



Bera Vittorio e Figli

イタリア/ピエモンテ州
ベラ・ヴィットリオ・エ・フィーリ

1758年から存在する家族経営の名門Bera家
アスティのど真ん中で昔ながらの栽培・醸造
世界中のヴァンナチュール愛好者から引っ張りだこのモスカート・ダスティ&スティルワイン



皆様Beraと言えばご存知の方も沢山いらっしゃるのではないのでしょうか?イタリア・ピエモンテ州、アスティ地方と言えば、まずモスカートという独特の品種が思い浮かぶ事と思います。そしてアスティ・スプランテという世界的に有名なワインと…。

1758年から存在する名門Bera家は今の当主で5代目です。前は色々な農業と一緒にブドウ栽培もおこなっていましたが、ワイン造りに専念し始めたのは1964年、4代目であるお父様Vittorioさんの時に決断しました。その頃まだまだワインだけで身を立てるなんて考えられない時代に、先見の目とワイン造りに対する熱い情熱を持ったパイオニアです。今も80歳となって引退宣言をしていますが、ワイン造りを手伝っており、本当に健康そのもの、素敵なお茶目なお爺様です。

息子さんの代になり、1953年生まれの長男、Gianluigi Beraが醸造責任者、1966年生まれの長女、Alessandra Beraが販売責任者の二人三脚でこのワイナリーを5代目として引き継ぎ、100%無農薬、醸造に関しても本当のナチュラルワインを目指し、SO2はほとんど使用しません。お兄様はアルバ大学で醸造学を本格的に学び、直に家に入り、お父様から引き継いだ畑で、アスティの中でも異色なワイナリーで、とびきりのワインを造っております。何故異色という言葉を用いたかと言うと、この有名な産地ではシャンパンと同じで栽培者とワインを醸造する工場とは別々に機能しているのが通常の形、アスティはほとんどが大きな工場でワイン生産をしているのです。その中で自分の持ち畑で自分のコンセプトで無農薬の栽培をし、手で収穫し、そのまま自分のコンセプトでワインを造るという生産者は稀です。そしてその少ない生産者の中で、このBera家は最初に始め、最高のTOPのワインを造っており、地元では知らない人はいないという立ち位置のワインであります。そのワインがご縁あって扱う事が出来るようになり、光栄と共に大きな責任感も感じます。Beraの素晴らしいワインを伝え切れるのか…。持ち畑12haの内訳は6ha主要品種・モスカート、残りの6haにバルベラ、ドルチェット、アルテゼ、コルテゼ、ファボリータ、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨンブラン… etc、近所からご縁のあった畑はどんどん増やして無農薬の畑として栽培を増やしていかないと需要に間に合わないようです。2012年は9月6日～収穫を開始し、その収穫中に訪問してしまったので申し訳なかったのですが、これを逃すと私も収穫に突入するので強行訪問でした(笑)でもそんな忙しい中訪問を受け付けて下さり、毎年同じメンバーで、経験豊富な収穫者10名前後での、1ヶ月以上に渡る12haの収穫を直に確かめる事が出来たのです。が、ほとんど収穫は終わってしまいました。醸造所の中も温度を徹底して管理しておりました。拘りが伺えます。これだけの御所ワイナリーのワインを扱う事になった以上、彼らの素晴らしいワインを1人でも多くの方に味わって貰いたい!との思いです。百聞は一見に如かず、是非是非召し上がって下さい。きっとファンになってしまう事と信じております。

(新井順子)

Diony

[42049] Moscate d'Asti Canelli モスカート ダスティ カネーリ15

呼称	DOCG Moscate d'Asti モスカート・ダスティ		
参考小売	¥3,000 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・やや甘口 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジック/スオーロ・エ・サルデー		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	250m・南	6ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	モスカート・ピアンコ100% (手摘み/30~70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後すぐにプレス		
熟成	ステンレスタンクで15日間発酵 アルコール度数が5.5%の段階で冷却、 シュールリーで1ヶ月熟成後、瓶詰め 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	プレス後と濾過中:100mg/L トータル:173mg/L		
アルコール度	5.5%		
特徴	世界のナチュラルファンに人気のベラカネーリ、石灰土壌のモスカートをステンレスタンクで15日発酵、アルコール度数5.5%に到達した後冷却し、シュールリーで1ヶ月熟成、瓶詰めしました。レモンイエローの色調、生き生きとした泡、熟したマスカットや洋梨の Aroma を感じます。ミネラル由来の酸、チェリーの甘みや桃のコンポートの果実味が拡がりフレッシュな口当たりが印象的です。		



[42052] Arcese アルチェーゼ14

呼称	VdT ヴィーノ・ダ・ターボラ		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	250m・南	1.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コルテーゼ40% ソーヴィニヨンブラン30% ヴェルメンティーノ10% ファヴォリータ10% アルネイス10% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後すぐにプレスし、ステンレスタンクで発酵		
熟成	ステンレスタンクで熟成 瓶詰前に軽くフィルター		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:32mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	世界のナチュラルワインファンに人気のベラが無農薬で育てる5品種をステンレスタンクで発酵・熟成、淡いイエローの外観から白胡椒のスパイシーなニュアンス、時間と共に南国系果実のアロマが広がります。少しガスを含んでいて、13年と比較して果実味が穏やかでドライになっていますがボリューム感が増した印象で、これからの季節に冷やしてキリリと飲んで頂けるナチュラルワインです。		



[42050] Le Verrane レヴェラーネ12

呼称	DOC Piemonte Barbera ピエモンテ・バルベラ		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	化石を含んだ粘土石灰	200m・南東	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	バルベラ100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで1ヶ月発酵		
熟成	そのまま18ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	化石を含んだ粘土石灰土壌のバルベラをセメントタンクで発酵、18ヶ月熟成しフィルターなしで瓶詰めしました。赤紫の外観からはミントやカシス、梅ゼリーの甘みを帯びた香りが柔らかく拡がり、ピッチとしたガスは感じますが残糖はなく爽やかな印象です。ブラックチェリーの果実味にきめ細やかなタンニンが溶け込み、味のある苦味がアクセントとなりアフターを上品に演出してくれます。		



[42053] Mai Dire Mai マイディレマイ12

呼称	VdT ヴィーノ・ダ・ターボラ		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・南東	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで1ヶ月発酵		
熟成	古樽で18ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰で育つ樹齢30年のカベルネソーヴィニヨンをセメントタンクで発酵、古樽で18ヶ月熟成しました。外観はオレンジがかったルビー色、カシスや甘やかな香りが拡がり、柔らかなアタックと同時に広がるふくよかな果実にタンニンが交じりバランスの良さを生んでいます。ほんのりマイルキーなニュアンスと、少しの苦味が顔を出すアフターは優しい印象ながらも引き締まった仕上がりです。		



[42055] Ronco Malo ロンコマロ12

呼称	DOC Barbera d'Asti バルベラ・ダスティ		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰泥灰土 砂岩	coming soon	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	バルベラ100% (手摘み/平均17年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで1ヶ月発酵		
熟成	24ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:28mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	世界のナチュラルファンに人気ベラ・カネーリが石灰泥灰土、砂岩で育つ樹齢17年のバルベラを醸した後、セメントタンクで30日間発酵、シュールリーで24ヶ月間熟成しました。深いガーネットの色調、最初は控えめですが柿やコーヒーのアロマを感じます。時間の経過と共に開いてくるとエキスが伸びやかに拡がり、軽やかな酸と少しの苦味がアクセントとなるナチュラルな赤ワインです。		



[42051] Bricco della Serra ブリッコデラセッラ10

呼称	DOC Monferrato Dolcetto モンフェラートドルチェット		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰泥灰土 砂岩	coming soon	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドルチェット100% (手摘み/平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで25日間発酵		
熟成	24ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	世界のナチュラルファンに人気のベラ・カネーリが石灰泥灰土と砂岩が混じる土壌で育つドルチェットをセメントタンクで25日間発酵後、シュールリーで24ヶ月間熟成しました。ガーネットの色調からレッドカレントやハーブ香を感じます。フレッシュなアタック、ピュアな果実に可憐な酸が細く長く続き、タンニンがボディを下支えています。クラシックなドルチェット好きにオススメです。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)