

# Ignaz Niedrist

## イニャツ・ニードリスト



トレンティノ県、アッピアーノ山周辺の標高450~600mの斜面で、徹底した低収穫を断行するワイナリー。自社瓶詰めは1989年に開始。のべ6haの自社畑に、ヴァイスブルグダー（ピノ・ピアンコ）、ソーヴィニオン、シャルドネ、ラグレインなどを栽培する。収穫は、白品種で45~50hl/ha、樹齢40年以上の古木を含むラグレインのみ60hl/ha。当主イニャツは温かな人柄の中に、ワインにかける厳しさを感ぜさせる「アルト・アディジェの最重要品種の一つ」と情熱を注ぐヴァイスブルグダーは、メンドラ山塊の粘土石灰質砂礫土壌で6000~7000本/haの密植度。上級キュヴェのベルガーは、樹齢20年以上の区画のみ使用。リングの繊細なヒントを重視するため、発酵熟成ともステンレスタンクのみで、MLFなし。ミネラル感、凝縮感も卓越している。アルコール度数は通常14~14.5%。より偉大なピノ・ピアンコを目指し長年、優良な古木から挿し木を取って株栽培を続ける。

	<p>○Südtirol - Terlaner Weissburgunder "BERG" スュートチロル ターラーナー・ヴァイスブルグダー ベルク</p>		<p>アッピアーノ山の海拔480m~600m、東向き石灰質土壌の斜面でこの品種を栽培し、リングの繊細なヒントを維持するためにステンレス容器のみでブドウを熟成させる。また、ピノ・ピアンコの価値をさらに高めるために、長年にわたって、私たちが古木から挿し木をとり、個々の株の栽培をしている。</p>
	<p>○Südtiroler Sauvignon Porphy und Kalk スュートチロラー ソーヴィニオン ポーフィリ- &amp; カルク</p>		<p>二つの畑からのブレンドで、アッピアーノの畑はグースベリーとネットル（イラクサ）の香りを届け、コルナイアの畑はレモンバームとトロピカルフルーツの印象を与える。表現力豊かなアロマと、フルボディで永続的なアフター。</p>
	<p>○Südtiroler Sauvignon "LIMES" スュートチロラー ソーヴィニオン "リメス"</p>		<p>変成岩の多い、ニードリストの畑だが、リメスシリーズは、石灰質土壌であることが、大きな特徴。樹齢が若いのは、土壌に可能性を感じ、イニャツがセレクション・マサルにより、2000年代になってから植樹をしたから。土壌由来の骨格と、後味の長さが特徴的。</p>
	<p>○Südtiroler Weissburgunder "LIMES" スュートチロラー ヴァイスブルグダー "リメス"</p>		<p>変成岩の多い、ニードリストの畑だが、リメスシリーズは、石灰質土壌であることが、大きな特徴。樹齢が若いのは、土壌に可能性を感じ、イニャツがセレクション・マサルにより、2000年代になってから植樹をしたから。土壌由来の骨格と、後味の長さが特徴的。</p>
	<p>○IGT Mitterberg Weiss Trias ミッテルベルグ・ヴァイス・トリアス</p>		<p>フルボディで活気に満ちた酸味と、ナッツやバニラのニュアンスが、古典的なブルゴーニュの白ワインのよう、実際彼らはブルゴーニュワインが気に入る。澱の上での長期熟成はさらにこのワインの表現を豊かにし、口当たりの良さとワインの可能性を高める。</p>
	<p>○Südtiroler Blauburgunder Riserva スュートチロル・ブラウブルグダー・リゼルヴァ</p>		<p>1960年代に、イニャツの叔父の代に、ピノ・ネーロの可能性を感じた栽培家たちが、この地域でのピノ・ネーロの栽培を始めた。現在は、地域全体にピノ・ネーロの栽培は広がっている。繊細にして優美なスタイルで、ミネラリーな味わいが高いレベルで凝縮した果実味と見事にバランスがとれている。</p>
	<p>○Südtiroler Lagrein Gries - Berger Gei Riserva スュートチロル ラグレイン・グリエス ベルガー・ゲイ・リゼルヴァ</p>		<p>イニャツの姻戚関係（妻であるエリザベスの実家）の畑のため、このワインだけラベルが異なる。現在彼らの生活する、地域より標高が低く、果実が熟しやすい。</p>