

【生産者情報】

Monte di Grazia モンテ・ディ・グラツィア

オーナー: Alfonso Alpino アルフォンソ・アルピーノ

地域: サレルノ県、コスタ・ダマルフィ

地区、村: Tramonti ترامオンティ村

醸造責任者: Alfonso Alpino アルフォンソ・アルピーノ

栽培責任者: Alfonso Alpino アルフォンソ・アルピーノ

コンサルタント名: なし

ホームページ: なし



【ドメーヌについて】

ドメーヌ創業年: 2004 年

ドメーヌ解説

歴史:

アルフォンソと妻のアンナは、現在のセラーとなる小さな農家をブドウ畑(カズィーナ)と共に 1995 年に購入し 2003 年にリフォーム、整備をする。60 年代までアルピーノ家は一家所有の畑(畑名:モンテ・ディ・グラツィア、マドンナ・デル・カルミネ、カーザ・ディ・マリオ)の一部のブドウでワインを造り、多くは小さな醸造家に売っていた。ワイン造りはいつの時代もアルピーノ家の情熱だった。

地域の病院の医者でもあるアルフォンソ。アンナも同じ病院で看護師をしており、村の人からはドットーレ(ドクター)と呼ばれ慕われている。アマルフィの街でも有名なソレント半島の南側の海岸線(コスタ・ダマルフィ)のワイン造りの歴史は古く、ブドウと同じくらい栽培が盛んなレモン、それらの支柱に使う栗の木の森が広がる。今でも多くの人(徐々に減ってはいるが)がそれぞれの昔からの家業を続けている。例えば、レモンとブドウ栽培に使われる栗の木林を管理する仕事。その栗の木で支柱を造る仕事。支柱を造る際に出た廃材から籠を造る仕事などがある。

造り手略歴:

1951 年 5 月 9 日に ترامオンティ村に生まれる。高校ではラテン語と古ギリシャ語を専攻。大学で医学と外科学を修める。1977 年より一般開業医として働き始める。

哲学:

ビオロジックでの栽培はラッターリ山脈州立公園内の美しい自然環境への敬意と、これらの既に数世紀を生きているブドウ樹を少しでも長く生き長らえさせたいと思いから生まれた。ティントーレ、ピエディ・ロツォ、ビアンカ・テネラ、ジネストラ、ペペツラ。これらのブドウ品種は ترامオンティ周辺でのみ見つかる土着品種である。アマルフィ海岸を見下ろす山間部に吹く風は昼と夜の温度変化を生みブドウに独特の特徴を与える。それらのブドウを使って先祖が造っていたのと同じような自然で伝統的な方法でワインを造る。

【畑について】

栽培方法: ビオロジック(地域の昔からの栽培方法による)

その栽培方法の開始時期: 2004 年

その栽培方法を適用している畑名: 昔から

モンテ・ディ・グラツィア: 550m

カズィーナ: 444m

ヴィニャレッツラ: 431m

マドンナ・デル・カルミネ: 400m

カーザ・ディ・マリオ: 270m

栽培方法の将来的な展望: これからも同じ方法で続ける。

認証機関:CCPB

土壌:火山由来の灰と砂地、きつね色の粘土質

微気候:リベッチョと呼ばれる温かい南西の強風、夏には涼しく冬には温かい海風が海拔 200m の村の下部から 675m の峠まで吹き抜け、そして強く吹く北風が温度変化の活発なマイクロ気候を形成。

自社ブドウ畑面積(ha):2.7

契約ブドウ畑面積(ha):なし

自社ブドウ畑の数(ヶ所): 5

自社栽培ブドウ品種:

赤品種

ティントーレ:色素の非常に濃いこの品種はしばしば、色使い(Tintore:色を与える人)と呼ばれる。滴る血のように真っ赤な果汁。

ピエディ・ロッソ(赤い脚):茎が鳩の足のような暗い赤色になることからこのように呼ばれる。

モッソ:焼いた牛肉の肉汁のような色。犬バラの香り

白品種

ペペッラ:大きな粒が少しと、胡椒(pepe)のように小さな粒が沢山なる。大きな実が熟す間に小さな粒は過熟、乾燥気味になり、濃厚なハチミツのような香りを与える。(写真)

ジネストラ:薄緑を映すブドウ果、果汁の色が同名の薄緑色の植物(和名:エニシダ)に似ている。野の花がほのかに香る。

ビアンカ・テネラ:果実がとても繊細で、柔らかい(伊語:tenera)ことから。ミネラル豊かなきりっとした味わい。



ブドウ以外の自社農作物:レモン、トマト

ブドウ畑以外の自社畑総面積(ha): 2.3

主な仕立て方法: アルベラータ (栗の木によって高く広く仕立てる)

仕立ての支柱の素材:栗の木

仕立ての添え木の素材:栗の木

堆肥:地域の家畜の糞

【醸造について】

酵母のタイプ: 赤は2010年から、ロザートと白は2012年から自然酵母

压榨方式:空気圧式プレス

醗酵容器の素材:ステンレス

熟成容器の素材:ステンレス、2013年より赤の熟成は大樽で行う

セラ環境: カズィーナと呼ばれる畑と隣接するカンティーナは元々は中世に建てられたものをリフォームした。カンティーナの入り口にあるアーチからもこの建物が古いことがわかる。カンティーナの上階には小さな農家があり、樽を置くための屋根裏部屋、“栗の木”で造られた天井のある大きな寝室、美しいテラス、キッチンとトイレがある。

年間生産ボトル本数: 7000 本