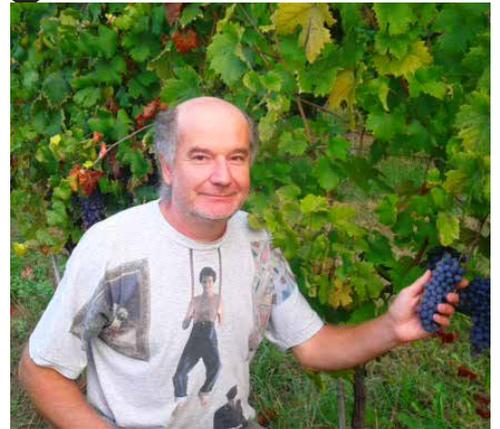




Cantine Valpane

イタリア/ピエモンテ州
カンティーネ・ヴァルパーネ

**あのフィリップ・パカレにも認められた男
医学の道からワイン造りの道に方向転換した完璧主義者
ピエモンテで19世紀から代々続くワイン造り**



イタリア・ピエモンテで19世紀からワイン造りをしているArditi(アルディーティ)一族が所有するワイナリー CantineValpane。

Ozzano Monferrato(オッザーノ・モンフェラート)という街に位置し、18世紀に御先祖が広い畑を購入しブドウや他の農業を営んでおり、ワイン造りは19世紀に入ってから始めました。その頃は馬や牛も沢山飼っており、100haもの広々とした敷地に放牧されていたのです。その時代まだ海外に輸出するのは珍しい時に、すでにスイスやベルギーにもワインを輸出し、1898年にはフランス、ディジョンやボルドーで開催されたワインコンテストで賞を受賞しております。

今の当主、Pietro Arditi(ピエトロ・アルディーティ)のお爺様には息子がなく、娘のお嬢さんはトリノ生まれのお医者様、このワイナリーを引き継ぎませんでした。広い敷地は管理しきれなくなり、徐々に少しずつ人に売りました。彼も最初はお父様と同じく大学は医学部に入学。勉強を進めるうちに人間のテーマに悩み、途中で人生の方針を変え、大学を中退し、残ったお爺様の土地を彼が管理するようになったのです。1959年11月15日生まれ、1997年より無農業に目覚め、ピオディナミにも興味があって勉強しますが、この方法は納得しなくてはなかなか実践できません。とても完璧主義なのかもしれません。

昔は100haあった敷地は今では30ha、それでも十分広いです。その中の10haがブドウ畑ですので、本当に屋敷の周りは広々としております。お客様用のワイン展示場にはお婆様の代の古いアンティークの洋服や日常用品が並んで、まるで美術館のようです。その中に彼のプライベートワイン倉庫があるので、ちょっと覗いたらブルゴーニュのフィリップ・パカレ氏のワインが何本も並んでおります。「彼のワインが好きなのですか?」「勿論好きだけど、でも彼が僕のワインを好きでお互い交換したんだ!」と。

何てラッキーなのでしょう。パカレ氏も彼のワインが大好きなようです。

その後、テイスティングルームに連れて行ってもらい、彼のワインを試飲。そのお部屋は昔の貴族の名残で重厚な重々しいお部屋で、家具も何もかもアンティークです。そこには1794年のブドウ畑の地図がありました。その時代から存在する歴史ある畑で、醸造所は大昔の石のプレス機や大昔の地下倉庫等々、ちょっと時がとまっております。ピエトロさんと話をしているとお爺様の話がすぐに出てきます。すでに他界されてしまいましたが、きっと素敵なお爺様の方だったのでしょうね。最初はお父様のように医師を目指したけど、最終的にはお爺様のような道を選んだのですから…。彼の仕事ぶりは本当に丁寧です。例えばワインをテイスティングする時も全部のグラスをリンスして、1つ1つグラスを変えます。我々の訪問には本当に入念な準備があった事でしょう。血液型を聞いたらA型だったのでやけに納得です。ピエトロのワインは実は1度だけ日本に輸入されましたが、もう今はその会社とも取り引きがありません。彼の性格の様に几帳面で真面目で優しいワイン、是非沢山の方に飲んで頂ければと思います。

(新井順子)



Diony

【41630】Rosso Pietro ロッソピエトロ11				【42056】Rosso Pietro ロッソピエトロ12			
呼称	DOC Barbera del Monferrato バルベアラ・デル・モンフェラート			呼称	DOC Barbera del Monferrato バルベアラ・デル・モンフェラート		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土質の石灰土	265m・南	7.5ha・55hl/ha		粘土質の石灰土	265m・南	7.5ha・55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	バルベアラ100% (手摘み/平均12年)			品種 (収穫/樹齢)	バルベアラ100% (手摘み/平均14年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクとセメントタンクで3週間発酵 (2~6ヶ月マロラクティック発酵あり)			発酵	ステンレスタンクとセメントタンクで3週間発酵 (2~6ヶ月マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま9ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄			熟成	そのまま9ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:7mg/L トータル:39mg/L			SO ₂	瓶詰め時:17mg/L トータル:70mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	ヴァルパーネを代表するキュヴェは当主ピエトロのトレードマークだった赤髭からネーミング、粘土石灰土壌のバルベアラをステンレスとセメントタンクで発酵、9ヶ月熟成しました。紫がかったガーネット色に野ばらやカシスの華やかな香り、シルキーな口当たりにしっとりとした酸が流れます。ほうじ茶の芳ばしさとミルクチョコの程良い苦味にタンニンが溶け込む心地良いアフターです。			特徴	ヴァルパーネを代表するキュヴェは当主ピエトロのトレードマークだった赤髭からネーミング、粘土石灰土壌のバルベアラをステンレスとセメントタンクで発酵、9ヶ月熟成しました。濃いガーネットの外観から、木苺や桃、キャラメルや熟したバナナの香りが上がります。ピュアな果実味に鉱物的なミネラルの塩分と料理とのマリァージュが楽しめる苦味が相まって秀逸なアフターを演出します。		
【42057】Euli エウーリ14				【41631】Canone Inverso カノーネ インヴェルソ10			
呼称	DOC Grignolino del Monferrato Casalese グリニョリーニョ・デル・モンフェラート・カサレーゼ			呼称	VdT ヴィーノ・ダ・ターボラ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土質の石灰土	265m・南	1.5ha・55hl/ha		粘土質の石灰土	265m・南	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリニョリーニョ 100% (手摘み/平均11年)			品種 (収穫/樹齢)	フレイザ100% (手摘み/平均14年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで3週間発酵 (2~6ヶ月のマロラクティック発酵あり)			発酵	ステンレスタンクで3週間発酵 (2~6ヶ月マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま9ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄			熟成	そのまま18ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:17mg/L トータル:63mg/L			SO ₂	瓶詰め時:7mg/L トータル:77mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	かつてこの地方に居住していたゲルマン系民族ランゴバルト(意:長い顎髭)人の呼び名からネーミング、粘土石灰土壌のグリニョリーノをステンレスタンクで発酵熟成しました。淡いオレンジブルーの外観、苺やりんご、スワリングするとデザートや赤果実系ドライフルーツのアロマを感じます。染み渡る凝縮した果実に瑞々しい酸と茶葉に似たタンニン、アフターのエキスの戻りが美しい逸品です。			特徴	ネッピオーロの変形品種と言われるフレイザはこの地方では通常スプマンテにブレンドしますが、豊富なタンニンを生かした赤ワインに仕上げました。粘土石灰土壌の地ブドウをステンレスタンクで発酵、18ヶ月熟成しています。深いガーネット色にシナモンや胡椒のスパイス的なニュアンスとスミレやブルーンの香り、しっかりした酸とほろ苦さにタンニンが交じり合う心地良い余韻を感じます。		
【42058】Perlydia ペルリディア04				【41628】Valpane ヴァルパーネ01			
呼称	DOC Barbera del Monferrato Superiore バルベアラ・デル・モンフェラート・スベリオレ			呼称	DOC Barbera del Monferrato Superiore バルベアラ・デル・モンフェラート・スベリオレ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土質の石灰土	265m・南	7.5ha・55hl/ha		粘土質の石灰土	265m・南	1ha・32hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	バルベアラ100% (手摘み/平均14年)			品種 (収穫/樹齢)	バルベアラ85% フレイザ15% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクとセメントタンクで3週間発酵 (2~6ヶ月マロラクティック発酵あり)			発酵	フールドで3週間発酵 (2~6ヶ月マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま9ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄			熟成	木樽で24ヶ月[16℃]熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:17mg/L トータル:91mg/L			SO ₂	瓶詰め時:7mg/L トータル:75mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	一族の伝統を重んじた他とは違ったスタイルのキュヴェで前当主でピエトロの叔母のために造られたためリディア(=叔母の名)のために(=ペル)と名づけました。オレンジがかったガーネットの外観、オレンジピールザボンの奥にペリーのアロマを感じます。果実にかつお梅のミネラル感が美しく溶け込んだバランスの良さ、塩と胡椒で味付けしたシンプルなお料理との相性を楽しんでください。			特徴	一族の伝統を重んじた他とは違ったスタイルのトップキュヴェ、粘土石灰土壌の高樹齢バルベアラ主体にフールドで発酵後、木樽で24ヶ月熟成しました。深みのあるガーネット色、八角、シナモンやミントの複雑な香りにブルーベリーやレーズン、ナッツのニュアンス、舌触りはピロードのようで、ダークチェリーやブラックチョコのほろ苦く長い余韻とミネラルが混ざり合い、格式の高さを感じます。		