

Gino Pedrotti ジーノ・ペドロッチ

地域: トレンティーノ

地区、村: サルカ

造り手: Gino Pedrotti ジーノ・ペドロッチ

創業年: 1912 年

Website : <http://www.ginopedrotti.it/>



歴史:

La nostra storia 一家のヒストリー

20世紀初頭、祖父ジュゼッペは、カヴェーディネ溪谷の小さな村ブルズィーノを離れラーギ溪谷の低地部『ピアナ』を指す言葉を語源に持つサルカ村に移り住みました。とても穏やかな気候のおかげで、この地域の畑作は盛んで、農家の日常に乏しくなりがちな栄養のすばらしい供給源となるワイン生産につながるブドウ栽培を有利なものにしました。祖父ジュゼッペは、家建て、第1次世界大戦というドラマチックな経験をした後自分の土地で収穫したブドウを使いワインを醸造するワイナリーを創業しました。



祖母トゥツリアは、祖父の仕事を手伝う傍ら、小さなオステリアを開きました。父ジーノが、それらを引き継ぎ、その経営の足腰をさらに強いものにすると、母ロザンナから支援や励まし、そして他の誰もかなわないほどの大きな協力を得て、父は新たにブドウ畑を購入し、ワイナリーもさらにしっかりしたものになると、経営をさらに発展させました。

数年前から私たち子供も経営に加わり、年々この仕事への関わりが強くなり、同時に背負う責任も大きくなってきます。私たちが一つの『企業』なのです。トゥツリアは、家全般の仕事を受け持ち、ありとあらゆる仕事を一手に引き受けています。クララは、家を出て、外で経験を積んだ後、新経営に取り組んでいます。ジュゼッペは、アディジェのサン・ミケーレ農業学校を卒業し、この小さな家族経営の企業を尽きることはない情熱をもって率いています。

成功をするということは自分達が手にしている手段を用い、最大限に活用することだ。成功とは作り上げるもので手に入れるものではなく、行為なのであって完遂したものを指すのではない。

(生産者 HP 抄訳)

ドメーヌ解説:

I Vigneti 私たちのブドウ畑

私たちのブドウ畑は、全て自社所有の土地で、ワイナリーの周囲とカヴェーディネ湖周辺の傾斜地にある緑の茂みに囲まれた、日当たりの良い小さな畑で、常にオーラ・デル・ガルダとよばれるこの地域特有の風が吹いているようなところにあります。

私たちが用いる仕立て法は、トレンティーノ蔓だ仕立てと壁仕立てで、必要となる作業、技術や改良研究により使い分けをしています。しかし、その選択理由はいずれも同じで、しかもたった一つ、それぞれのブドウ品種がもつ特質を最も感じさせることのできる『本物』で、本来の特質を保ち、そしてよく手入れのされたブドウを造ることです。

そのため一年を通して、それぞれのブドウの品種と仕立て方法に応じた、必要な特殊改良技術を用いて作業を行い、忍耐と細心の注意を払いながらブドウの成長を見守っています。

私たちは、『バイオダイナミック』農法を用いて栽培を行っています。この偉大で刺激的でマジカルな世界をより理解するために講習に通いましたし、コンサルティングを依頼したり、文献や同僚たちとの比較もおこないました。



私たちは自然のサイクル、月の満ち欠けや宇宙の動きに、もっと耳を傾け観察しなければなりません。

自分達のブドウ畑を『デトックス』してやる必要がある。特殊な作業で土を耕し、より適した下草の種子を蒔き、土のバランスを取り戻し、ブドウに適した環境にする、そうすることで化学的介入を施さずに、ブドウ自身の力、耐久力を伸ばしてやることのできるのです。

大切なのはシンプルに生き、大きなスケールで考えることだ。

Il Vino ワイン

『神々からの蜜』とは、歴史の中でワインを、そして『神聖さ』のシンボルとしてのワインを語る時、もっともよく知られ使われてきたフレーズの一つです。

ブドウの樹は、地上に現れた最も古い植物の一つで、その実、特にその実から得られたワインは、偉大な文明の歴史にとって常に欠かすことのできない要素となってきました。すでに古代エジプト人の手によって、そして古代ギリシャ、ローマの偉大な文化が創造された時代にも、ワインは信仰の対象にむかって掲げられていました。オシリス、ディオニソス、そしてバッカス、生の神や死の神、ワインの騎士、どんちゃん騒ぎやお祭りなどでさえも。

ユダヤ教からキリスト教においても、ワインは神聖な役割を果たしています。旧約聖書でもそうですが、特に新約聖書になるとその色はさらに強くなり、キリスト教においてワインは不可欠な存在となっています。キリストは自分の血をワインに変えた、このことからワインは司式において、なくてはならないものなのです。

ワインは、人類の歴史において、つねに他に代えがたい飲み物でした。私たちの祖父の時代には、畑での厳しい肉体労働に耐えるためのエネルギー源となっていました。

今日では、過去数十年間の研究により、自然で体に害のない、完成したワインであれば、抗酸化作用により健康に良い働きのあることが実証され、様々な成分を含む高級な飲み物とみなされています。適量(女性で一日約グラス2杯、男性でグラス3杯程度)を日常的に飲めば、心臓血管系、呼吸器官、神経変性疾患などの疾病の予防で大きな役割を果たします。



これらの美点は、ワインに含まれる様々な構成物質によるもので、なかでもポリフェノールは、その他の成分(アントシアニンなど)とともに細胞の抗酸化作用をおこし、細胞を常に若くきれいに保ちます。また善玉コレステロールを増やし、悪玉コレステロールを減少させる作用もあります。

20年後、君たちは自分達が行ったことに失望はしないが、自分達がしなかったことに失望をするだろう。さあ、碇を掲げ、安全な港など離れてしまうのだ。そうして帆に風を捕まえるのだ。

冒険をなさい。夢を描きなさい。何かを見つけ出しなさい。

Chi siamo 私たち

ブドウの樹(Vite)、ワイン(Vino)、そして生活(Vita)。この3V はつねに私たち家族と共にあります。確信をもって自分の仕事にあたっているワイン生産者として、まずブドウの樹が、そしてワイン自体が求めているものを尊重し、それに従いながら自分達の生活リズムをとってきました。

私たちの願うこと、それは魂をもったワインを生み出すこと、そして、そのワインが私たちと私たちの土地を語ってくることです。

このため、ブドウの一房一房を丁寧に扱い、その醸造も慎重に注意をはらいながら行っています。ワインテイスティングの際に大切なことは、私たち一人一人が自分の感覚の詩的な部分を十分に味わうこと、ワインを一口ふくむことで私たちが忘れてしまった感覚を呼び覚ましてやらなければなりません。

私たちは、見学者の受け入れも大切だと考えています。私たちの注意と時間を割き、ワイン愛好家の皆さんをワイナリーにお迎えし、ワインをテイスティングしていただきながら、意見を伺うことは私たちにとって常に刺激の源となっています。私たちは、ワイン・ツーリズム・ムーヴメント(Movimento Turismo del Vino)が支援する『ワイン・ホスピタリティ認証』プロジェクトに参加し、『5リーフ(葉)-スーパー』を獲得しました。

一家の伝統を継いで、小さな食堂 兼 バールも経営しています。私たちのワインのほかに、私たちが厳選したこの地域の特産品を、ご賞味いただけます。サラミ、チーズ、鱒といった、自然で本物の味をシンプルかつ丁寧ににお出しし、緑に包まれ落ち着いた雰囲気の中でご賞味いただけます。

一度に一つずつ。

慌てることは優しい愛撫を平手打ちに変える力になってしまうから。



La Valle 溪谷

ラーギ溪谷、私たちのワイナリーがあるこの地域は、とても重要な地域であることは確かです。ドロミティ・ディ・ブレンタ、モンテ・モンドーネやガルダ湖にはめ込まれたように存在するこの地域は、トレンティーノでも、最も特徴をもった地域の一つです。無数の湖は魅力的でロマンチックなスポットでこの地域を豊かにし、地中海式気候に似た植生を生み出すマイクロ気候が、人々の生活においてもまたブドウ栽培においても、他がうらやむほどの地域にしています。

ラーギ溪谷の歴史的建造物、古いお城、教会や貴族の館、古代ローマ時代の発掘物などが華やかであった過去を物語り、古来からの歴史を私たちの前に甦らせてくれます。

この地域に関する資料や情報の必要な方は、いつでもご連絡ください！

心の平安は平和の中心



(生産者 HP 抄訳)

栽培品種: ノズィオーラ、シャルドネ、メルロー、レーボ、カベルネ・フラン、スキアーヴァ・グロッサ

自社畑面積: 5ha

生産量: 22000 本/年