



北イタリアのワイン醸造所訪問記、その2「ヴェネト州」 2019

その1ではピエモンテ州でしたが、その2ではミラノの東のヴェネト州のワイン醸造所を訪問しました。「シャンパーニュ大手を凌駕する規模、ベルルッキ」など、4か所のレポート。

その4: ベルターニ Bertani

ヴェローナ(ベネチアに次ぐ、ヴェネト州の都市)を代表するワイン銘柄。実際には、ヴェローナの北、クイント・ディ・ヴァルパンテナ村にある。1857年創業。写真の通り、規模は大きい。



アマローネというワインで有名。収穫したブドウを数か月陰干しにして水分を蒸発させる。これは、見学者用のディスプレイ。



醗酵はコンクリートタンク。年代物と思われますが、とてもきれいに整備されています。



コンクリートタンクの中を撮影。ガラススタイル貼り。



大樽。Garbellotto というイタリアの会社のもので、鏡部分を凹面に仕上げるのが特徴。



充填機は Bertolaso。リンサー、フィラー、コルカー、キャッパーのモノブロック機。



5 種類を試飲。どれもパワフルで余韻のある味わいでした。



コルク栓を拝見。天然コルクはとても品質がよさそう。DIAM 5 も使用。



その 5: ジーニ Gini

白ワインで世界的に有名なソアヴェ地区でも 3 大ソアヴェの一つに数えられる老舗。半地下のカンティーナに入っていくと、ピュピトルが並ぶ奥に、プレスがある。



Vaslin-Bucher のプレスが 2 台並ぶ。ちょうど、掃除中。ブドウは上(地上)から落とす方式。



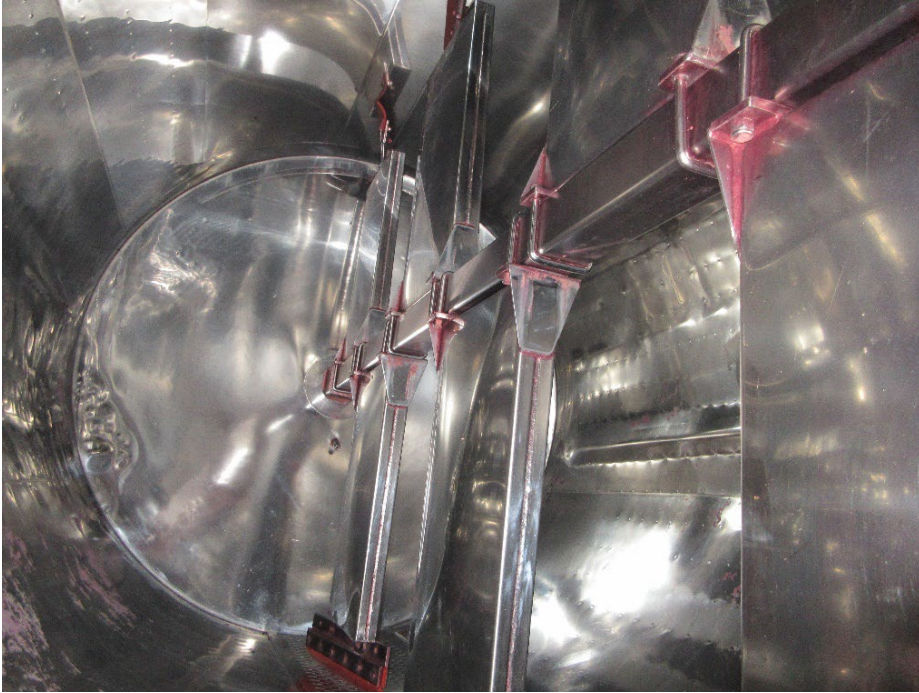
地上側。収穫したブドウをこのビンに投入。中央の2本の羽根つきシャフトが回って、下にブドウを落とす仕組み。



これは、回転かもしタンク。



その中の回転パドル。



スパークリングも結構多く造っているそう。これは二次醗酵中の滓の様子。量は多めのように思った。



二次醗酵中の圧力を見ると、7bar から 8bar。結構高い目。



その 6: ポッジョ・デッレ・グラツィエ Poggio delle Grazie

ガルダ湖の南側で 2014 年に創業された若い醸造所。元々ブドウ農家だった Stefano と Massimo の兄弟がワイン醸造に乗り出した。醸造所の前にはブドウ畑が広がる。



プレス機はこも Bucher。手前にある大型のコンテナでブドウを収穫している模様。



醸造所内はシンプルな構造。比較的大型のタンクが整然と並ぶ。



亜硫酸酸を極力使用していない方針のためか、どのワインも非常に口当たりがよく、ブドウの個性が良く分かりました。



お父さんが切っているサラミ。これが絶品だったので、特に記録しておきます。



その7:グイード・ベルルッキ Guido Berlucchi

フランチャコルタ最大手の作り手で、シャンパーニュの製法をベースにしたフランチャコルタのスパマンテを生み出した元祖。1961年にびん内2次発酵スパークリングワインを始めた。自社と契約農家あわせて500haの畑で有機栽培を行っている。ホテルのような外観の醸造所。写真では見づらいですが、一番奥の旗は我々を歓迎する日の丸でした。



凄い数のジロパレット。30基が5列、すなわち150基！エノコンセプト社のもの。



地下セラーではジロパレットの BOX の状態でワインを保管。シャンパーニュの大手を凌駕するような製造規模に驚きました。びん内での熟成期間は長いもので 7～10 年。



ネックフリーザーは Champagel。プールのように巨大。ロボットアームで壺を取り出すところ。



ボトリングラインは時間 5000 本。デゴルジュマンドサージュ機は Perrier、コルク&ワイヤリング機は Robino & Galandrino。



試飲したノンドサージュの 61 ナチュラルは、辛口に仕上げたスタイル、切れがありとても美味しい。最近シャンパーニュでもノン
ドサージュと表記されたワインが増えている気がします。



ワイン担当 今井孝