

Fabulas

イタリア/アブルッツォ州
ファビュラス

国立公園にビオディナミワイナリー ストーリー仕立てのエチケット

イタリア、アブルッツォ、マジエラ国立公園内の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ってくれています。畑ではビオディナミを取り入れ、デメテー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の植物「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エ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)のアブルッツォへ、、、時空を超える旅をお楽しみください。



Diony

[36128]Spumante Malvasia スプマンテ マルヴァジア22				[36637]Spumante Pecorino スプマンテ ペコリーノ22			
呼称	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ			呼称	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオティナミ、ビオロジック/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ビオティナミ、ビオロジック/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド		
テロワール	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 400～500m・南～西 8ha			テロワール	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 400～500m・南～西 5ha		
品種(収穫/樹齢)	マルヴァジア100% (手摘み／20～25年)			品種(収穫/樹齢)	ペコリーノ100% (手摘み／平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月下旬収穫／除梗し醸し後、プレス ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄／デゴルジュマンなし			発酵 熟成	収穫後、軽くプレス 50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄／デゴルジュマンなし		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L		
ガス圧	4.6気圧			ガス圧	4.1気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	粘土石灰土壤で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO ₂ 無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピングカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジューシーで旨味を感じられるコストパフォーマンスの良い逸品です。			特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くブレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO ₂ 無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。		
[36638]Spumante Pinot Grigio スプマンテ ピノグリエジョ 23				[36639]Fabulas Malvasia ファビュラス マルヴァジア23			
呼称	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ			呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥2,800 ★		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオティナミ、ビオロジック/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ビオティナミ/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド		
テロワール	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 400～500m・南～西 4ha			テロワール	土壤 標高 面積・収量 石灰 600m ComingSoon		
品種(収穫/樹齢)	ピノグリエジョ 100% (手摘み／平均23年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	収穫後、ステンレスタンクで4～6時間醸し、プレス 50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄／デゴルジュマンなし			発酵	除梗後、フードルで発酵		
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L			熟成	アンフォラと木樽で3～5ヶ月熟成		
ガス圧	4.7気圧			SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:102mg/L		
アルコール度	12%			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ワイナリー、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO ₂ 無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含むアンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。			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ビオティ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テス星団(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。		
[36832]Foeminae Pinot Grigio フォエミネ ピノグリエジョ 24				[36421]Fara Montepulciano d'Abruzzo ファラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 22			
呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ			呼称	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		
参考小売	¥2,800 ★			参考小売	¥2,800 ★		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオティナミ/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド			栽培/認証	ビオティナミ/エコセール、デメール、バイオダイバーシティフレンド		
テロワール	土壤 標高 面積・収量 石灰 600m ComingSoon			テロワール	土壤 標高 面積・収量 石灰 600m ComingSoon		
品種(収穫/樹齢)	ピノグリエジョ 85% その他15% (手摘み／20～25年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、フードルで発酵			発酵	除梗後、フードルで発酵		
熟成	アンフォラと木樽で3～5ヶ月熟成			熟成	アンフォラと木樽で3～5ヶ月熟成		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:75mg/L			SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:36mg/L		
アルコール度	13.5%			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ビオティナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、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「sciacquajie」をラベルに施しました。ピノグリエ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。			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ビオティ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、櫻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、ブレーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。		

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15度以下の保存をお願いします)



Diony