



# Cà di Press

カー・ディ・プレス

国・地域	: Itali, Piemonte	イタリア、ピエモンテ
地区、村	: Monforte d'Alba, Perno	モンフォルテ・ダルバ、ペルノ
醸造・栽培責任者	: Bruno, Paola, Cristina & Alice Pressenda	ブルーノ、パオラ、クリスティーナ & アリーチェ・プレッセンダ
HP / SNS	: <a href="https://www.cadipress.it/">https://www.cadipress.it/</a> : <a href="https://www.instagram.com/cadipress/">https://www.instagram.com/cadipress/</a>	

## ワイナリーと造り手について

カ・ディ・プレスは2018年から元詰めを始めた比較的新しいワイナリーではあるが、家族の歴史はモンフォルテ・ダルバのコミュニティーの一つであるペルノ村において1900年代初頭に遡る。長年にわたり、一家はブドウやワインを地域のワイナリーへ販売してきたが、2018 ヴィンテージのバローロ約4000本を瓶詰めし、元詰めワイナリーとして歩みを開始した。それまで醸造したワインの大半はバルクで販売されていたが、自家消費に残っていた一部は家族や友人と楽しむためのものであり、その空気感はいまもワイナリー名に息づいている。「Cà di Press」はピエモンテ方言で「プレッセンダ家の家」を意味し、彼らにとってワインが単なる生産物ではなく、情熱の対象であり、何より「家」という考えを端的に示している。



## 畑と栽培について

畑はワイナリーを取り囲むように広がっている。病害管理には硫黄や銅をベースの農薬を散布。栽培上の認証は特になし。また、それぞれの区画は方角、樹齢、成熟のタイミングが異なるため、これらの違いを尊重しながら個別に扱われる。畑ごとの特性を丁寧に見極めることで、それぞれのブドウが持つ個性を最大限に引き出すことができるというスタンスだ。



## セラーと醸造について

家を増築して設けたセラーには、ステンレスタンクとスラヴォニア産オークの大樽が整然と並ぶ。生産するワインはネッビオーロ、ドルチェット、バルベーラの赤品種で、除梗後は破碎を行わずステンレスタンクでマセレーションを実施。発酵は、それぞれの品種や年ごとのブドウの状態を見極め、野生酵母と培養酵母を使い分ける。垂直プレスを使用し搾汁。冬季の外気を利用した低温安定化を行い、清澄・濾過は実施しない。熟成においては、バローロ（ネッビオーロ）のみスラヴォニア産オークの大樽で約 20 か月の熟成を行う。年間生産本数は約 15,000 本で、そのうち約半数をバローロが占める、ネッビオーロ、とりわけバローロを中核としたワイナリーだ。

