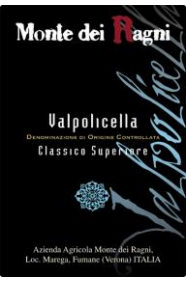
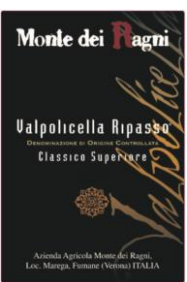
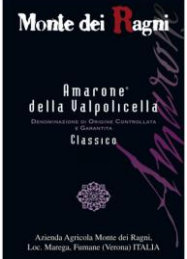


ゼノ・ズィニョーリの手掛ける長期熟成型のワインは、現代ヴァルポリチェッラ随一の造り手との呼び声も高く、各国のイタリアワイン・ラヴァーたちからカルトの人気を集める。長期熟成とは言え十分に時間をかけてからリリースするので、飲み手が何年も待つことを強いられることはない。地域の生産者や各国のプロフェッショナルからの評価の高さとは裏腹に、モンテ・デイ・ラーニはごく小さなイタリアの農家で、ゼノはひとりの気さくな農民だ。「ブドウの周囲にある環境の多様性が、ワインに複雑性を与える」を信条に、所有する8haのうち2.5haのブドウ畑からワインを生産（年産5000本前後）。洋梨、サクランボ、穀物、オリーブを栽培。ヤギ、ラバ、鶏、豚などの家畜も飼育。ワイン造りだけでなく自身の生活にまで醸造家ゼノ・ズィニョーリの信条はとことん落とし込まれている。

		<p>● Valpolicella Classico Superiore ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオレ</p>		備考	
畑	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、コルヴィノーネ、モリナーラなど 植樹年：1968～1983年頃、1998～2003年頃 位置：標高220～430m、南東 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>トノーで2週間のマセレーション トノーで3年間熟成 瓶詰め後、1年間熟成</p>		<p>アパシメントに適さない雨が多く日照時間の少ない年のみ生産される。そのような年は良年とは言えないかもしれないが、丁寧に選果し健全なブドウのみを収穫することで3年の熟成に耐えるだけの凝縮感のある健全なブドウが収穫できる。酸とミネラル、比較的にスリムな骨格のヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオレ。</p>
		<p>● Valpolicella Ripasso Classico Superiore ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スペリオレ</p>		備考	
畑	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラなど 植樹年：1968～1983年頃、1998～2003年頃 位置：標高220～430m、南東 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>赤ワインを一度醸造してからアマローネ醸造後の果皮で2度目の醗酵を行う 500Lの木製樽で醗酵 500Lの木製樽で3年間熟成 1年瓶内熟成</p>		
		<p>● Amarone della Valpolicella Classico アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ</p>		備考	
畑	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラなど 植樹年：1968～1983年頃、1998～2003年頃 位置：標高220～430m、南東 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>木製樽でピジャージュをしながらマセレーション 500Lまたは1500Lの木製樽で5年以上熟成 1年以上瓶内熟成</p>		<p>クラシックなスタイルなワインという観点から見ると、タンニンはスムーズだといえるだろう。それは収穫年から7年後という長い時間をかけリリースしているからで、瓶詰め後も1年以上熟成させているので、ワインは落ち着いている。飲む数時間前に開け、時間をかけてゆっくり飲んでほしい、現代に手に入るイタリアワインの至高の1本と言える。</p>