





# Valentini

## ヴァレンティーニ



アドリア海に面したイタリア半島中部に位置するアブルッツォ州。西はラツィオ州に隣接するが約65%は山岳地帯で、州内にはアペニン山脈の最高峰コルノ・グランデ（2,912m）などの高山を擁する。ワインは全体の約34%となる丘陵地帯を中心に生産され赤はモンテプルチアーノ・ダブルッツォ、白はトレッピアーノ・ダブルッツォがこの州の最重要、かつ支配的品種である。このモンテプルチアーノ・ダブルッツォ品種は「しっかりとした果実味を持つ濃厚な赤ワインで、かなりの量を生産しても薄いワインにはならない」。なお、トスカーナの高名なヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ（サンジョヴェーゼ主体）とは全く無関係である。通常、コストパフォーマンスの高い優良デイルーワイン産地とのイメージが強い州だが、極ター握り（多くて2、3社）が手がけるワインは赤、白、ロゼともイタリア全土でも屈指の偉大なワインとなることも知っておきたい。

よく語られる「イタリアのロマネ・コンティ」との讃辞さえ、この生産者のほんの一部を現すにすぎない。同社の赤、すなわちモンテプルチアーノ・ダブルッツォを15年以上熟成した末に現れる荘厳な世界はベートーヴェンの音楽、ダヴィンチの絵画などと同様、人類の創作物の極点としての偉大さを持つとさえ思えるものだ。赤ワインのリリースは良年に限り3,000本前後、21世紀では2017、2015、2013、2012、2006、2001、2000のみ（2023年時点で）。ロゼと、トレッピアーノの白を含めても、自社ラベルでのリリースは全葡萄生産のわずか10~20%のみに限られる。一族は1632年以來、一度も除草剤、防虫剤、化学肥料不使用。数少ない公表データの中では、白ワインのアルコール発酵は平均20カ月（！）、収穫量は最大でも10hl/haという数字が、この生産者の思想の一面を現す。ともあれ、イタリアの生産者の中で1社のみ“神聖な”という讃辞を贈るならこの生産者に、との見解に、賛同する人は多い。

	<b>○Trebbiano d'Abruzzo</b> トレッピアーノ・ダブルッツォ			備考	
	畑	品種：トレッピアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	<b>●Cerasuolo d'Abruzzo</b> チェラスオーロ・ダブルッツォ			備考	
	畑	品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	<b>●Montepulciano d'Abruzzo</b> モンテプルチアーノ・ダブルッツォ			備考	
	畑	品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	<b>●Olio Extravergine di Oliva</b> オーリオ・エクストラヴェルジネ・ディ・オリーブ			備考	
	畑	品種： ロレート・アブルディーノ周辺の固有 品種で、現地ではロレターノと呼ばれ る	製法		

異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。

異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。

異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。

深緑色で、凝縮した、フルーティーな、草のようなみずみずしい香り。味わいを最大限に際立たせる為、加熱せずにそのまま使うのがお勧めです。人口肥料ではなく自然から得られる肥料を使って、自然への敬意を払って特別に作られています。