



Cinque Campi

チンクエ カンピ



ピオロジック栽培や、ピオディナミ調剤の散布だけでなく、一部の畑で不耕起栽培にも挑む情熱的生産者。2003年、当主となると同時に自社瓶詰めを開始したヴァンノ・ニッツォリは、レッジョ・エミリア近郊で約200年続く農家の家系。所有する計20haのうち、ブドウ畑は4haで、他、麦や野菜も栽培。IGTランブルスコ・デッレミアは、比較的収量の少ないランブルスコ・グラスパロッツァ品種を中心に、約10種のランブルスコ品種をブレンド。一次発酵は栗の木樽で。二次発酵も一般的な砂糖ではなく、同じヴィンテッジのブドウの冷却果汁で行い、緻密な泡がランブルスコの野性味と酸味をキレイにまとめ上げる。アタックからアフターまで、一貫して感じられる味わいの透明感、赤のスプマンテというスタイルが苦手だった人にも、アピールカが大きいだけでなく、従来のランブルスコ観を覆す革新的な存在である。トレヴィアーノによるスプマンテは、自根・樹齢100年以上の古木から生産。ともに醸造時亜硫酸無添加。パルザミコ酢も非常に伝統的な製法で少量生産する。

		◎IGT Trebbiano dell'Emilia - Terbianc トレヴィアーノ・デッレミア テルビアンク		備考 エミリア・ロマーニャのスパークリングらしく、熟した果実の風味がある。曇色をしており、果汁だけでなく、素直な果皮の味わいも適度に感じられる。
畑	品種：トレヴィアーノ 植樹：1900年代 位置：標高160m、東、南東 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで5日間マセレーション 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 瓶内で8か月間熟成	
		◎IGT Spergola dell'Emilia - Spumante Metodo Classico non dosato - "Particella 128" スペルゴラ・デッレミア スプマンテ メトード・クラッシコ ノン・ドザート パルティチェッラ 128		備考 地域の地品種の中でも、酸度の高い、スペルゴラ種のみ、メトード・クラッシコ。古くからこの区画 (Particella) にはスペルゴラが植えられており、その区画番号が128だった。しっかりと味わいはのっているが、白い果実を感じさせる後味の長さは、古樹ならではの。
畑	品種：スペルゴラ100% 植樹：1900年代 位置：標高160m 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	珪礫タンクで3日間マセレーション 8か月間珪礫タンクにて熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 12か月間澱とともに瓶内熟成	
		◎IGT Lambrusco dell'Emilia - Frizzante Rosato Fuorleggero ランブルスコ・デッレミア フリッツァンテ・ロザート フォルレグジェーロ		備考 ランブルスコ・グラスパロッツァ種は、野趣があふれ酸が強い。若木で凝縮感の少ないブドウをダイレクトプレスをし、辛口のフリッツァンテ・ロザートに仕上げた。赤いベリー系の新鮮な果実が香る。
畑	品種：ランブルスコ・グラスパロッツァ100% 植樹：2014年 位置：標高200m、東 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	マセレーションなし セメントタンクで醗酵 セメントタンクで6か月間熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵	
		◎IGT Lambrusco dell'Emilia - Cinquecampi Rosso ランブルスコ・デッレミア チンクエカンピ・ロッソ		備考 果皮の成分の抽出をしっかりとしているにもかかわらず、泡とタンニンが邪魔し合わないランブルスコ。夏に訪問すると、生ハムメロンとこのランブルスコを飲ませてくれるが、その味わいの鮮烈なことと言ったらない。アペリティブや軽めの食中酒として、大活躍。
畑	品種：ランブルスコ・グラスパロッツァ、マルボ・ジェンティーレ、マルツェミーノなど 植樹：1950年、1985年、2005年 位置：標高150m、東・西 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	10日間マセレーション 栗の木樽で醗酵 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 1年間瓶内熟成	
		◎IGT Lambrusco dell'Emilia - Spumante Metodo Classico non dosato - "Rio Degli Sgoccioli" ランブルスコ・デッレミア スプマンテ メトード・クラッシコ ノン・ドザート リオ・デリ・ズゴッチョリ		備考 キュヴェ名由来：Rio=小川、degli=～の、Sgoccioli=最後の一滴という意味。畑のすぐ横に小川が流れている。 数々あるランブルスコ用品種から、味わいに透明感のある、ランブルスコ・パルギ種の単一品種キュヴェ。より軽やかで、繊細な飲み心地でキュヴェ名のイメージ通り。
畑	品種：ランブルスコ・パルギ 植樹：2005年 位置：標高160m 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで数日間マセレーション ステンレスタンクで6か月間熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 瓶内熟成13か月以上の後デゴルジュマン	

	<p align="center">● IGT Rosso dell'Emilia - Le Marcone ロッソ・デッレミリア レ・マルコーネ</p>		<p>ランブルスコ用に混ぜられていた、マルボ・ジェンティーレ種メインの赤ワイン。ランブルスコが大量に造られ始める以前の、昔ながらの日常種としての赤ワイン。 備考 小粒で果皮の成分の多い、マルボ・ジェンティーレ種をしっかりとマセレーションをきかせて、小さなフールドで熟成させているので、飲みごたえはしっかりとある。</p>
	<p align="center">○Vino da uve stramature Biologico - Tribùlé ヴィーノ・ダ・ウーヴェ・ストラマトウーレ ピオロジコ トリブーレ</p>		<p>モスカート系品種とマルヴァジアアらしい果実の香りが、陰干しでさらに凝縮されている。甘いだけでなく、しっかりとした骨格と複雑性を備えているので、飲み飽きない。 備考 Tribùléは、この地方の方言で、tribolato〔苦労した〕とか、faticato〔あくせく働く、手のかかった〕という意味をもつ。</p>
	<p align="center">Condimento (Balsamico) Cinquecampi (100ml) コンディメント (バルサミコ) チンクエカンピ</p>		<p>チェリー、オーク、栗、ジュニパー、トネリコ、アカシアなど、容量や質の異なる木樽で最低12年間熟成させたもの。この製品の歴史は少なくとも西暦1046年にさかのぼり、歴史家ドニゾーネの著書「Vita Mathildis」の中に登場する。 備考</p>