



Christiana Meggiolaro

クリスティアーナ・メッジヨラーロ



歴史：

私たちのプロジェクトの原動力はワインへの情熱と、人生を考えたときの現状を変えたいという欲求によるものです。長い間、また違う分野で働いてきましたが、2007年の秋に岡の上の畠の購入を決意し、2008年の収穫から醸造を始めました。そして2011年より、エノロゴであるアレッサンドロ・フィリッピの助けを借りて、ビオロジックまたはナチュラルなブドウ栽培を始めました。

私たちのブドウ畠はガンベッラーラとソーヴェの丘の間に位置し、イタリアの中でも特にブドウの栽培に適した地域のひとつです。この地域の土着品種であるガルガーネガは土地と完全に共生しており、醸されるワインは口当たりがやわらかく、複雑な味わいで、後味の長く美しいものとなります。そして私たちは常に品質を求め、それゆえ小さな規模で愛情を注いで栽培と醸造をおこなっています。畠は古いもので40歳。土壌は火山由来の成分で構成されています。海拔300m。風はやむことがなく、果実はゆっくりと熟します。

畠の管理は愛情と確かな腕でもって、冬の選定から秋の収穫までの畠のなかから始まるすべての作業において一貫して品質を求めることがあります。私たちには自身が最終責任者として作業に当たっています。各畠の個性をより反映させ、適度の熟度の果実を得るために、収量は規制よりもかなり下回り収穫は同じ畠で数回行われることもあります。

造り手略歴：

経済学と商学をヴェローナ大学にて学ぶ。ソムリエの資格を2002年に取得。

哲学：

低い収穫量、ブドウ樹一本一本に対する最新の注意、手作業での収穫、熟しの時期の違いによる、数回にわたる収穫、セラー内のブドウへの最大限の配慮は、私たちにとってワイン作りのルールの中のほんの一部に過ぎません。日々の仕事の基本は、自然であることを最大限求め続けることです。それはやがてワインになったときに優雅さ、清涼感、ミネラリティー、私たちの愛おしい畠の個性を、かもし出します。

私たちのワインは、まるで私たち人間の個性がそれぞれ違つてまた互いに補い合うように、土地の雄々しい力強さと、ガルガーネガの女性的な優雅さが融合しています。私たちはワインが市場に出る際も、ワインを造るときと同じように注意深く扱われ、顧客たちとのできる限り直接のやり取りを心がけています。

ワインは愛情であり、情熱であり人生の喜びであり、人と人との結びつける力があります。それこそが私たちが表現したいことです。

◎ IGT Veneto - Durello Frizzante sui Lieviti - Sotoca'				備考
ヴェネト ドゥレッロ・フリツツァンテ・スイ・リエヴィティ ソトカ'				
	畠	品種：ドゥレッラ、ガルガーネガ 位置：標高450m、南向き 土壌：火山由来の土壌	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクにて醸酵、熟成 熟成中はバトナージュを行い、ノン フィルターで瓶詰め 二次発酵用の糖分はガルガーネガのレ チヨートのブドウ果汁を用いて瓶内二 次醸酵
◎ IGT Veneto - Frizzante Rosé sui Lieviti - Sofi				備考
	畠	品種：ピノ・ネーロ 植樹：2019年 位置：標高550m、南向き 土壌：火山由来の土壌	醸造	果皮と共に2時間マセレーション ステンレスタンクにて醸酵、7ヶ月間 熟成 熟成中バトナージュを行い、ノンフィ ルターで瓶詰め 二次発酵用の糖分はガルガーネガのレ チヨートのブドウ果汁を用いて瓶内二 次醸酵
◎ IGT Veneto - Garganega - Sarò				備考
	畠	品種：ガルガーネガ100% 位置：標高120m、南～南西向き 土壌：玄武岩とトゥーフォを含む火山 由来の土壌	醸造	マセレーションなし ステンレスタンクにて醸酵、熟成