

標高の高さと火山性土壌がもたらす、固有のテロワールを表現する生産者
長期間の熟成が生むガッティナーラの深みある味わい



IL CHIOSSO

イル キオッソ

古くはブルゴーニュにたとえられた、淡い色合いと芳しさを持つワイン

ガッティナーラは、19世紀末まではバローロやバルバレスコよりも遥かに有名な産地でした。当時は約600haの栽培面積を誇っていましたが、フィロキセラ禍によって淘汰され、現在は93haにまで減少しています。ただし、その孤立した地理的特性からフィロキセラの到来は遅く、フランスの葡萄畑がこの虫によって駆逐されていく中で、ガッティナーラのスパンナ（ネッビオーロのクローンの1種）が持つ淡い色合いと芳しさがブルゴーニュに最も近いワインとして、フランスから大勢のバイヤーが買い付けに来たとされています。

狂氣的とも呼べるほどの品質へのこだわり

イル キオッソは、マルコ アルルンノと葡萄栽培農家の若者4人によって2007年に設立されたワイナリーです。オーナーのひとりであり、エノログでもあるマルコが主体となってワイン造りを行っています。主にガッティナーラとゲンメを生産しています。葡萄栽培は環境への影響を可能な限り少なくするように心がけています。また、ガッティナーラは納得のいくヴィンテージにしか生産しないなど、徹底した品質へのこだわりを持っています。

葡萄の持つ個性を最大限に表現するため、小樽は使わず、大樽のみ使用して長期間の熟成を経てリリースしています。ワインがベストな状態になるまで熟成させてからリリースするというこだわりを持っており、たとえば2017年の訪問時には、2009ヴィンテージのゲンメがまだ樽で熟成されていたほどです（リゼルヴァであっても最低46ヶ月、樽熟成は24ヶ月を満たせば良い）。当然、法定熟成期間を満たしたらすぐに瓶詰めしてリリースした方が経営的には良いはずですが、法定熟成期間の倍以上の年月を費やしてでも最高品質のワインを造ろうとすることに、マルコの狂氣的とも呼べるほどのこだわりが現れています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年4月時点のものです。

複数の畑の葡萄をブレンドして造るガッティナーラ
長期熟成により今まさに飲み頃を迎えた貴重なワインです

ガッティナーラ 2013 (左)

Gattinara

イル キオツソが造るガッティナーラのスタンダードキュヴェです。標高の異なるルルゲ、マルツォラ、ガリツィアの3つの畑の葡萄を使用しています。畑の標高は平均 500m ですが、250~350m の畑の葡萄も混ぜています。ガーネットの入るルビーレッド色。洗練されたスミレのアロマにタバコやコーヒーの香ばしい香りが混ざっています。しっかりとした酸、強いタンニンが感じられ、パワフルで深みのある味わいですが、全体のバランスは素晴らしく、持続性があります。酸性の斑岩主体の火山性土壌で、力強いワインになります。28~32 度に温度管理したステンレスタンクで、発酵とマロラクティック発酵させます。発酵中にルモンタージュとデレスタージュを行います。30~35hL のフレンチオーク（新樽と古樽）で 36 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：30~35hL のフレンチオーク（新樽と古樽）で 36 ヶ月

品番：I-693/JAN：4935919056939/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

ガッティナーラ テッレ ヴルカニケ 2011 (右)

Gattinara Terre Vulcaniche

ガッティナーラを象徴する火山性土壌を表すため、「テッレ ヴルカニケ」と名付けました。標高 300~400m の高い場所にある様々なエリアの畑から、優れた葡萄だけを選別して造ったガッティナーラのセレクションワインです。しっかりとした骨格があり、フルボディ。果実の香りに加え、スパイスやタバコ、カカオやリコリスのニュアンスが感じられる複雑なアロマを持っています。土壌は火山性で、表土は斑岩です。28~30 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオークのトノーで 36 ヶ月以上熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：フランス産のトノー樽で 36 ヶ月以上

品番：I-871/JAN：4935919058711/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



歴史ある単一畑「ガリツィア」のテロワールを表現したガッティナーラ
力強い味わいの中に、しなやかなタンニンと美しい酸が感じられます

ガッティナーラ ガリツィア 2011

Gattinara Galizja

限定
160本

イル キオツソが単独で所有する、最も古い歴史のある単一畑「ガリツィア」の葡萄のみを使用するガッティナーラです。複数の畑の葡萄をブレンドして複雑な味わいを生む「ガッティナーラ (I-693)」とそのセレクションワインの「ガッティナーラ テッレ ヴルカニケ (I-871)」とは異なり、ガリツィアのテロワールを純粋に表現しています。面積は 3ha、キオツソの畑の中では一番高い標高 500m です。平均樹齢は 30~35 年、火山性土壌で、表土は斑岩を含み、パワフルなワインが出来ます。畑の近くの赤茶色をした岩は、鉄や銅を含んでいます。1 日中日光が当たるところにだけ葡萄を植えています。標高が高いため霧は出ず、また夏は風が吹き抜けるため、湿気がこもることがありません。ガーネットを帯びたルビー色。エレガントなアロマの中には、スパイス、タバコ、カカオ、リコリスの要素が感じられます。口に含むとしっかりとした骨格、持続性があり、余韻に心地よい苦みが感じられます。キレの良いしっかりとした酸が全体を支えています。急斜面のため、畑での仕事、収穫は全て手作業で行います。ステンレスタンクで 28~30 度に温度管理しながら発酵とマロラクティック発酵させます。伝統的な大樽を使い 36 ヶ月熟成させます。樽はスラヴォニアオークとフレンチオークの 2 種類で、蒸気を使い、焼きを入れません。その後、9 ヶ月瓶熟成させます。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17点 ★「ガンペロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2017」2グラス
★「ピベンダ 2017」4房。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：大樽で 36 ヶ月、その後瓶で 9 ヶ月

品番：I-846/JAN：4935919058469/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

