

Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエーリ コルテ パツリアーレ



シンプル過ぎる動機と味わい、「食べる」ということに直結した感覚、それが当然！疑う余地のないワイン造り。

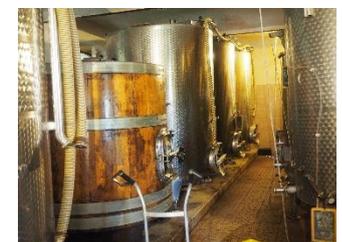
ロンバルディア州マントヴァ近郊、ポー側の北側に位置する町コンメッサツジョ。この地域には現在まで大規模ワイナリーはなく、土地伝統のワイン、ランブルスコ マントヴァーノが造られている。醸造技術の発達した現在でこそ加圧式の醗酵タンクなどで造るのが常識となりつつあるものの、本来のランブルスコ造りは醗酵が途中で止まったワインをビン詰めし、瓶内で醗酵を終わらせる「瓶内再醗酵」である。ランブルスコというブドウ品種が持つ、強烈な酸によって起こる醗酵の特徴。そこから生まれた地域特有の造り方、現在までこの方法を残している造り手はほとんどいない。

1994年、ミンマ ヴィニョーリは夫のルイーダとともにこの土地、コルテ パツリアーレ ヴェルディエーリを引き継いだ。20haに及ぶ広い農地では、牧草、小麦、トウモロコシをはじめ、自分たちの食べる野菜を栽培。この中でブドウ畑は3ha、土地由来のランブルスコ ヴィアダネーゼを中心に、ソルバーラ、サラミーノ、アンチェロッタを栽培。ポー川を挟んでパルマと隣り合うマントヴァ周辺では、古くからランブルスコ マントヴァーノが造られてきた。もう一つたとえるのであれば、有名なパルミジャーノレッジャーノの対し、グラナパダーノというように非常に近くでありながらも、決して譲らない土地への帰属意識を持った地域ともいえる。

農業にかかわる以前から、環境や動物に深い関心を持っていたミンマは、運営する農場すべてで完全無農薬、無肥料栽培を徹底。「自らが作る、そして口にするものに、どうしてそんな毒(薬剤)を使う必要があるのか。」あくまでも植物の環境を保つために、必要最低限の耕起のみ、植物の種をまく「緑肥」さえ行わない徹底ぶり(耕起によって表土の微生物環境を壊してしまうこと、緑肥は1年という周期で見れば効果はあるものの、長期的にみると植物の本来持っているバランスを崩し、単一化、平面化してしまうと考えている)。現在では畑の転作と周囲の生態環境が整ったことで、すべての土地で不耕起、無農薬、無肥料による栽培を行えるようになった、無農薬で作る彼らの牧草は、意識を共有する酪農家たちに届けられている。

ブドウ樹の樹齢は30年前後、背の高いコルドーネ式。枝の剪定や除葉、選果についても極力行わない方法を取っている。枝を落とすことは、それだけで樹を傷つけている、という貫徹した価値観のもと栽培を手掛けている。畑で使用するのは銅と硫黄物、年によって異なるものの毎年最低限しか使用しない。年間生産は20000~22000本。

醸造に関しては収穫後ステンレスタンクの中で自然酵母による醗酵を行う。冬の到来とともにカンティーナの温度が著しく下がることによって、残糖を残したまま醗酵が止まった状態になる。この時点でオリ引きを行い、ノンフィルターにてボトリング、春の到来によって暖かさを持ったカンティーナ、瓶内にて醗酵が再び始まり、その後秋を過ぎるまで熟成してからリリース。SO₂に関しては醗酵の過程でごく少量使用するのみ。



再醗酵の過程で糖分や酵母の添加を一切行わない、従来の造り方を今でも行っている。ワインに残るガスの量は、残糖の量によって多少の変化は起こるものの、「いい年にはいいものを、良くない年にはいいものを少しだけ。」年の良し悪しをそのまま表現するミンマの貫徹した意志を表している。ヴィアダネーゼだけで造られるマントヴァーノ、ソルバーラを収穫後すぐに压榨、果汁だけで醗酵を行ったロザート「Ven Crüd」、醗酵後開放式の大樽にて1年ほど熟成しているサッピオネータ ロッソ。この地域周辺に古くから残っている品種アンチェロッタは、果皮が厚く糖分の高い品種。厚みあるタンニンとヴォリューム感、豊かな果実と十分な体躯をもつ個性的な赤。その年ごとに起きる現象を、そのまま受け入れる。言葉の通り、全く飾りつきのない彼女のワインには驚くほどの味わいと、心地よい飲み口が待っている。気取ることなく食事とともに頬張っていただきたい。



Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァー-サッピオネータ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Vén Crüd ヴェンクルー	2022	ロゼ 微泡	750ml	ランブルスコ ソルバーラ、樹齢30年。収穫後、約12時間、果皮と共に醗酵、途中オリ引きのみ行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後12カ月の熟成。スポッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。ソルバーラ特有の野性味、エレガントというより素材そのもの、飾りつきのない味わい。
Lambrusco Mantovano ランブルスコ マントヴァーノ	2022	赤 微泡	750ml	ランブルスコ ヴィアダネーゼ、樹齢30年。収穫後、果皮と共に5~6日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。11月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。骨太な酸と、果皮までよく完熟したタンニンとフェノール。そして残糖のないキレのある味わいは、食卓には欠かせない存在！もともと酸が非常に高いブドウだけに、猛暑の影響はむしろ好都合！凝縮した果実味に負けぬ熟れた酸、旨味あふれるヴィンテージ。
Quercus Sabbioneta Rosso クエルクス サッピオネータ ロッソ	2022	濃赤	750ml	ランブルスコ サラミーノ、樹齢30~40年。収穫後、果皮と共に5~6日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。その後、オリ引きを行い大樽にて12か月熟成。完全に醗酵が終わってからボトル詰めされた、スティルの赤。品種特有の強い酸と熟した果実味のバランスが取れた、味わい深いテーブルワイン。
Uvino Sabbioneta Anceletta ウヴィーノ サッピオネータ アンチェロッタ	2022	赤微々泡	750ml	アンチェロッタ、樹齢30~40年。収穫後、約2週間果皮とともに醗酵を行う。非常に糖度が高いため、残糖が残った状態で醗酵が止まることの多いブドウ。春にボトル詰めを行い、そのまま12カ月の熟成。濃厚で甘みのあるタンニンと青み、野性味を感じます。瓶内で醗酵が起きたため、ごくわずかにガスを感じつつ、かすかな果実由来の甘味、特徴的な味わい。

Pagliare

Grappa di Lambrusco Viadanese

パツリアーレ

グラッパ ディ ランブルスコ ヴィアダネーゼ

— ブランデー
【製菓用】 500ml

ヴェネト州パッサーノ Capovilla カボヴィツラによる蒸留。2011 年蒸留、2023 瓶詰め。ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、湯煎式蒸留器によって熱に弱い芳香成分や繊細なアロマが壊されることなく、素材本来のデリケートな香りや味わいを最大限に抽出。さらに長い熟成によって、柔らかく均整の取れた製菓用としても十分に魅力的なグラッパです！

※ご注意:メチルアルコール規制値を越えています。

◀飲用ではなく製菓用としてのみ販売です▶

当製品のメチルアルコール含有量:1.21mg/ml

食品衛生法(日本)における規制値:1.20mg/ml

Aceto “MADRE”

アチエート “マードレ”

— 赤ワイン
ヴィネガー 500ml

ランブルスコ ヴィアダネーゼ、ランブルスコ サラミーノのワインから醸造、木樽にて 6 カ月以上、温度コントロールを行わずに酢酸発酵。一切の添加を行わず、水で希釈されていない、完全非加熱の生きたヴィネガー。純粋で芳醇、ワインそのものの味わいを残したヴィネガーです。

※ 1CS 20 本入 ワインと混載可

Balsamico “SAOR D’ÜVA”

バルサミコ “サオールドゥーヴァ”

— バルサミコ
酢 250ml
500ml

ランブルスコ ヴィアダネーゼ 100%、加熱して煮詰めたモストをオーク樽に入れ、酢酸発酵、約 3 年間の熟成。アチエタイア ディ サンジャコモが醸造した、伝統的な手法で造るインディメントバルサミコ。カラメル、ヴィネガー、その他一切の添加を行わないブドウのみで造られたバルサミコ。

※ それぞれ 1CS 20 本入 ワインと混載可
