

ピエモンテ州ネイヴェに拠点を置くブンセットは、マルカリーノ家が受け継いできた丘の畑を基盤とするワイナリーだ。「ブンセット」とはピエモンテ方言で「美しい丘」または「先端」といった意味があり、秋霧の上に姿を現すこの土地の景観に由来する。

1964年、レンツォ・マルカリーノが自家用中心だったワイン造りを事業化し、1980年代初頭には娘マリーナの主導で畑を有機栽培へ転換した。現在もマリーナが運営を担い、銅や硫黄を用いる処置や機械作業をできるだけ抑えつつ、自然環境との均衡を意識した栽培を続けている。畑には草花や昆虫、小動物が戻り、醸造副産物の再利用や太陽熱利用にも取り組む。EU有機認証取得。醸造では選抜酵母や酵素を用いず、セメントタンクなどシンプルな設備を生かしながら、ブドウと土地の個性を表すことを重視する。

|                                                                                     |                       |                                                                              |    |                                                                                |    |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ○Langhe Bianco - Ne'? |                                                                              |    |                                                                                | 備考 | キュヴェ名の「ネ、またはネー」は、同意や確認を表すピエモンテの方言から。「ね」とか「だよね」といった意味合い。<br>バナナ、洋梨、リンゴを思わせる豊かな果実香と花の香りを持ち、果実味、蜂蜜のニュアンス、穏やかな酸と塩味が調和した、ストラクチャーのある白ワイン。                               |
|                                                                                     | 畑                     | 品種：アルネイズ主体、ナシェッタ、ファヴォリータ、コルテーゼといった土着品種                                       | 醸造 | 手摘み収穫<br>30～40%を果皮とともに発酵させ、その後残りの果汁へゆっくりと加える<br>澱とともに6～7か月間バトナージュを行いながら熟成      |    |                                                                                                                                                                   |
|  | ●Langhe Rosso - Neh!  |                                                                              |    |                                                                                | 備考 | キュヴェ名の「ネ、またはネー」は、同意や確認を表すピエモンテの方言から。「ね」とか「だよね」といった意味合い。<br>品種ごとにマセレーションの期間を変えるなど別々に醸造、マロラクティック酵が終わった段階でそのVTなりの調和を狙ってアッサンブラージュ。収穫からリリースまで2年ほどかけており、味わいも非常に落ち着いている。 |
|                                                                                     | 畑                     | 品種：ドルチェット主体、バルベラ、ネッピオーロ<br>植樹：1962～2010年ごろ<br>位置：標高360-400m、南東<br>土壌：泥灰土、石灰質 | 醸造 | ドルチェットは約1週間<br>バルベラは2～3週間<br>ネッピオーロは4週間以上<br>とマセレーションの期間を変える<br>セメントタンクにて醗酵、熟成 |    |                                                                                                                                                                   |