

BIANCO D'ALESSANO

希少な土着品種 “ビアンコ ダレッサーノ”

南イタリアとは思えないフレッシュな酸を持つ、見事な白ワイン

きれいな酸とアロマを保つ秘訣

「白ワインは全てクリオマセレーションを施しています。そのため、フレッシュな酸と豊かなアロマが感じられます。ワインの酸を保つには、セラーでの努力も大切ですが葡萄の品質も重要です。私たちは常に畑に出向き葡萄の酸と糖度のバランスを確認し、適切なタイミングで気温の低い早朝に収穫をします。アルトゥーレの畑はプーリア中央部のイトリア渓谷にあり、ワイナリーから距離があります。そのため収穫した葡萄は、小さなケースに入れ、温度管理冷蔵車で醸造所まで運びます。こうした些細な取り組みの積み重ねが南イタリアであってもフレッシュな酸を保ったワインに出来るのです」とパオロは話します。

「ALTURE」は、プーリアの希少な土着品種に注目したシリーズで、このワインはビアンコダレッサーノを単一で造ります。洋梨や桃を思わせるフルーティなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュ、フルボディで素晴らしくバランスのよい味わいです。アロマと同じ洋梨、桃のニュアンスを感じる長い余韻が楽しめます。畑はプーリア中央部のイトリア渓谷に位置し、標高 350m、土壌は粘土石灰質、仕立ては伝統的なアルベレッコ、栽植密度は 4500 本/1ha です。収穫は 9 月末から 10 月初旬にかけて気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は 0 度に近い低温で 20 時間置き（クリオマセレーション）、豊かなアロマを抽出します。その後、除梗、破碎します。短時間、低温でスキンコンタクトを行った後、压榨します。発酵はステンレスタンク、アロマとフレッシュさを保つため低温で行います。熟成もステンレスタンクで 3 ヶ月行い、ボトリング後、12 ヶ月瓶熟させています。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/プーリア

I.G.P. ヴァレ デイトリア

葡萄品種：ビアンコ ダレッサーノ 100%

熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月

品番：IA-045/容量：750ml

JAN：4935919940450

¥3,520(本体価格¥3,200)

350 アルトゥーレ ビアンコ ダレッサーノ 2021

カンティーネ パオロレオ



「ガンベロ ロッソ」も認める高いクオリティ

プーリア州に拠点を置く家族経営の生産者で、20世紀の初頭にパオロレオが自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。現在は3代目となるパオロが、4人の息子たちと一緒にワイナリーの運営を行なっています。自家畑以外にも、長期契約を結んでいる栽培農家の畑からワインを生産しています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが1年を通して品質管理のために監督、指示を出し、葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティコントロールを厳しくしています。

彼らのワインは、イタリアのワインガイド『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレビッキエーリを獲得しています（プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア パッソ デル カルディナーレが4回、オルフェオ ネグロアマーロが3回、タッコロッソ ネグロアマーロが1回）。「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」とパオロは話します。

GAMBERO ROSSO



白ワインの品質の高さにも注目

プリミティーヴォやネグロアマーロといった、しっかりとした味わいの赤ワインで知られるプーリア。パオロレオの場合もその例にもれず、赤ワインのクオリティの高さには目を見張るものがありました。同様に白ワインの品質にも驚かされました。弊社では2022年より彼らのワインの取り扱いをスタートしましたが、暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があって非常に素晴らしい品質だったことも取り扱いの決め手となりました。今回ご紹介するピアンコ ダレッサーノもその特徴がしっかりと表現されています。