







Gino Pedrotti

ジーノ・ペドロッチェ



ドロミティ山系の美しい高原に無数の湖が点在するトレンティーノ県、ヴァッレ・デイ・ラーギ（湖の渓谷）と呼ばれる地域で、ピオディナミ栽培を続けるワイナリー。エチケットにも山と太陽、湖、がシンボリックにデザインされている。創業は1912年。標高250~320mの斜面の畑には、地元で“ラウラ”と呼ばれる湖からの風がたえず吹き、ピオディナミ栽培を助ける。白ブドウではシャルドネと、トレンティーノの土着品種ノズィオーラを栽培。100%ノズィオーラ・ワインは15~20日の発酵期間中、1~2週間のスキンコンタクトを行い、輝きある麦わら色。しかしデリケートかつフルーティで、余韻にあるヘーゼルナッツを思わせるかすかな苦みが食欲をそそる。ノズィオーラと小樽発酵のシャルドネのブレンド「ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ラウラ」は、オイリーな舌触りとピロードのような喉ごし。「魂のごもった、私たちと、私たちの土地を語るワイン」と、当主ジュゼッペは語る。赤はスキアーヴァ・ジエンティーレで収穫翌年にはリリースされるフレッシュなものや、レーボ（メルロとテロルデゴの交配）を用いてしっかりとした味筋のワインも生産する。

		○IGT Vigneti delle Dolomiti - Chardonnay ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ シャルドネ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 位置：海拔250m、北/南 土壌：シルトがちな埴壤土	醸造	約3~4℃の温度管理下で、2日間のマセレーション ステンレスタンクで醗酵、ステンレスタンクで7か月間熟成 瓶内で3か月間熟成	
		○IGT Vigneti delle Dolomiti - Nosiola ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ノズィオーラ		備考
畑	品種：ノズィオーラ100% 位置：海拔250m、北/南 海拔320m、東/西 土壌：砂利質から砂質の埴壤土	醸造	約3~4℃の温度管理下で、3日間のマセレーション ステンレスタンクで醗酵、発酵は果皮に触れたまま行われる（一部は5日間漬けおき、一部は2週間漬けおき） ステンレスタンクで12か月間熟成 瓶内で3か月間熟成	
		○IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Aura ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ラウラ		備考
畑	品種：シャルドネ、ノズィオーラ 位置：海拔250m~320m、北/南 土壌：シルトがちな埴壤土（シャルドネ）砂利質から砂質の埴壤土（ノズィオーラ）	醸造	木樽で醗酵 木樽で13か月間熟成 瓶内で5か月間熟成	
		●IGT Vigneti delle Dolomiti - Schiava Nera ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ スキアーヴァ・ネーラ		備考
畑	品種：スキアーヴァ・ジエンティーレ100% 位置：海拔250m、北/南 土壌：埴壤土	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで7か月間熟成 瓶内で3か月間熟成	

	<p align="center">●IGT Vigneti delle Dolomiti - Merlot ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ メルロ</p>		備考	<p>ルビー色。香りは豊潤でフルーティー、かすかに若草を感じさせる香り。味筋はドライで適度にやわらかい口当たり、最後に心地よい軽い苦味を感じることで味わいに締りがでている。</p>
	畑	<p>品種：メルロ100% 位置：海拔250m、北/南 土壌：砂質から埴壤土</p>		
	<p align="center">●IGT Vigneti delle Dolomiti - Rebo ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ レーボ</p>		備考	<p>濃いルビー色。ブラック・ベリー系のフルーティーさに加え、かすかに若草やスパイスを思わせる香り。輪郭はやわらかいが、ボディーがしっかりとした深みのある味わい。</p>
	畑	<p>品種：レーボ100% 位置：海拔250m 土壌：シルト土壌</p>		
	<p align="center">●IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Auro ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ラウロ</p>		備考	<p>5週間乾燥させたカベルネ・フラン由来の果実味と、少量加えたメルロがうまく調和し、心地よいバランスと後味の長さを兼ね備えたワイン。</p>
	畑	<p>品種：カベルネ・フラン主体、メルロ 位置：海拔250m、北/南 海拔250m、東/西 土壌：砂質から埴壤土</p>		
	<p align="center">●Trentino - Vino Santo (half) トレンティーノ ヴィーノ・サント</p>		備考	<p>現地では、フレゴローティ・タルトやゼルトン、アーモンドをベースにしたお菓子などトレンティーノ特産の定番デザートと合わせて楽しめる。自然発酵のゴルゴンゾーラなど青かびチーズやフォアグラのパテに合わせても◎。古くから庶民の伝統の中で滋養強壮として見なされてきたこのワインは、それだけで楽しむ『瞑想のための最高のワイン』として、忘れられない逸品となりうる偉大なデザートワイン。</p>
	畑	<p>品種：ノズィオーラ100% 位置：海拔250m、北/南 海拔280m、東/西 土壌：砂利質から砂質の埴壤土により近いタイプ</p>		