Gino Pedrotti
ジーノ・ペドロッティ

Racines

ドロミティ山系の美しい高原に無数の湖が点在するトレンティーノ県、ヴァッレ・デイ・ラーギ（湖の渓谷）と呼ばれる地域で、ビオディナミ栽培を続けるワイナリー。エチケットにも山と太陽、湖、がシンボリックにデザインされている。創業は1912年。標高250～320mの斜面の畑には、地元で"ラウラ"と呼ばれる湖からの風がたえず吹き、ビオディナミ栽培を助ける。白ブドウではシャルドネと、トレンティーノの土着品種ノズィオーラを栽培。100%ノズィオーラ・ワインは15～20日の発酵期間中、1~2週間のスキンコンタクトを行い、輝きある麦わら色。しかしデリケートかつフルーティで、余韻にあるヘーゼルナッツを思わせるかすかな苦みが食欲をそそる。ノズィオーラと小樽発酵のシャルドネのブレンド「ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　ラウラ」は、オイリーな舌触りとビロードのような喉ごし。「魂のこもった、私たちと、私たちの土地を語るワイン」と、当主ジュゼッペは語る。赤はスキアーヴァ・ジェンティーレで収穫翌年にはリリースされるフレッシュなものや、レーボ（メルロとテロルデゴの交配）を用いてしっかりとした味筋のワインも生産する。



○IGT Vigneti delle Dolomiti - Chardonnay
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　シャルドネ

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ100% 位置：海抜250m、北/南 土壌：シルトがちな埴壌土	約3～4℃の温度管理下で、数日間～数週間のマセレーション ステンレスタンクで7ヵ月間熟成 瓶内で3ヵ月間熟成	濃い麦わら色。熟れたリンゴやパイナップルを思わせるフルーティーな香り。かなり遅めにブドウを収獲することから得られる独特のブーケも感じられる。エレガントかつ調和のとれた味わいは、アカシアの蜂蜜のようなニュアンスもあわせ持つ。



○IGT Vigneti delle Dolomiti - Nosiola
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　ノズィオーラ

畑	醸造	備考
品種：ノズィオーラ100% 位置：海抜250m、北/南 海抜320m、東/西 土壌：砂利質から砂質の埴壌土	約3～4℃の温度管理下で、数日間～数週間のマセレーション ステンレスタンクで12ヵ月間熟成 瓶内で3ヵ月間熟成	麦わら色。優雅でデリケート、フルーティーなワイン。後味に感じられるかすかな苦味はヘーゼルナッツを思わせる。



○IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Aura
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　ラウラ

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ、ノズィオーラ 位置：海抜250m～320m、北/南 土壌：シルトがちな埴壌土（シャルドネ）砂利質から砂質の埴壌土（ノズィオーラ）	木樽で醗酵 木樽で13ヵ月間熟成 瓶内で5ヵ月間熟成	香りも味わいも豊かでのびやか、喉ごしはビロードのよう。シャルドネの明るさとデリケートさに、土着品種ノズィオーラを合わせることで、味わいの立体感を生み出している。 2021VTは、ノンフィルターでの瓶詰め。



●IGT Vigneti delle Dolomiti - Schiava Nera
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　スキアーヴァ・ネーラ

畑	醸造	備考
品種：スキアーヴァ・ジェンティーレ100% 位置：海抜250m、北/南 土壌：埴壌土	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで7ヵ月間熟成 瓶内で3ヵ月間熟成	赤みを帯びたルビー色。チェリーや森の木の実を思わせる深みのある赤果実の香り。フレッシュで調和が取れ、ほど良いうま味がある。 ジーノ・ペドロッティでは約7日間のアパッシメントをするので、通常スキアーヴァを醸造する場合に比べて、深い色をもつしっかりとした風味のあるワインに仕上がることから、Schiava Nera（黒いスキアーヴァ）と名付けた。



●IGT Vigneti delle Dolomiti - Merlot
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　メルロ

畑	品種：メルロ100% 位置：海抜250m、北/南 土壌：砂質から埴壌土	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで10ヵ月間熟成した後、木樽で10ヵ月間熟成 瓶内で4ヵ月間熟成	備考

ルビー色。香りは豊潤でフルーティー、かすかに若草を感じさせる香り。味筋はドライで適度にやわらかい口当たり、最後に心地よい軽い苦味を感じることで味わいに締りがでている。



●IGT Vigneti delle Dolomiti - Rebo
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　レーボ

畑	品種：レーボ100% 位置：海抜250m 土壌：シルト土壌	醸造	木樽で醗酵 木樽で24ヵ月間熟成 瓶内で6ヵ月間熟成	備考

濃いルビー色。ブラック・ベリー系のフルーティーさに加え、かすかに若草やスパイスを思わせる香り。輪郭はやわらかいが、ボディーがしっかりとした深みのある味わい。



●IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Auro
ヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ　ラウロ

畑	品種：カベルネ・フラン主体、メルロ 位置：海抜250m、北/南 海抜250m、東/西 土壌：砂質から埴壌土	醸造	木樽で醗酵 木樽で30ヵ月間熟成	備考

5週間乾燥させたカベルネ・フラン由来の果実味と、少量加えたメルロがうまく調和し、心地よいバランスと後味の長さを兼ね備えたワイン。



●Trentino - Vino Santo (half)
トレンティーノ　ヴィーノ・サント

畑	品種：ノズィオーラ100% 位置：海抜250m、北/南 海抜280m、東/西 土壌：砂利質から砂質の埴壌土により近いタイプ	醸造	手摘み収穫後、約半年間陰干し。その過程でブドウの水分は1/3以上減少。ガルダ湖からの湿度を含んだ風：おーラ・デル・ガルダにより貴腐菌も発生し果汁が高度に凝縮する。 ステンレスタンクで3年間醗酵 木樽で60ヵ月熟成した後、ステンレスタンクで60ヵ月間熟成 瓶内で最低12ヵ月間熟成	備考

現地ではアーモンドをベースにしたお菓子などトレンティーノ特産の定番デザートと合わせて楽しまれる。自然発酵のゴルゴンゾーラなど青かびチーズやフォアグラのパテに合わせても◎。古くから庶民の伝統の中で滋養強壮としても見なされてきたこのワインは、それだけで楽しめば『瞑想のための最高のワイン』として、忘れられない逸品となりうる偉大なデザートワイン。