

Fatalone (Azienda Agricola Pasquale Petrera)

ファタローネ (パスクアーレ・ペトレーラ・ワイナリー)

地域: Puglia

地区: ジョイア・デル・コッレ地区 スピノマリーノ

造り手: Pasquale Petrera / パスクアーレ・ペトレーラ

HomePage : <http://www.fatalone.it/>



出典: 同社パンフレット(翻訳作成: 2012 年 7 月)

創業年: 1987 年

ワイナリー解説:

パスクアーレ・ペトレーラ・ワイナリーは、Gioia del Colle ジョイア・デル・コッレの南東に位置する Gaudella ガウデッラ地区でもっとも標高が高い、スピノマリーノの丘陵地にあります。この丘陵地の標高は 365 メートルで、風通しと日当たりが良好です。ブドウ畑の多くは、歴史ある「ファタローネ農園」を取り囲むように存在しています。

このワイナリーの職人的栽培家としての伝統は、18 世紀の終わりごろまで遡ります。創設者である Nicola Petrera ニコラ・ペトレーラのプリミティーヴォに対する愛情は、世代から世代に、『自然を愛し敬うものは、神と自身を愛する』という言葉とともに受け継がれてきました。

家族によって厳密に管理されたこの小さなワイナリーは、ICEA(※)のコントロールのもとにビオロジック農法の実践に没頭していたのですが、それはライフスタイルのようなもので、ごく自然なことでした。

1987 年には、FATALONE というブランドのもとに初めてのボトリングを行うと同時に、プリミティーヴォ 100%で DOC Gioia del Colle ジョイア・デル・コッレを醸造・ビン詰めした最初のワイナリーとなりました。1993 年には、私たち自身が抱いていた好奇心から、気品あるグレコ種による白ワインをつくりました。2007 年、パスクアーレ・ペトレーラ・ワイナリーは、DOC ジョイア・デル・コッレの歴史のなかで、初めて垂直試飲会を開催しました。10 ヴィンテッジのジョイア・デル・コッレ・プリミティーヴォ・リゼルヴァが並べられ、このワイナリーがリリースするプリミティーヴォ酒に、申し分のない熟成能力があることが自らの手によって証明されたのです。現在、ファタローネの名を冠するワインは、主に海外にある、ドイツ、スイス、ルクセンブルク、日本、イギリス、デンマーク、アメリカなどの適した市場にむけて出荷されています。

信条:『ブドウ樹を、人間と同等に扱い、私たちが欲しうるあらゆることを、可能な限り与え続けます。絶えず愛情に満ちた人の手によって、注意深く観察とケアを行っています。温度管理された遮音の快適な環境におかれ、ワインの発展を促すための音楽療法のもと、ワインは落ち着きと調和を備えるのです。』

『ワインの成功は、ブドウ樹の根をベースにして築かれると信じています。何も手を加えずにボトリングされる、ごく限られた量のワインのために、私たちはただ、実ったブドウを醸造しているだけです。私たちは、自分たちのワインが、この地域と大地、そして大地に関る人々を反映したものであることを願っています。』

畑面積: 8.5ha

主要栽培品種: プリミティーヴォ、グレコ

平均生産量: 400,000~500,000 本/年

※ICEA...Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale の略。「倫理と環境のための認証協会」