



# Ca' dei Zago カ・デイ・ザーゴ



セメントタンクで温度管理なしの一次発酵、シャルマーではなく瓶内二次発酵での醸造、バイオダイナミ栽培など、ひたすら質の追及に余念のない生産者である。プロセッコ造りの近年の因習を破る、真摯なワイン造りで脚光を浴び、ザーゴ家の栽培、および醸造の歴史は1924年にまで遡り、6haの畑には過去一度も農薬が撒かれたことがない。現当主は1986年生まれで、ニュージーランドでも研修したクリスティアン・ザーゴ。ヴァルドッピアデネの丘陵地斜面上に広がる畑は、1920年代～70年代植樹の古木が大半。醸造は「コル・フォンド」と呼ばれる昔ながらの伝統製法をとり、瓶内二次発酵用糖分として、陰干した同年の自社ブドウの果汁のみを使う。一次発酵時は3～7日のスキンコンタクトも行う。2016年ヴィンテッジからコルク栓を採用しDOCGも獲得。地元で「くるっている」とさえ呼ばれる無制限の情熱が生むプロセッコは、いきいきした果実味と酸があふれ、プロセッコの域をはるかに凌駕する出来栄え。味わいは息をのむほど純粹で、しかも人間的な温かさを感じさせる。

	<p align="center">○Valdobbiadene Prosecco "Col Fondo" ヴァルドッピアデネ・プロセッコ コル・フォンド</p>		<p>備考</p> <p>彼の持っている5つのブドウ畑、全てをブレンド。彼のおじさんが造ってきたときから、同じ醸造方法のプロセッコ。デゴルジュマンをせずに、澱をそのまま（コル・フォンド）にしている。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グレーラ 樹齢：1920年代～1970年代 位置：標高230m～400m 土壌：砂質、砂岩、石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで数日間のスキンコンタクト、春にピン詰めをし、その際の瓶内二次発酵用の糖分は、陰干したブドウの果汁を使う。 デゴルジュマンなし。</p>		
	<p align="center">Valdobbiadene - Metodo Classico - Dosaggio Zero ヴァルドッピアデネ メトード・クラシコ ドザジオ・ゼロ（グレーラ）</p>		<p>備考</p> <p>ワイナリーの畑の中でも、一番標高の高く、果実のゆっくと熟す畑のブドウで、収穫の質・量ともに良い年のみ、造る。斜度もきついため、作業は手作業。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グレーラ 樹齢：1920年代～1940年代 位置：標高400m 土壌：石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで数日間のスキンコンタクト、春にピン詰めをし、その際の瓶内二次発酵用の糖分は、陰干したブドウの果汁を使う。 澱とともに、2年間瓶内熟成ののち、デゴルジュマン。</p>		