

Azienda Agricola Borgo Antico

ボルゴ・アンティコ

地域：Veneto ヴェネト州

地区、村：Conegliano コネリアーノ

造り手：Leonardo Marchesin レオナルド・マルケージン

HP：<http://www.borgoanticovini.com/>



【ワイナリーと造り手について】

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も同校で醸造学を学ぶ。彼の父親が 1973 年に開設したワイナリーの運営に 1995 年から参加。近代醸造学を学んだレオナルドであるが、父親と畑で過ごした時間はこれの大切な原風景であり、学校で学んだことよりも父親から教えられたことも、現在のワイン造りに大いに活かされている。

ラシーヌとの取引は 2008 年から。ヴィニタリーの会場で気さくに声をかけてきたレオナルドの人柄に興味を惹かれ試飲したところ、彼のプロセッコには会場で飲んだ他のプロセッコにはない絶妙なバランス感覚があった。

【畑と栽培】

除草剤は不使用だがビオロジック栽培ではない。収穫は手で行われ現在所有する 30ha のほとんどは醸造所の周りにあり、切ったばかりのブドウを新鮮な状態ですぐに圧搾される。その甲斐あって繊細なアロマは保たれつつ、シュールリー熟成や適切なバトナーージュにより、ふくよかな味わいが引き出され。認証機関は SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) を取得。



【セラーと醸造】

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。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ている。

