







I Vigneri

イ・ヴィニエーリ



エトナ大学で醸造学を指導しつつ、ベナンティやグルフィなどのコンサルティングで世界的脚光を浴びた栽培・醸造家サルヴォ・フォーティ、およびその賛同農家によるワイナリー。エトナの伝統であり、非常に労力がかかるアルベレッコ（一株仕立て）栽培を徹底して敢行する。2008年にコンサルティング活動を休止し自らのワインに集中。2013年にエトナ山東側、ミロ村に自らのパルメント（極伝統様式の醸造所）を開設。フラッグシップのヴィヌペトラに用いるネレッコ・マスカレーゼは樹齢100年以上。他にも一部のカッリカンテには全房圧搾を、ネレッコ・マスカレーゼでは一部にアンフォラ熟成も活用する。いずれのキュヴェにも、1962年エトナ生まれ、10歳代前半からワイン仲買人の助手として経験を積みエトナの固有品種とテロワールの魂を知り尽くす、サルヴォの手腕と慧眼が燦然と輝いている。念願のセラーも2019年に完成し、ワインの品質が輝きだすのを待つばかりになっている。

	<p align="center">◎ Brut Rosè Metodo Classico - Vinudilice Spumante ブリュット・ロゼ・メトード・クラッシコ ヴィスディリーチェ・スプマンテ</p>		<p>備考</p> <p>エトナ山1,100mの畑は、天候が悪く、気温も非常に低い。11月頃まで待ち、糖度と酸度のバランスがスプマンテに向いている年は、メトード・クラッシコを造るが、スティルワインと両方造る年もある。鮮烈な酸と上品な果実味のロゼ・スプマンテ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：アリカンテ、グレカニコ、ミネツラ、カップッチョ、ほか複数 植樹：1900年代 位置：標高1,100m 土壌：火山性土壌</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションなし ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで半年間熟成させて、瓶内二次発酵の為瓶詰</p>		
	<p align="center">○ Etna Bianco di Caselle - Aurora エトナ・ビアンコ・ディ・カゼッレ アウロラ</p>		<p>備考</p> <p>アウロラとは、明け方の意味であるとともに、現在絶滅危惧種となっている、エトナ固有の小さく可憐な蝶の名前でもある。エチケットのように、淡い黄色をしている。 特徴的な酸のカッリカンテと、果実味の豊かなミネツラ品種の、エトナの東側斜面の伝統的なブレンド構成。</p>
<p>畑</p> <p>品種：カッリカンテ90%、ミネツラ10% 植樹：2010年、2015年 位置：標高750m、南東向き 土壌：火山性、火山礫と火山軽石の混ざった砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで半年間～1年間熟成</p>		
	<p align="center">○ Etna Bianco Superiore - Vigna di Milo エトナ・ビアンコ・スペリオレ ヴィーニャ・ディ・ミロ</p>		<p>備考</p> <p>セレクションマサルで選抜し、一部自根で植樹したカッリカンテ100%で仕込んだキュヴェ。エントリーレベルのアウロラより1年長く大樽で熟成させることにより、スリムな骨格を備え、鮮烈な酸と、透明感のある味わい。</p>
<p>畑</p> <p>品種：カッリカンテ100% 植樹：2010年 位置：標高750m、南東向き 土壌：火山性、火山礫と火山軽石の混ざった砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>二晩ほど果汁をデカンタージュしてからステンレスタンクで醗酵 2000Lの大樽で12～15カ月間熟成</p>		
	<p align="center">○ Etna Bianco Superiore - Palmento Caselle エトナ・ビアンコ・スペリオレ パルメント・カゼッレ</p>		<p>備考</p> <p>セレクションマサルで選抜し、一部自根のヴィーニャ・ディ・ミーロと違い、すべてのブドウ樹を自根で植樹したカッリカンテによる白ワイン。 収穫年からすくなくとも3年経ってからリリースされるため、果実味は非常に濃密で、酸との調和がとれている。サルヴォ・フォーティの25年以上の活動の集大成の白ワイン。</p>
<p>畑</p> <p>品種：カッリカンテ100% 植樹：2010年 位置：標高750m、南東向き 土壌：火山性、火山礫と火山軽石の混ざった砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで醗酵 500Lの木製樽で12～15カ月間熟成 瓶詰後も最低1年間寝かせてからリリース</p>		

		● Vinudilice ヴィヌディリーチェ		ilice（イリーチェ）とエトナ山で呼ばれる檜木の生い茂る大きな森の中にある0.5haほどの小さな畑。畑には様々な品種の古木が混色されていて、そのまま混醸する。エトナ山の北側斜面に植わっているが、ブドウの生育できるほぼ限界の標高で、ネレッコ・マスカレーゼなどは、熟さないため植えられていない。
畑	品種：アリカンテ、グレカニコ、ミネッタ、ほか複数 植樹：1900年ごろ 位置：標高1,100m、西向き 土壌：火山性土壌	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクで6か月間熟成	
		● I Vigneri イ・ヴィニエーリ		パルメントと呼ばれる、エトナの伝統的な醸造施設で造られる。本キュヴェはエトナ古来の伝統的な醸造法による赤ワインで、I Vigneriの指導によって栽培をした複数の生産者のブドウを使用し、パルメントにて冷却装置などの近代醸造技術を排してつくられている。素直な果実味と、独特の柔らかなテクスチャーが特徴。
畑	品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カップッチョ 植樹：1980～1990年 位置：標高650～850m、北向き 土壌：火山性土壌	醸造	石製の広い醗酵槽で、全房でブドウを足でつぶし、1週間ほどマセレーションその後樽熟成 2014年からは、ジョージアのクヴェヴリを半分熟成用に使用	
		● Etna Rosso - Vinupetra エトナ・ロッソ ヴィヌペトラ		キュヴェ名は“石のワイン”を意味する。畑はフェウド・ディ・メツォ（内の区画：コントラダ・カルデラーラ）と呼ばれる、特に古木が残っている区画で、ブドウの栽培家でもあったサルヴォの祖父が小作人として手入れしていた畑。サルヴォは1998年に購入し、自社畑のワインとして2001VTを始めて醸造した。
畑	品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カップッチョ、アリカンテ、フランチージ 植樹：1900～1950年代 位置：海拔700m 土壌：火山性土壌	醸造	開放桶で2週間マセレーション 木製樽（225-500L）で1年間熟成	
		● Vinupetra - Viti Centenarie ヴィヌペトラ ヴィーティ・チェンテナーリエ		ヴィヌペトラを産するコントラダ・カルデラーラの、樹齢100年を超えているブドウ樹の選抜。2006年に初めて醸造、構想はあったが、その後は2016年に醸造をようやく再開できた。サルヴォの25年以上の活動の集大成ともいべき赤ワイン。優美な骨格、熟成させたイタリアワインの雰囲気、リリース時から感じられる。
畑	品種：ネレッコ・マスカレーゼ主体、ネレッコ・カップッチョ、アリカンテ、フランチージ 植樹：1900年ごろ 位置：海拔700m 土壌：火山性土壌	醸造	開放桶で2週間マセレーション 木製樽（225-500L）で12～18か月間熟成 瓶詰後最低1年待ってからリリース	