

ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ



ワインメーカーのデニス ヴェルデッキア

- ・ファンティーニが惚れ込んだバジリカータのテロワール
- ・ヴルトゥーレ火山由来のミネラル豊富な土壌
- ・化学物質に弱いクモが生息出来るほどの自然な状態の畑
- ・地下に広がる自然の熟成庫 ・平均樹齢 60 年の葡萄
- ・濃厚で柔らかい、衝撃のおいしさ



この土地にしかない特別なテロワールを活かしたワイン造り

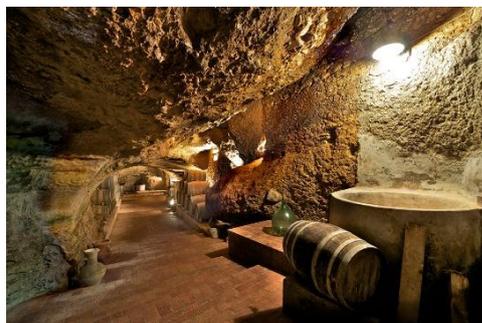
ヴィニエティ デル ヴルトゥーレは、バジリカータ州アチェレンツァでファンティーニ グループが経営するワイナリーです。この土地の農協が破産してしまつたところを、ファンティーニ グループが出資する形で 2010 年にスタートしました。現在は 100%ファンティーニ グループの資本となっています。アチェレンツァは標高 800m ほどの丘の上であり、イタリアの最も美しい町の一つとして知られており、古代ローマの詩人ホラティウスが、「鷹の巣のようだ」と形容したと言われています。この地域は、南イタリアにありながら、標高が 500m 以上と高いため夜になると気温がとて低くなるという特徴があります。ファンティーニ グループの設立者ヴァレンティーノ ショッティは、「日照量が多く、私たちが求めているスタイルのワインを造るのに最高のコンディションです。イタリアの中でも、また私たちの葡萄畑の中でも、最も素晴らしい葡萄がこのエリアから生産されます。まるで時が止まったかのような町で、ここでは 60~70 年前の生活が今も変わらず、すべてのことが自然のままに行われています」と話していました。

ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成されました。この土壌のおかげで、肉厚でポリウム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。ほとんどの葡萄畑が斜面にあるため雨水が流され、水分の過剰な供給を防ぐことが出来ます。使用する葡萄の平均樹齢は 60 年。ファンティーニ グループのワイナリーの中でも収穫期は最も遅く、すべて手摘みで行われます。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルデッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッピオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。



アチレンツァの地下に広がる洞窟が自然の熟成庫

ヴィニエティ デル ヴルトゥーレでは、ワインの貯蔵庫としてアチレンツァの地下に存在する洞窟を利用しています。これらの洞窟は、もともとは村の住人が外敵から身を守るために造られたものでした。洞窟の中は非常に涼しく、季節を問わず 16~18 度程度の一定の気温に保たれており、ワインを熟成させるのに最適と言えます。熟成に用いる木樽はオーダーメイドで、フランスのメーカーを毎年訪問して、自分達で一番良い木材を選び、樽の焼き具合も決めています。また、樹齢の古い板の方がより豊かなテクスチャをもたらすので、出来るだけ樹齢の古い木の板を使うようにしています。



『ピアノ デル チェッロ』の畑の守り神

ファンティーニ グループでは、ほとんどの葡萄畑をオーガニックに近い栽培方法で管理していますが、認証マークにはコストがかかるため一部の銘柄でのみ取得しています。ヴァレンティーノは、「品質はイマイチだけどオーガニックだから良い、では意味がありません」と語ります。

右の写真は、トップ キュヴェのピアノ デル チェッロ (I-587) の畑の写真です。ヴァレンティーノが最初にこの畑に行ったとき、蜘蛛の巣だらけだったため栽培農家に理由を尋ねたところ、自分の畑では農薬や殺虫剤を使っていないからだと言われたそうです。ヴァレンティーノは「蜘蛛は畑の守り神」だと言います。

ここは標高が 500m 以上と高く、夜になると気温が非常に低くなります。葡萄に害を与えるような虫は死んでしまうため、殺虫剤を使う必要がありません。そのため、有機栽培を行うことが出来ます。蜘蛛は科学的な物質に敏感で、農薬や殺虫剤を使うと死んでしまうか、別の場所に逃げてしまうそうです。このように、数多くの蜘蛛の巣が畑にはらわれているということは、その畑が健全で自然であることを証明しています。まさに、蜘蛛は畑の守り神なのです。そのため、ピアノ デル チェッロのラベルは蜘蛛をモチーフにデザインしています。



樹齢の古いアリアーニコを使用したトップ キュヴェ 畑の守り神である蜘蛛をラベルデザインに採用しています



ピアノ デル チェッロ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020 *Piano del Cerro Aglianico del Vulture*

蜘蛛は化学的物質に弱い生き物で、蜘蛛がいることは畑が健全で自然であることを示します。そこで蜘蛛をイメージしたラベルデザインとしています。アチレンツァの畑と、平均樹齢 90 年のマスキートの畑の葡萄を使用します。標高はどちらも 500m、斜面に広がります。南東向きで日当たりが良く、風が強いため湿気を飛ばします。畑には余計な手を加えず、自然な状態を維持。発酵した後の果皮や種を肥料として畑に撒いています。収穫後、粒単位で選別します。木製のオープンタンクで 25~30 日間発酵させます。その間、6 時間毎にルモンタージュをします。バリックでマロラクティック発酵、さらに 18 ヶ月熟成させます。濃い赤色。バルサムやスパイスの香りと共にクワの実や黒フサスグリのジャムの香りがあります。すばらしい骨組み、バルサムの余韻がこのワインを特徴付けます。

- 「ルカ マローニ 2023」 97 点
- 「ヴェロネッリ 2023」 3 星 / 93 点
- 「ジェームス サックリング.com」 92 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：バリックで 18 ヶ月

品番：I-587 / JAN：4935919055871 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



「サクラアワード 2026」でダブルゴールド獲得！
凝縮したやわらかな果実味、濃厚ですが飲み易さがあります

ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2021

Popoli Aglianico del Vulture ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4〜5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22〜24度で発酵させます。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。スミレ色がかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチエリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。

■「ヴェロネッリ 2025」3星/91点 ■「ルカ マローニ 2025」94点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



南イタリアの土着品種フィアーノとグレーコ
華やかなアロマ、しっかりと感じる果実味があります

ピポリ ビアンコ 2024

Popoli Bianco

土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。緑がかった黄色。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァです。畑は、標高600mという高い所にあります。フィアーノのみスキンコンタクトさせます。柔らかく圧搾、澱下げします。12〜14度に温度管理しながら発酵させます。アロマを失わないように、果汁の取り扱いの全ては無酸素な環境で行います。ステンレスタンクで5〜6ヶ月熟成させます。非常に華やかな香り、素晴らしい品質です。

【白・辛口】<ガラス栓> <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：グレーコ 50%、フィアーノ 50%

熟成：ステンレスタンクで5〜6ヶ月

品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

香り高いモスカートをを使ったフリッツァンテで、爽やかな味わいです

センスアーレ モスカート 2024

Sensuale Moscato

センスアーレは、「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールに小さな丸をモチーフとしたハートが描かれています。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、採れたての果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終わります。

【白・やや甘口】<Alc. 10.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：モスカート 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-738/JAN：4935919057387/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

