


Monte dall'Ora モンテ・ダッローラ



ヴェントリーニ夫妻が“野生的環境”に惚れ込み、1995年に畑を購入しスタートしたワイナリー。アレクサンドラはピオディナミにも造詣が深い「考える人」で、夫のカルロは妥協のない実践家である。ブドウ畑はヴァルポリチェッラの歴史的ゾーンにありながら約20年も耕作放棄され、ほぼ数に近い状態だった。標高250m前後に広がる5haの畑の大半は1950年植樹の古木がまだ多く残る。また「さくらんぼ畑と入り組むように広がるブドウ畑が、アマローネにさくらんぼの香りをもたらす」と、当主カルロ・ヴェントリーニ。畑の土も長年の手入れの行き届いた栽培で、歩くとなややか。セラーでは2016年以降、発酵槽を少しずつ、ステンレスタンクからセメントタンクへと移行したことで、アタックの柔らかさが向上し、ふくよかさもより前面に出てきた。アマローネとリパッソ用の発酵槽は木製で、熟成も大樽でリパッソは1年以上。アマローネでは4年以上熟成させ、更に1年の瓶熟成後にリリースしている。素晴らしいコンビを組むヴェントリーニ夫妻には、輝かしいヴァルポリチェッラの未来が懸かっている。

◎Vino Bianco Vino da Sete ヴィーノ・ピアンコ ヴィーノ・ダ・セーテ		
	畑 品種：ガルガーネガ95% マルヴァジアア5% 位置：標高500m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで5カ月熟成
		備考 冬の間、外に放置されたステンレスタンクで、熟成された後、春に瓶詰めする際、醗酵前のレチョートを瓶内二次発酵用の糖分（と酵母）として加える。 標高の高いサン・ジョルジオで栽培されたブドウが原料で、シャープな酸が特徴的。Vino da Sete（喉が渇いたときのワイン（日）= Vin de Soif（仏））の名の通り、フレッシュなハーブ感と果実味が飲み心地が良い。
●Valpolicella Classico - SASETI ヴァルポリチェッラ・クラッシコ サセーティ		
	畑 品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、コルヴィノーネ、オゼレータ、モリナーラ 樹齢：1990年ごろ 位置：標高70m 土壌：粘土石灰質、石灰質の石ころ	醸造 ステンレスタンクとセメントタンクにて醗酵・熟成
		備考 Sasetiとはヴァルポリチェッラの方言で、小さな石（Piccolo Sassi）を意味すると同時に、石ころ遊びの呼び名でもある。 香豊かで軽やかな味わい。
●Valpolicella Classico Superiore - Camporeno ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ カンポレンツォ		
	畑 品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 樹齢：1960年ごろ 位置：標高100m 土壌：粘土、小石や泥	醸造 セメントタンクにて醗酵 木製樽で10カ月熟成 ビン詰後1年間寝かせる
		備考 2010年に友人のロレンツォから買い取った畑（カンボ）。ロレンツォの畑（Campo di Lorenzo）を略して、カンポレンツォとした。Sasetiよりも、色濃く、熟した果実を感じる。
●Valpolicella Classico Superiore - San Giorgio Alto ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ サン・ジョルジオ・アルト		
	畑 品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 位置：標高500m、南西向き 土壌：砂礫、氷河に削られた堆積岩	醸造 大樽で3週間マセレーション 大樽で12カ月間熟成 瓶熟成を1年前後してから、リリース
		備考 サントンブロージョの畑で、ガルダ湖からもヴァルポリチェッラ・クラッシコエリアの中でも他のヴァルポリチェッラとは、最も方向性が違う地域。 柔らかかな甘みよりも、土壌と気候由来の、垂直的な鉱物感と、酸味が特徴的。 2015年VTが初リリース。カルロとアレクサンドロの二人が長年気になってきた地域だが、2014年に手に入れることができた。
●Valpolicella Classico Superiore Ripasso - SAUSTO ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ・リパッソ サウスト		
	畑 品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、モリナーラ、オゼレータ 位置：標高150～200m 土壌：凝灰岩交じりの土壌	醸造 "ヴァルポリチェッラ・クラッシコにリチョート用陰干しブドウを絞った後の果皮を、再スキンコンタクト（リパッソ）させる。 木製樽で、3ヶ月間熟成 ビン詰め後さらに10ヶ月間熟成"
		備考 鮮やかな深いルビーレッド。グラスの中には、アルコール度数の高さに由来する大きな弧（ティア）があらわれる。サクランボやブルーベリー、赤スグリ、クワイチゴ、森の下草とともに干したブドウの香りがし、胡椒などのスパイスの上品な香りに補われつつ、相まって消えていく。最後にはチョコレートのニュアンスも。口に含むと舌にからみつき、非常にリッチで凝縮していて、とても長い余韻。バランスが良く、エレガント。ヴァルポリチェッラ・リパッソであるサウストは、偉大なアマローネの弟分のような存在で、最初の一から魅了されるワインである。

 <p>2007 <i>Stropa</i> Amarone della Valpolicella</p>	<p align="center">● Amarone della Valpolicella Classico - Stropa アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ ストロパ</p>		<p>備考</p> <p>鮮やかなルビーレッド。グラスの中では、高いアルコール度数に由来する弧（ティア）があらわれる。サクランボやプルーン、クロイチゴ、赤スグリやそれらのジャム、森の下草などの香りとともに、乾燥させたブドウの香りがし、胡椒などのスパイスの上品な香りに補われつつ相まって消える。口に含むと、非常に複雑な味わいと、とても長い余韻。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、クロアティーナ、オゼレータ、モリナーラ 樹齢：1950年代ごろ 位置：標高250～300m</p>	<p>醸造</p> <p>収穫したブドウを3ヶ月アパッシメント（陰干し）の後、木製樽で醗酵 4年間樽熟成 1年間ビン熟成</p>	