

Edoardo Sderci

エドアルド・ズデルチ



ポデーレ・イル・パラツィーノを経営するアレッサンドロ・ズデルチを父に持つ。幼いころは音楽への興味が強かったが次第に、ワイン造りの道へ。ポデーレ・イル・パラツィーノでの栽培・醸造も父親と行いつつも、亜硫酸無添加をはじめとする、個人のブランドとして彼自身の名前でワインを造り始める。友人たちとさまざまな亜硫酸無添加・低添加のワインを楽しむようになり、まずは小さな興味心で自分でも造ってみることに。どういワインが造ってみたいかというイメージは描き切れていないが、まずは低亜硫酸添加のワインの造りと味を理解するために、極端な醸造、つまり亜硫酸無添加でワインを造ってみた。

	<p align="center">●Rosato ロザート</p>			備考	暑い時期や、食事を始める際にぴったりな、爽やかなロゼワイン。複数の区画のサンジョヴェーゼを使用している。
畑	品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：2000年代 位置：南西向き 土壌：ガレストロ（泥灰土）アルベレーゼ（石灰岩土壌）	醸造	ステンレスタンクで醗酵、熟成		
	<p align="center">●Azzero アゼットロ</p>			備考	家業に戻ってきたエドアルドが、興味のある、亜硫酸無添加の、挑戦的なキュヴェ。抜栓後、ゆっくりとサンジョヴェーゼのピュアな要素が出てくる。 2017年より、エチケットが変わった。
畑	品種：サンジョヴェーゼ 植樹：2000年代 位置：南東、南西向き 土壌：ガレストロ（泥灰土）	醸造	ステンレスタンクで醗酵、熟成		
	<p align="center">●Casina Girasole カッシーナ・ジラソーレ</p>			備考	とても良く、果実の熟したヴィンテッジである。シンプルなイタリア料理と楽しむのに最適なワイン。
畑	品種：サンジョヴェーゼ 植樹：2000年代 位置：南東、南西向き 土壌：ガレストロ（泥灰土）とアルベレーゼ（石灰岩土壌）	醸造	ステンレスタンクで醸造。セメントタンクとステンレスタンクで10か月間熟成。		
	<p align="center">●Monti モンティ</p>			備考	
畑	品種：サンジョヴェーゼ 植樹：2000年代 位置：南、南西向き 土壌：ガレストロ（泥灰土）とアルベレーゼ（石灰岩土壌）	醸造	ステンレスタンクで醸造。スロヴェニアンオークで16~18か月間熟成。		