

# Fabulas

イタリア/アブルッツォ州  
ファビュラス

## アブルツォ、国立公園内にワイナリー、ストーリー仕立てなエチケット

イタリア、アブルツォ、マジェッラ国立公園内のPretoro自治区内(標高602メートル、人口1,100人)にFABULAS(ファビュラス)の畑があります。アドリア海まで35キロという立地ではありますが海洋性気候の影響は乏しく、大規模な山の影響を受け、昼夜の寒暖の差がブドウの品質に寄与します。

その地域に及ぼす影響を評価した「Biodiversity Friend」認定を受けるなどブドウの品質を高めるだけでなく、環境の保護、豊かな土地、労働者の健康すべての観点を重要視し生産者という位置付けだけでなく、この歴史ある土地を守る者としての使命を掲げ活動を行うワイナリーでもあります。

放牧する羊からの自然な肥料や、飛び交う鳥やミツバチ、動物の息吹が身近に聞こえる理想的な環境の畑で肥沃な土壌が質の良い静謐なバイブレーションを纏うブドウを育てています。畑ではビオダイナミを取り入れ、デメテル認証を取得しています。

自然界の酵母について「花や果実などどこでも見られるもので、昆虫、風および雨などの自然のベクターを介してブドウの皮に到達し発酵が可能となる」と言い、ファビュラスでは地域の固有の酵母のなかでも特にカモミールと地元植物「スラ」からの花粉から選択された酵母を好み、プレス機からアンフォラの粘土の小穴までこの酵母が定着していると言います。

ワインとラベルは現在マジェラ国立公園になったこの土地に生きた伝説のMajellaneと呼ばれる7人の女性戦士にまつわる伝説やこの地の歴史、土地に根付く価値観など、すべてこの土地を舞台に巻き起こった様々なストーリーをそれぞれのワインに展開し、ラベルに描写しています。ワインを飲むだけでなくラベルやストーリーを想像しながら古(いにしえ)のアブルツォへ、、、時空を超える旅をお楽しみください。



**[34142] Fabulas Malvasia ファビュラス マルヴァジア17**

呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	マルヴァジア85% その他15% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	12.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。		



12月  
新着

**[34143] Felices Passerina フェリーチェ パッセリーナ17**

呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	パッセリーナ85% その他15% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	12.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、アブルッツォの歴史や戦い、子守歌を歌い上げるミュージシャンが用いたアコーディオンをラベルに施しました。パッセリーナを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観、柑橘やリンゴの蜜の香り、粘性と豊かなミネラル、際立つ酸と旨味が特徴です。		



12月  
新着

**[34144] Fecerunt Pecorino フェチェルト ペコリーノ17**

呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ペコリーノ85% その他15% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法を行うワイナリー、農場内には巡礼者と移住者の休憩場所が用意されていた昔、そこで羊飼いとして活躍する「ゲナリオ」をラベルに施しました。ペコリーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ホワイトイエローの外観から、青リンゴの Aroma、ボリュームがありミネラルと旨味が交じり合います。		



12月  
新着

**[34145] Foeminae Pinot Grigio フォエミネ ピノグリージョ17**

呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリージョ 85% その他15% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。		



12月  
新着

**[34146] Fara Montepulciano d'Abruzzo ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ16**

呼称	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	モンテプルチアーノ85% その他15% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。		



12月  
新着

**[34147] Fuit Sangiovese Primitivo フイット サンジョベーゼ・プリミティーヴォ17**

呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	600m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	サンジョベーゼ80% プリミティーヴォ 20% (手摘み / 20 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、フードルで発酵	
熟成	アンフォラと木樽で数ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオダイナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、19世紀の終わり、貧困に悩むアブルッツォの人々がアルゼンチンへ移住したときに乗った船をラベルに施しました。サンジョベーゼとプリミティーヴォをフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルージュの外観から、スマイルの香り、ビターかつ甘やかな口あたりが印象的です。		



12月  
新着