

Boccadigabbia

ボッカディガッビア

地域：Marche マルケ

地区、村：Fontespina フォンテスピーナ

造り手：Elvidio Alessandri エルヴィディオ・アレッサンドリ

HP：<http://www.boccadigabbia.com/>



出会い：

ボッカディガッビアは、前社ル・テロワール（1997年～2003年）からのお付き合いです。どのワインをとってみても、表面的でないしっかりとした味わいに満ちていました。たとえば、大変バランスがよく、飲み心地のよい「ロツソ・ピチエーノ」は、イタリア・レストランでの食事の友としてとても親しまれていました。彼のワインには派手な押しつけがましさを修飾が皆無で、軽やかさと落ち着いた雰囲気とともに伝わってきます。イタリアワイン市場として成熟しつつある日本のワイン市場に、このようなタイプの「大人のワイン」があって欲しい——と感じます。

ドメーヌ創業年：1970年

ドメーヌ解説：

1950年までワイナリーを所有していたのは、かのナポレオン直系の子孫、ルイージ・ジローラモ・ナポレオン・ボナパルト公だった。実際19世紀初頭から、ナポレオン家による経営のもと、ボッカディガッビアにはフランス品種が植えられていたのである。土地の人々が「ボルドー」、「フランチェージ」などと呼んでいた諸品種がそれだ。こうした遺産は、不幸にも競売にかけられ終焉するに至った皇帝領崩壊の際に、完全に失われてしまった。

こんなわけで、現在のオーナー、エルヴィディオ・アレッサンドリが、ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・グリ、カベルネ・ソーヴィニオンを、伝統的なサンジョヴェーゼとトレッビアーノと一緒に植えたのも、まったく道理にかなったことだ。クオリティの面だけでなく、歴史的にみても意味のある選択なのだ。

ボッカディガッビアが造るワインは、以下の通り。卓越した複雑さを持つカベルネ・ソーヴィニオンのアクリロンを約800ケース、柔らかくフレッシュで早飲み型のロツソ・ピチエーノDOCを5000ケース、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、そしてピノ・ノワールをブレンドした、深みのある独特の味わいのラ・カステッレッタ350ケース、そしてイタリアでもベストに数えられる樽発酵のシャルドネ、モンタルペルティを250ケース。そして最後に、ガルビと呼ばれる、シャルドネとトレッビアーノをブレンドした素晴らしい新鮮なワイン。

畑面積：25ha

品種：モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ、シャルドネ

年間平均生産量：100000本