

## Nanni Copè ナンニ・コペ



(出典: 生産者 HP 2013 年 9 月)

**地域:** Campania カンパーニャ州

**地区、村:** カゼルタ県カステル・カンパニャーノおよびポンテラトーネ

**造り手:** Giovanni Ascione ジョヴァンニ・アシオーネ

**HomePage:** [www.nannicope.it](http://www.nannicope.it)

**歴史:** ナンニ・コペはジョヴァンニ・アシオーネ Giovanni Ascione のワインへの内なる情熱と、カステル・カンパニャーノ Castel Campagnano (カンパーニャ州のカゼルタ県北部)にある特別なブドウ畑との出会いから生まれました。ジョヴァンニ・アシオーネは子供の頃ナンニ・コペと呼ばれそれが醸造所の名前の由来となっていますが、今でもその当時の心を持ってワイン造りを行っています。彼は若い頃フランスで自動車関連の多国籍企業のマネージャーをしていた時、ワインへの情熱に目覚めました。複数の企業で長年順調なキャリア



ジョヴァンニ・アシオーネ

を積んだ後経営コンサルタントとなり、様々な規模の幅広い分野に

渡る組織に戦略的な支援を行ってきました。その一方でワインへの飽くなき情熱から世界中を旅し、ユニークな土地、人々、そしてワインについて執筆活動を行い、有力なガイドブックや専門誌にも寄稿しています。今も様々なワインを味わい、旅を続け、人々と出会い、新しいことを発見しては試したり、偉大なワインの与える深い感動を楽しんでいます。

**醸造所解説:** 醸造所のある一帯は美しく澄んだ地域で、ブドウ畑と森が交互に広がり、水はけの良い砂質土壌で、斜度 25%の斜面があり、一年中毎日風が吹いています。タブルノ山とマテーゼ山に近く、海岸から約 30km 離れ、ヴォルトウルノ川の中流が近所を流れています。

農作業においては、ブドウ樹をよく観察しながら丁寧な農作業を行っています。ブドウ樹を一本一本登録し、剪定、キャンピーマネジメント、表土の管理、そして収穫手順に応じてブドウ畑を作業環境の異なる 4 つの区画に分けて、それぞれの条件に合わせて丁寧に世話をしています。全体として、人的介入を最小限に留めることを目指しています。除草剤や農薬を使わず、作業は最小限に留めます、必要に応じて部分的な土壌緑化を行います。一つ一つの房に最大限の注意を払いつつ、除葉と摘房を7月から8月にかけて実施します。最後の房の間引き作業は、収量が自然に抑えられているので控えめに行います。収穫は畝ごとに、時には一本ずつ、意図した熟し具合に従って9月末から10月中旬にかけて行います。ブドウは房ごとに選りすぐってからブレンドしますが、その際品種は区別しませんが、成熟状態はそろえています。

**栽培品種:** パツラグレッコ・ネーロ、アリアニコ、カーサヴェッキア

**自社畑面積:** 2.2ha

**醸造:** 常に温度を調整しながら最低2週間マセレーション発酵し、容量500Lのフランス製新樽でマロラクティック発酵して、そのまま1年間熟成した後、さらに瓶熟を8ヵ月前後行います。一連の醸造プロセスで求めるものは最上のエレガンスです。過熟させることなく、過剰に凝縮することなく、高品質なブドウ栽培に完璧に適した土壌から収穫された二種類の高貴なブドウ品種がもたらす味わいを、あくまでも純粋に表現することを目指しています。

**平均生産量:** 8,000 本/年