

ワイナリーボッカディガッビアを1956年まで所有していたのは、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崩壊の際に、完全に失われてしまった。1956年にアレックスサンドリ家の手へと渡り、現オーナーのエルヴィディオ・アレックスサンドリが、ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・グリ、カベルネ・ソーヴィニオンなどのフランス系品種を、伝統的なサンジョヴェーゼやトレッピアーノと一緒に植えたことには、上記のような理由があり、歴史的にみても意味のある選択といえる。

エルヴィディオの手になるボッカディガッビアの再生は1990年代からのことで、ボッカディガッビアの長い歴史に比べればごく最近の出来事であるが、とても情熱的な取り組みである。ただクオリティのみを追求した証ともいえる、ブドウ畑とセラーでの彼の業績を、賞賛しないわけにはいかない。畑とセラー、そしてすべてのワインのなかに味わうことのできる卓越性と興奮に関しては、オーナーと献身的なワインメーカー、ファブリツィオ・チュッフォリに敬意を表すべきだろう。

		<p>○Fòllero - Spumante Brut sui lievini フォッレロ スプマンテ・ブリュット・スイ・リエーヴィティ</p>		備考
畑	<p>品種：マルヴァジア・ピアンカ・ディ・カンディア 位置：北東向き 土壌：粘土質、砂質</p>	醸造	<p>ソフトプレスし、ステンレスタンクで一次発酵。一度冷やして発酵を止めてから、瓶詰めをするので、メトード・アンセストラルといえる。</p>	
		<p>○IGT Marche Bianco - Garbi マルケ・ビアンコ ガルビ</p>		備考
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン、ヴェルディッキオ 位置：複数の区画 土壌：砂質、粘土質</p>	醸造	<p>ソフトプレスし、それぞれの品種のアロマを高めるために、温度管理されたステンレスタンクで約12日間発酵。発酵終了後ブレンドし、できたワインを春先に瓶詰め。</p>	
		<p>●Rosso Piceno ロッソ・ピチェーノ</p>		備考
畑	<p>品種：モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ 位置：標高180m</p>	醸造	<p>温度管理されたスチールタンクで長期間のマセラシオンを行ったあと、フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成させる。</p>	