



VIGNEDILEO

VIGNEDILEO

ヴィニエディレオ



ナイトハーベストにこだわることで実現する、華やかなアロマときれいな果実味 ガンベロ ロッソも認める、コスト パフォーマンスに優れたヴェルディッキオ

ヴィニエディレオは、マルケ州アンコーナ県にあるイエージの町から、15km ほど離れたスタッフォロ村に位置する家族経営の生産者です。1990 年、レオナルド パルパチェッリがアジエンダ アグリコーラ トレ カステッリを設立しました。2000 年にレオナルドの息子のエマヌエーレとジャンフィリップの兄弟が引き継いだ際、ワイナリーを設立し、それまでワイン造りを担ってきた亡き父に敬意を払い、彼の名前（レオ）を入れた「ヴィニエディレオ（Vignedileo）」というブランドを立ち上げました。彼らはさらに品質の高いワイン造りを目指し、葡萄の植え替えやセラーの改築を行いました。現状に満足することなく、現在も頑固なほどに品質追求を目指し、努力を続けています。ヴィニエディレオの造るワインの品質の高さは、イタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。

ワイナリー名にあるレオとはエマヌエーレとジャンフィリップ・パルパチェッリの父レオナルドのことで、彼は夭折したが、地元品種への適切な愛情、厳格に品質を追求して栽培する時の労苦と手作業の重要性、伝統へのこだわりを子供たちに教え込んだ。疲れを知らない 2 人兄弟は 15 年にわたりスタッフォロ村のワイン界の規範である。改築された大きな醸造所では完璧な収穫を行うことが出来、出来上がるワインはコスト・パフォーマンスが特に優れている。

—「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2016」より抜粋—



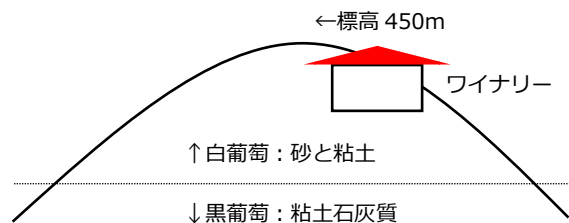
ワイナリーの目の前、急こう配の場所に広がる畑。日差しも強く、風も強い。「人には厳しいが、葡萄にとってはまさに素晴らしい場所」とエマヌエーレは語ります。

急斜面に広がる好条件の畑

このエリアは昔からヴェルディッキオの栽培が行われてきた歴史的な場所で、ヴェルディッキオの栽培に適したとても良い土壌です。葡萄栽培面積は 40ha で、白葡萄が 30ha（ヴェルディッキオ）、黒葡萄が 10ha です。標高は約 450m、スタッフォロ村の中で最も高い場所にあります。斜面の畑であるため、非常に風通しが良く、昼夜の気温差が大きいです。これらの要素は葡萄が完全な状態で熟すのにたいへん重要であると考えています。

土壌

主に2つのタイプの土壌があり、標高の高いところと低いところでわかれています。白葡萄（主にヴェルディッキオ）は砂質と粘土が交互に折り重なる土壌の標高の高い畑に植えています。黒葡萄（モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、メルロ）は粘土石灰質土壌の標高が少し低い畑に植えています。粘土石灰質土壌は特にモンテプルチャーノに適しています。



保水性の高い砂質土壌がヴェルディッキオに最適

白い砂質土壌の土を少し掘るだけで水分を含んだ茶色の土が見えます。とても保水性が高いことが分かります。砂だけでなく粘土も重なる土壌であること、そして暗渠（あんきょ）の整備の成果がよく現れていることが土壌状態からもわかります。

※土の中に管を通して水はけなど水分量を調整する技術を暗渠（あんきょ）という。



最も樹齢の古い60年樹齢の畑（2ha）。少し掘るだけで表れる茶色の土が保水性の高さを示しています。



畑のあるエリアにはカルシウム・塩分を含む地下水が流れています。7月、8月の夏場の水分不足が起こらないように、地下に管を通して水分が地中に供給されるようにしています。2013年にこの設備を整えました。生産者が「この水源はまさに我々の財産」と語るほどワイン造りに重要な要素となっています。

（写真左）
コンクリートタンクに水が入っており、管が畑へと通じています。

（写真左下）
畑にはこのような井戸がところどころにあります。



このエリアでは珍しい、ナイトハーベストにこだわる生産者 葡萄のフレッシュさを保つため、収穫には神経を尖らせます

ヴィニエディレオでは、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。そうすることで、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。こうした葡萄から得るモストは綺麗なグリーン色となります。「このエリアで、私たちのように真夜中に収穫をしている生産者はほとんどいません。このグリーンがかったきれいな色を持つワインが私たちの造るヴェルディッキオの特徴です。この色は酸化をしていない葡萄でないと出せません」とエマヌエーレは語ります。





品質を追求するために用意した、オーダーメイドのステンレスタンク

中が3段に分かれているステンレス製の発酵タンクを使用しています。畑ごと、区画ごとに細かくワインを仕込むために、メーカーに特注して製造してもらったものです。「畑にも人間と同じく個性がある」とエマヌエーレは語ります。タンクの周囲には冷水を流せる装置があり、これによって温度調節を行うことが出来ます。



←セラーの中には、むき出しになっている天然の岩盤が見られます。



←横に筋が入っているベージュの部分が砂、縦に細く入っているのが粘土です。壁を触ってみるとひんやりと冷たく、水分が含まれていることがわかります。

熟成用セラー

醸造タンクの置かれているセラーの反対側に、熟成庫、テイスティングルーム兼販売所、そしてボトリング設備があります。ここは、2003年に丘の斜面を削って造られたもので、一部の壁はむき出しの天然の岩盤となっています。大昔は海だった場所のため、海由来の土壌となっています。岩盤は砂と粘土が交互に層をなしています。この半地下状態のセラーは天井がとても高く、何もなくても自然に18度に室温が保たれています。また湿度もあるため、ワインの熟成に理想的な環境と言えます。白のフロッコ（I-797）や赤ワインの熟成はフレンチオーク樽で行います。ベルトミュー社など様々な樽メーカーのものを使用しています。樽は毎年買い足しており、特にメーカーを決めているわけではなく、良いと判断した樽を仕入れています。



自然に一定の温度が保たれている熟成庫



ヴィニエディレオのフラッグシップワイン

一部に使用するフレンチバリックが味わいに深みを与えています

フロッコ ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ
クラッシコ スペリオレ 2016 ※無くなり次第 2018VTへ切り替わり

Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。平均樹齢は40年。10月終わりに収穫します。収穫量は、ヴェルディッキオ（I796）の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15～20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。ごく一部（5～10%）を225Lのフレンチバリックで1～2ヶ月熟成させ、味わいに深みを出しています。深みのある麦わら色、凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。微かにバニラを思わせる風味が、心地よい酸と良く調和しています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2019」90点

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ 等級：DOC

葡萄品種：ヴェルディッキオ

熟成：ステンレスタンク8ヶ月、5%～10%のみフレンチバリックで1～2ヶ月

品番：I-797／JAN：4935919057974／容量：750ml

¥3,080（本体価格¥2,800）

2016VT

60本限り



たっぷりとしたフルーツの印象に きれいなミネラル感がしっかりと合わさったバランスのよい 1 本



ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ 2021

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

畑の標高は 442m で、砂と石灰岩土壌です。グリーンハーベストをして、しっかり収量制限します。10 月第 1 週に収穫します。選別酵母を使い、ステンレスタンクで 15 度の低温で約 10 日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行わず、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6 ヶ月熟成させます。グリーンがかった麦わら色、青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぷりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。ラベルは、ワインが入ったグラスを上から見た様子を表しています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC
葡萄品種：ヴェルディッキオ 熟成：ステンレスタンクで 3~6 ヶ月
品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

DOC エリアの若いヴェルディッキオを使用した 価格以上の満足感が味わえる 1 本



イル ビアンコ 2021

Il Bianco

<スクリュューキャップ>

葡萄は全て、D.O.C.ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコの区画内の、樹齢の若いヴェルディッキオ（5~6 年）を使用しています。ラベルは、「↑」=「ここにおいしいワインがあるよ！」と店頭で目立つようにデザインしました。標高は 442m、砂と石灰岩土壌です。ステンレスタンクで、15 度の低温で 10 日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6 ヶ月熟成させます。黄緑色、新鮮な白い果実の強いアロマとフレイバー。ほどよい骨格があり非常にフレッシュな口当たり、バランスのとれた酸が全体を支えています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：ヴィーノ ビアンコ
葡萄品種：ヴェルディッキオ、トレッビアーノ、他
熟成：ステンレスタンクで 3~6 ヶ月
品番：I-795/JAN：4935919057950/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

ヴェルディッキオ 100%で造る“スプマンテ”

シャルマ方式ですが瓶内二次発酵のような、繊細さときめ細かさがあります

**290 本
限り**



ヴィーノ スプマンテ ブリュット ヴェルディッキオ NV

Vino Spumante Brut Verdicchio

畑は砂と石灰岩土壌で、南向き、標高は 442m です。仕立てはギヨー。スプマンテに使う葡萄は高い酸が必要なため、通常より 15~20 日早く、9 月第 1 週の夜間に収穫します。収穫量は、70hL/ha です。大型発酵タンク（オートクレーヴ）で 3 ヶ月、二次発酵させます。輝きのある麦わら色、シャルマ方式ですが瓶内二次発酵と同等の 5.5 気圧あり、きめ細かく持続性のある泡が立ち上ります。熟した白い果実のアロマがあります。口当たりは非常にフレッシュでバランスがとれ、きりっとした心地よい酸が感じられます。香ばしいヘーゼルナッツを思わせる余韻が続きます。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/マルケ
等級：ヴィーノ スプマンテ 葡萄品種：ヴェルディッキオ
品番：I-798/JAN：4935919057981/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)