



# Christiana Meggiolaro

## クリスティアーナ・メッジョラーロ



### 歴史：

私たちのプロジェクトの原動力はワインへの情熱と、人生を考えたときの現状を変えたいという欲求によるものです。長い間、また違う分野で働いてきましたが、2007年の秋に岡の上の畑の購入を決意し、2008年の収穫から醸造を始めました。そして2011年より、エノログであるアレッシェンドロ・フィリッピの助けを借りて、ビオロジックまたはナチュラルなブドウ栽培を始めました。

私たちのブドウ畑はガンベッラーラとソアーヴェの丘の間に位置し、イタリアの中でも特にブドウの栽培に適した地域のひとつです。この地域の土着品種であるガルガーネガは土地と完全に共生しており、醸されるワインは口当たりがやわらかく、複雑な味わいで、後味の長く美しいものとなります。そして私たちは常に品質を求め、それゆえ小さな規模で愛情を注いで栽培と醸造をおこなっています。畑は古いもので40歳。土壌は火山由来の成分で構成されています。海拔300m。風はやむことがなく、果実はゆっくりと熟します。

畑の管理は愛情と確かな腕でもって、冬の選定から秋の収穫までの畑のなかから始まるすべての作業において一貫して品質を求め続けることにあり、私たちには自身が最終責任者として作業に当たっています。各畑の個性をより反映させ、適度の熟度の果実を得るために、収量は規制よりかなり下回り収穫は同じ畑で数回行われることもあります。

### 造り手略歴：

経済学と商学をヴェローナ大学にて学ぶ。ソムリエの資格を2002年に取得。

### 哲学：

低い収穫量、ブドウ樹一本一本に対する最新の注意、手作業での収穫、熟しの時期の違いによる、数回にわたる収穫、セラー内でのブドウへの最大限の配慮は、私たちにとってワイン造りのルールの中のほんの一部に過ぎません。日々の仕事の基本は、自然であることを最大限求め続けることです。それはやがてワインになったときに優雅さ、清涼感、ミネラルティー、私たちの愛おしい畑の個性を、かもし出します。

私たちのワインは、まるで私たち人間の個性がそれぞれ違ってまた互いに補い合うように、土地の雄々しい力強さと、ガルガーネガの女性的な優雅さが融合しています。私たちはワインが市場に出る際も、ワインを造るときと同じように注意深く扱われ、顧客たちとのできる限り直接のやり取りを心がけています。

ワインは愛情であり、情熱であり人生の喜びであり、人と人とを結びつける力があります。それこそが私たちが表現したいことです。

|                                                                                     |                                                                                            |                                                            |    |                                                                                                     |    |                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ◎ IGT Veneto - Durello Frizzante sui Lieviti - Sotoca'<br>ヴェネト ドウレッロ・フリッツァンテ・スイ・リエヴィティ ソトカ |                                                            |    |                                                                                                     | 備考 | Sotoca' はちょうど家の裏にある畑で、ヴェローナの方言で“家の下”（＝イタリア語ではSotto Casa）を意味する。バトナーージュは味わいに厚みを与える程度で、しつこさがなく、さらっと仕上がっている。         |
|                                                                                     | 畑                                                                                          | 品種：ドウレッラ、ガルガーネガ<br>位置：標高450m、南向き<br>土壌：火山由来の土壌             | 醸造 | マセレーションなし<br>ステンレスタンクにて醗酵、熟成<br>熟成中はバトナーージュを行い、ノンフィルターで瓶詰め<br>二次発酵用の糖分はガルガーネガのレチョートのブドウ果汁を用いて瓶内二次醗酵 |    |                                                                                                                  |
|  | ◎ IGT Veneto - Frizzante Rosé sui Lieviti - Sofi<br>ヴェネト フリッツァンテ・ロゼ・スイ・リエヴィティ ソフィ          |                                                            |    |                                                                                                     | 備考 | ソフィは、彼らの末娘であるソフィアの誕生を祝い、造り始めたキュヴェ。マセレーション期間は長くないが、色調は淡くない。ロゼ・スプマンテに期待される、チャーミングな味筋がよく表れている。                      |
|                                                                                     | 畑                                                                                          | 品種：ピノ・ネーロ<br>植樹：2019年<br>位置：標高550m、南向き<br>土壌：火山由来の土壌       | 醸造 | 果皮と共に2時間マセレーション<br>ステンレスタンクにて醗酵、7か月間熟成<br>熟成中バトナーージュを行う<br>ノンフィルター                                  |    |                                                                                                                  |
|  | ◎ IGT Veneto - Garganega - Sarò<br>ヴェネト ガルガーネガ サロ                                          |                                                            |    |                                                                                                     | 備考 | Saròとはイタリア語のessere（英語のbe動詞みたいなもの）の活用の中の一人称未来系のこと。ガルガーネガがときとともに変化していく様、また長期間の熟成にも耐えることを願いを込めて命名。派手さはないが中庸で素直な味わい。 |
|                                                                                     | 畑                                                                                          | 品種：ガルガーネガ100%<br>位置：標高120m、南～南西向き<br>土壌：玄武岩とトーフオを含む火山由来の土壌 | 醸造 | マセレーションなし<br>ステンレスタンクにて醗酵、熟成                                                                        |    |                                                                                                                  |