



畑のすべてをサルデーニャの品種に

ファビオ・アンジウス氏
マーケティング広報マネジャー



1950年にサルヴァトーレ・パラー氏によって設立されたワイナリー。創業当初から土着品種にこだわりを持っているが、90年代に入り、息子であるエンリコ氏とマリオ氏の代でそのスタンスはさらに強まり、すべての樹をサルデーニャの土着品種に植え替えた。ベースとなるワインは、用いたブドウ品種の特徴がしっかりと飲み手に伝わるように、その上のクラスでは、より複雑さやエレガントさを表現することを造りの哲学としている。

味わいに仕上げるために、厳選した区画の2ヘクタールのブドウだけを使用した」とファビオ・アンジウス氏。グリーンハーベストを施し、本来なら2万5000本ほど生産できるところを1万本に抑えている。こうした努力が実り、初ヴィンテージで栄光を手に入れた。また収穫時にはドライアイスを活用してブドウの温度を適正に保ち、ワイナリーでの電力消費を抑えるなど、地球にやさしいワイン造りを心掛けているのも特徴だ。

トレ・ビッキエーリワイン

『カンノウ・レゼルヴァ 2011年』
品種：カンノウ・ディ・サルデーニャ 100%
希望小売価格/●●円(税*)

5年前から醸造を開始。ファーストリリースの2011年でトレ・ビッキエーリを受賞。品種由来の芳醇な香り、赤い果実味が優雅に昇華している。海を思わせるミネラルも感じられる。



パラー



北の産地のミネラルを映す

リス・ネリス

19世紀終盤からワイン造りをスタートさせたペコラーリ家。家族経営を守り続け、この度来日した、当主アルヴァーロ・ペコラーリ氏の娘フェデリカ・ペコラーリさんで6代目となる。長年オーストリアの影響を受けてきたフリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア州で醸す彼らのワインは、単一品種で仕込まれてきた。北の産地らしい酸やミネラルがきれいに表現され、ドイツやアルザス地方のワインとも共通する、豊かな果実味としっかりとした構成が特徴だ。



フェデリカ・ペコラーリさん
オーナーのアルヴァーロ・ペコラーリ氏の娘。ワイナリーの業務全般に携わる



レ・ビッキエーリを受賞した『グリス ピノ・グーリジョ』も発酵、熟成にフレンチオークの新樽を使用している。「味わいの滑らかさや穏やかさは、樽に由来するもの。完熟ブドウならではの甘やかさも楽しんでいただけるとと思います」とフェデリカさん。3度目のトレ・ビッキエーリ受賞という実力派ワインは、熟成させても素晴らしい1本だそうである。

トレ・ビッキエーリワイン

『グリス ピノ・グーリジョ 2011年』
品種：ピノ・グーリジョ 100%
希望小売価格：4000円(税別)

サン・ロレンツォ地区の畑「グリス」のブドウを使用。手摘みで収穫し、発酵・熟成ともにフレンチオークの樽で行っている。トロピカルフルーツのような華やかな味わいと、硬質なミネラルが心地いい。



マルケの土着品種にこだわる

ガロフォオリ



ダリア・ガロフォリさん
オーナーであるジャッキー・ガロフォリ氏の妻。寡黙な夫を手伝い、主に広報活動を行っている



トレ・ビッキエーリワイン

『ラ・セルツィオーネ 2008年』
品種：ヴェルディッキオ 100%
希望小売価格/●●円(税*)

収穫量を抑えたブドウを、房選りして仕込む貴重なワイン。年間生産量はわずか3000本。きれいな酸味とともにアフターにはほろ苦さが現れる、ヴェルディッキオの個性が美しく表現されたワイン。

マルケ州の土着品種ヴェルディッキオの「父」と称されるワイナリー。今回トレ・ビッキエーリを受賞したのは、フラグシップワインである『ポディウ

ム』のワンランク上、クリュ的存在の希少な白ワイン『ラ・セルツィオーネ』。もちろんヴェルディッキオ100%である。「自信を持って20年以上の熟成をお勧めします。白い花の香りにミネラルと酸、ピターな印象もあり、複雑な味わい。冷やし過ぎないようにして楽しんでください」とは、社長夫人で広報担当のダリア・ガロフォリさんの弁だ。

1871年からブドウ造りに携わり、その30年後にワイナリーを設立したガロフォリ家。土着品種でのワイン醸造にこだわり、白はヴェルディッキオ、赤はモンテプルチャーノを中心に栽培、醸造を行っている。現在で4代目。収穫には一切機械を入れず手摘みを守るなど、伝統を重んじた経営を貫いてきた。同時に、ワインの品質向上を目指し、最新の技術や設備を導入するなど柔軟な対応を取り、さらなる発展に努めている。

Gambero Rosso