



Cinque Campi

チンクエ カンピ



ビオロジック栽培や、バイオダイ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ニ・ニッツオリは、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・グラスパロッサ品種を中心に、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は、赤のスプマンテというスタイルが苦手だった人にも、アピール力が大きいだけでなく、従来のランブルスコ観を覆す革命的な存在である。トレッビ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。バルサミコ酢も非常に伝統的な製法で少量生産する。

	○IGT Trebbiano dell'Emilia Frizzante - Terbianco トレッビアーノ・デッレミア・フリッツァンテ テルビアンク	テルビアンクとは、方言でトレッビアーノのこと。 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。着色をしており、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。
	◎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	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。
	◎IGT Lambrusco dell'Emilia Frizzante Rosato - Furleggero 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	ランブルスコ・グラスパロッサ種は、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。
	◎IGT Lambrusco dell'Emilia Frizzante - Cinquecampi Rosso ランブルスコ・デッレミア・フリッツァンテ チンクエカンピ・ロッソ	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。

	<p align="center">◎ 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</p>		<p>キユヴェ名由来：Rio=小川、degli=～の、Sgocciogli=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・バルギ種の単一品種キユヴェ。より軽やかで、繊細な飲み心地でキユヴェ名のイメージ通り。</p>	
	<p align="center">● IGT Rosso dell'Emilia - Le Marcone ロッソ・デッレミア 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、昔ながらの日常酒。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 - Tribùlê 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。Tribùlêは、この地方の方言で、tribolato〔苦勞した〕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、ジュンパー、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。</p>	
畑	<p>品種：ランブルスコ・バルギ 植樹：2005年 位置：標高160m 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>除梗後、数日間マセレーション セメントタンクで6カ月間熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁を一緒に詰め、瓶内二次発酵 8カ月間以上澱とともに瓶内熟成の後 デゴルジュマン</p>	備考
畑	<p>品種：マルボ・ジェンティーレ 90%、マルツェミーノ5%、カベルネ・ソーヴィニヨン5% 位置：標高160m 土壌：粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>木製樽で醗酵 木製樽で2年間熟成 ノンフィルターで瓶詰め</p>	備考
畑	<p>品種：モスカート・ピアンコ、モスカート・ジャットロ、マルヴァジア 土壌：粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>約3カ月間の陰干しの後、約1週間マセレーション 木樽で12カ月間熟成 瓶内で12カ月間以上熟成</p>	備考
畑		醸造	<p>異なる木樽で最低12年間熟成 熟成中は年を追うごとに容量が減るので、ひとつずつ小さい樽へと移し替えていく</p>	備考