Azienda Agricola Borgo Antico

ボルゴ・アンティコ

地域：ヴェネト州

地区、村：コネリアーノ

造り手：レオナルド・マルケージン

HP：http://www.borgoanticovini.com/it/

◆ワイナリーと造り手

コネリアーノにはイタリアで一番古いワイン醸造の学校があり、現当主であるレオナルドは、そこでエノロジーを学んだのち、1995 年からワイン造りに本格的に参加しました。ワイナリーは 1973 年に父親が始め、レオナルドは幼いころから父親と畑に入るのが大好きで、学校で学んだことよりも父親から教えられたことを大事にしています。

15ha の所有地うちの 11ha がブドウ畑として利用されています。これらのブドウ畑の土壌は堆積地由来のもので、この、コネリアーノの丘特有の土壌からは、官能的なワインが生まれます。

ボルゴ・アンティコの目指すところは、常に品質を向上させ続け、顧客によりよいものを提供していくこと。そのために、自社畑からのブドウを用いた、自分たちの土地を紹介する名刺がわりになるワインに近づけるよう、あらゆる場面で最善の選択をしていくのです。

◆畑と栽培

ブドウを刺激しすぎることのないよう、最大限の注意を払い、ビオロジック栽培で行われる。収穫をするときも、大きなトラクターでまとめてブドウを取りに行くのではなく、小さめのバギー2 台で 7 分半おきに畑とセラーを行き来しての収穫。

畑はほぼ全て、ワイナリーの周りにあり、栽培も醸造も最大限の注意を払いながら行う。

◆セラーと醸造

亜硫酸の添加を極力しないで済むように、果汁、もしくは発酵が終わりワインとなった液体がチューブを通るときは、常に二酸化炭素をタンクやチューブに注入しながら作業をしていて、酸化に最大限注意を払い醸造する。

近代醸造技術を駆使しつつも、果汁に無理を与えない醸造を心掛けることで、他のプロセッコにはないクリアな味わいと、ブドウそのものの果実味豊かな味わいが実現できた。