が生む高級ワイン

「シルミアン ピノ ビアンコ」 ——イタリア最高峰の白ワイン

ナルス マルグライドは、イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932 年設立の「カンティーナ ナッレス」と、1954 年設立の「マグレーニ クラーラ」が、1985 年に合併したことで誕生しました。約 130 軒もの栽培農家が所属しており、約 170ha の畑から、素晴らしいワインを生産しています。イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の2014 年版では、この年に試飲した 2 万本以上ものワインの中から、たった 1 本しか選ばれない「最高の白ワイン(Vino Bianco dell'Anno)」に、ナルス マルグライドの「シルミアン ピノ ビアンコ 2012 (I703:現行 2019VT)」が選ばれました。同誌では、「今年最高の白ワインはナルス・マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優美な白ワインである」と絶賛されています。またシルミアンの 2019VT は、同じく『ガンベロ ロッソ』誌の 2021 年版でトレ ビッキエーリ (3 グラス)を獲得。2006VT から 2019VT まで、14 年連続での獲得となりました。『ジェームス サックリング.com』で 95点、『ワイン アドヴォケイト 2021.9.17』で 93 点の評価を得るなど、国内外から注目を集め続けています。

徹底的なまでの「栽培指導」と、 「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

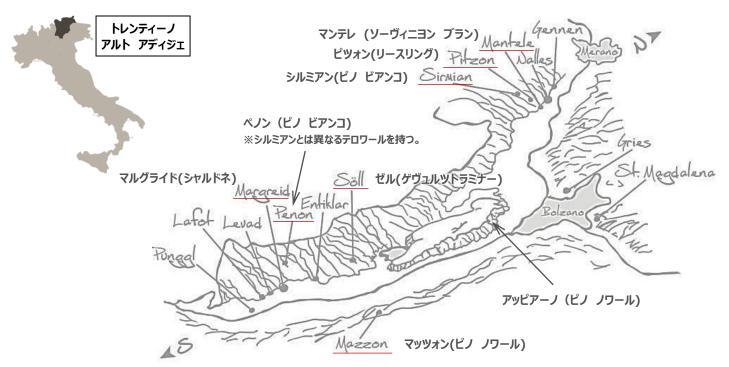
ナルス マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われて



いるかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる5つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める150個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。

~ ナルス マルグライド 15の生産地域マップ ~

アルト アディジェ北部、ボルツァーノとメラーノの間に位置する小さな村ナルスから南部のマルグライドまで約 170ha の畑があり、約 130 軒の栽培農家がそのエリアの土壌、気候条件に最も適した葡萄品種を栽培しています。 北から南まで 100 k mの間に 15 の栽培エリアがあり、それぞれのエリアに異なる土壌、日照、気候条件があります。





←南部地区はガルダ湖 の影響を大きく受けま す。地中海性気候で穏 やかで温かく、夏は38 度~40度にも畑の気温 が上がり、繊細でフ ルーティなエレガントな ワインができます。(ピ ノ・ノワール、ピノ・グ リージョ、シャルドネ等)



←北部地区は 4000m 級の山々がそびえる東 アルプスの影響を受 け、大陸性気候で日夜 の寒暖差が非常に大き く、山々から冷風が吹 き降りるため、良質な酸 と豊富なミネラルを含む ワインができる。(リース リング、ピノ・ビアンコ、 ソーヴィニョン、シャル ドネ等)



十壌の多様性

多彩な土壌があるおかげで様々な品種を一番適正な場所で栽培することが出来きます。 石灰岩、川の堆積土、氷河に削られて出来た氷堆石土壌があり、それらの土壌は斑岩 (porphyry) や大理石(marble)、片麻岩(gneiss)、雲母 (mica) が層をなす母岩の上に 広がっています。左の写真の下部分にある白色のような石、ドロマイト(苦灰岩・組成 の柔らかい石灰岩)はワインにフレッシュさを与えます。

葡萄栽培

化学的なものは一切使用せず、契約農家のほとんどはビオロジック栽培です。ビオディナミの考えに従っているため、数年後にビオディナミに転換しようと思えば可能なレベルです。しかし、申請のための規定がかなり複雑で多大な労力がかかること、近年の温

暖化による天候不順への緊急な対応の余地を残しておきたいこと、ワインの品質が重要であり、「認証」によるマーケティングの方針は持たないことなどの理由から何の認証も取得していません。また、各葡萄栽培農家とは SNS で繋がっており、収穫のタイミングなど瞬時に共有が出来ます。例えばナルス マルグライドのアグロノミストが、水曜日に「収穫は金曜日の何時がベスト」と判断したら、すぐにその情報を共有します。もし人手が足りなければ、共同組合内の他の農家が収穫を手伝うため、僅か 2 日先の指示であっても対応が可能となります。これには生産地域が広い範囲に分散している事も優位に働いています(南北で収穫時期に約 2 ヶ月間の差があるため、各農家が助け合うことが出来る)。もし全ての畑を自社で所有している場合、2 日後に必要な人員を急遽集める事は不可能でしょう。

醸造段階では、契約農家をセラーに招き、実際に自分たちが栽培した葡萄で仕込んでいるワインをテイスティングしてもらいます。葡萄栽培だけでなく、ワイン醸造まで関わりを持ってもらう事で、葡萄の栽培状況によりどのようにワインの味に影響するか、今後どのように葡萄にアプローチすべきか考えてもらうなど建設的な関係を築くことが出来るからです。これがトップクラスの品質を誇る理由です。



14年連続でトレビッキエーリ(3グラス)を獲得! 「最高の白ワイン」と評されるフラッグシップ

特有の気候が生むフレッシュさと遅摘みによる凝縮した味わいが特徴的です

シルミアン ピノ ビアンコ 2019

Sirmian Pinot Bianco

シルミアンはナレッスの南の斜面の畑です。樹齢は 40~80 年。この平均樹齢は葡萄にとってベストで、樹齢が 130 年程になると樹が衰え、葡萄の品質も下がると考え、若い樹に植え替えます。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。葡萄は 6m 根を張ります。標高 700~900m と高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になると標高4,000m のアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらしま



す。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋が、ピノ ビアンコに理想的な 10 月半ばの遅摘みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月澱と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディタリア 2021」で 3 グラス (14 年連続)、「ジェームス サックリング.com」で 95 点、「ワイン アドヴォケイト 2021.9.17」で 93 点、「ワイン スペクテーター 2021.11.30」90 点。

白・辛口 国/地域等:イタリア/アルト アディジェ 等級:D.O.C. 葡萄品種:ピノ ビアンコ 熟成:80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月

品番:I-703/JAN: 4935919057035/容量: 750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



シルミアンより気軽に楽しめる、フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ ビアンコ

ベルク ピノ ビアンコ 2020

Berg Pinot Bianco

「ベルク」は、山を意味します。標高 700~850m の斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。10 月に収穫します。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月熟成させます。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

<u> 白・辛口</u> 国/地域等:イタリア/アルト アディジェ 等級:D.O.C.

葡萄品種:ピノ ビアンコ 熟成:ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月

品番:I-771/JAN:4935919057714/容量:750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

石灰岩の土壌を特徴とする、豊かな果実味としっかりとした酸を持つシャルドネ

カルク シャルドネ 2020

Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高 350mのマルグライドの近くのエリアから収穫します。砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。暖かな気候がワインにしっかりとした色合いとエキゾチックな香りをもたらします。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。濃い黄色、フルーティなアロマ中に、かすかに熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

<u>白・辛ロ</u>
国/地域等: イタリア/アルト アディジェ 等級: D.O.C.

葡萄品種:シャルドネ 熟成:ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月

品番:I-701/JAN:4935919057011/容量:750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





力強くフルボディのゲヴュルツトラミナー。天ぷらとの相性の良さが話題となりました。

リュラ ゲヴュルツトラミナー 2018

Lyra Gewürztraminer

葡萄畑はゲヴュルツトラミナーの原産地トラミン村の、ゼルと呼ばれる地区にあります。標高 350~550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015 年のサクラアワードで、2013VT が「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」95 点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2020」2 グラス、「イヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2020」3 星/91 点、「ジェームス サックリング.com」91 点。

白・辛口 国/地域等: イタリア/アルト アディジェ 等級: D.O.C.

葡萄品種:ゲヴュルツトラミナー 熟成:ステンレスタンクで9ヶ月

品番:I-751/JAN:4935919057516/容量:750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです

レイテン ゲヴュルツトラミナー 2020

Leiten Gewürztraminer

限定 100 本 2021VT 6 月上旬頃 入荷予定

「レイテン」は丘という意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあります。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。

白・辛口 国/地域等:イタリア/アルト アディジェ 等級:D.O.C.

葡萄品種:ゲヴュルツトラミナー 熟成:ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月

品番:I-700/JAN:4935919057004/容量:750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

綺麗な酸がありながら、良く熟していて香り高い特徴を持つソーヴィニヨン ブラン

シュタイン ソーヴィニヨン 2019

Stein Sauvignon

※2019VT が無くなり次第、2020VT に切り替わります。

「シュタイン」は石の意味です。ナレッスの中心部マンテレ地区の畑で、土壌は30%が斑岩、70%がチョークを含む砂利質です。標高は300~350m。涼しい山の中の畑で、昼と夜の気温差が激しいことにより、綺麗な酸があり、良く熟してパワフルで香り高いワインとなります。ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月寝かせます。生き生きとしてフレッシュ、グレープフルーツやフレッシュハーブを思わせるアロマが広がります。口に含むときりりとした酸と力強さ、持続性が感じられます。

白・辛口 国/地域等:イタリア/アルト アディジェ 等級:D.O.C.

葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン 熟成:ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月

品番:I-702/JAN:4935919057028/容量:750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの1本で通すこともできる」と語るこだわりのピノノワール

ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2016

Jura Pinot Noir Riserva

※2016VT が無くなり次第、2017VT に切り替わります。

トラミン村の近くのアッピアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン(氷堆石) 土壌です。日々、畑で葡萄の状態を細かくチェックし、最適の状態に熟したところで収穫を行います。ステンレスタンクで発酵させ、その後 500L のオークの樽で 15ヶ月熟成させます。イチゴやチェリー、ベリーの深いアロマがあります。口当たりはフレッシュで、洗練されたタンニンが感じられ、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。

★「ジェームス サックリング.com 11/2018」で 93 点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」90 点。

赤・フルボディ 国/地域等:イタリア/アルト アディジェ 等級:D.O.C.

葡萄品種: ピノ ノワール 熟成:500Lのオークの樽で15ヶ月

品番:I-883/JAN:4935919058834/容量:750ml ¥5,280(本体価格¥4,800)



NALS MARGREID

leiten

