



Ignaz Niedrist

イニャツ・ニードリスト



トレンティノー県、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、ラブレインなどを栽培する。収量は、白品種で45~50hl/ha、樹齢40年以上の古木を含むラブレインのみ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じさせる。「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 align="center">○Südtiroler - Weissburgunder "BERG" ズュートチロラー ヴァイスブルグダー "ベルグ"</p>		<p>アッピアーノ山の海拔480m~600m、東向きの石灰岩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、私たちは古木から挿し木をとり、個々の株の栽培をしている。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ピアンコ100% 植樹：1990年代 位置：標高450-600m、東アッピアーノ山の斜面 土壌：メンドラ山塊のふもとの粘土石灰質砂礫土壌</p>	醸造 ステンレスタンクで約2週間アルコール発酵 澱と共に6か月間熟成	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Sauvignon "Porphy und Kalk" ズュートチロラー ソーヴィニオン "ポーフイー&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ズベリーとネトル（イラクサ）の香りを届け、コルナイアノ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、フルボディで持続的なアフター。</p>
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1980年代 位置：標高440-600 m 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻岩）の豊富な表土の浅い土壌。</p>	醸造 ステンレスタンクで約2週間アルコール発酵 澱と共に6か月間熟成	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Sauvignon "LIMES" ズュートチロラー 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>
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：2000年代 位置：標高440-600 m 土壌：石灰質</p>	醸造 木製樽で醗酵 シュールリーで12か月間熟成 一部の樽でマロラクティック発酵をすることもある	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Weissburgunder "LIMES" ズュートチロラー 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>
畑	<p>品種：ピノ・ピアンコ100% 植樹：2000年代 位置：標高440-600 m 土壌：石灰質</p>	醸造 木製樽で醗酵 シュールリーで12か月間熟成 一部の樽でマロラクティック発酵をすることもある	備考
	<p align="center">○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、ナッツやバナナのニュアンスが、古典的なブルゴーニュの白ワインのように、実際彼らはブルゴーニュワインがお気に入り。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、口当たりの良さでワインの可能性を高める。マンツォーニ・ピアンコは、リースリング×ピノ・ピアンコの交配品種。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ90%、プティ・マンサン5%、マンツォーニ・ピアンコ5% 植樹：1990年代 位置：標高550~600m、南東向き 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻岩）の豊富な表土の浅い土壌。</p>	醸造 シャルドネ：バレルとトノーでアルコール発酵とマロラクティック発酵 プティ・マンサンとマンツォーニ・ピアンコ：ステンレスタンクで発酵。ブレンド後に澱と共に8か月間熟成	備考

 <p>13% vol. - 750 ml - PRODOTTO IN ITALIA - I1272</p>  <p>MITTERBERG ROSÉ Merlot & Syrah</p>	<p>● IGT Mitterberg Rosé - Merlot & Syrah ミッテルベルグ・ロゼ メルロ&シラー</p>			
畑	<p>品種：メルロ、シラー 位置：標高400~470m、西向き 土壌：モレーン（氷河の運んだ岩屑(が んせつ)からなる堆積物) 堆積性斑岩 土壌</p>	醸造 <p>定温で4時間ほどのマセレーションし た後、ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで8か月間熟成</p>	備考	<p>グイヨー仕立て。9月末に収穫。 味筋はドライで、比較的ボディのしっ かりしたタイプのロゼ。 2021VTが初醸造。</p>
 <p>KALTERERSEE</p>	<p>● Kalterersee Classico Superiore カルテラーゼー・クラッシコ・スペリオール</p>			
畑	<p>品種：ヴェルナッチ（スキアーヴァ） 主体、テロルデゴ/ラグレイン5% 植樹：1930~1940年代 位置：南東向き 土壌：カルシウムとマグネシウムを含 む堆積岩、砂の含有量の少ないローム 石灰質土壌</p>	醸造 <p>木桶で約2週間のアルコール発酵 大樽でマロラクティック発酵の後、約 9か月間熟成</p>	備考	<p>カルダー湖 (Kalterer See)を一望で きる歴史的区画のヴェルナッチ（南チ ロールでスキアーヴァのこと）で醸造。 高樹齢・ペルゴラ仕立てのスキアー ヴァを、残糖を約2.1g残して仕上げた （2022VT）。</p>
 <p>SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA</p>	<p>● Südtiroler - Blauburgunder Riserva ズュートチロラー ブラウブルグンダー・リゼルヴァ</p>			
畑	<p>品種：ピノ・ネーロ100% 植樹：1990年代 位置：標高450-500m 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻 岩）の豊富な表土の浅い土壌</p>	醸造 <p>開放オーク桶で2週間マセレーション 新樽（15%~30%）を含む樽で14カ 月間熟成</p>	備考	<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 RISERVA</p>	<p>● Südtiroler - Lagrein Gries - "Berger Gei" Riserva ズュートチロラー ラグレイン・グリエス "ベルガー・ゲイ"・リゼルヴァ</p>			
畑	<p>品種：ラグレイン100% 植樹：1960年代 位置：標高250 m 土壌：タルヴェーラ川の堆積沖積土 壌、と大10mの深さまで砂と砂利の層 が交互にある。斑岩が優勢</p>	醸造 <p>開放オーク桶で約3週間アルコール発 酵 バリック、オーク桶でマロラクティック 発酵、12~14か月間熟成</p>	備考	<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>