

生産者	Antonio Ligabue			国	Italia
	アントニオ・リガブエ			地域	Lombardia
農法	ビオロジック	畑総面積	1.5ha		

現当主、ファウスト・リガブエの父方の祖父はバルクワインの販売、母方の祖父はブドウの栽培者。そして彼らの跡を継いだ両親が会い始めたワイナリー。

2003年、まだ高校生だったファウストは、父と一緒にワイナリーを立ち上げることを決意。

カモニカ渓谷に近いコンカレナの麓に1.5ヘクタール強の区画でブドウ栽培を始めた。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

ワイナリーは、ヴァルカモニカを中心、正確にはユネスコの先史時代遺跡であるカーポ・ディ・ポンテの小さな自治体に位置している。この歴史的な場所に、古代カムニが神聖視した2つの山塊、コンカレナ山とピッツォ・バディーレ山が向かい合ってそびえ立つ。

コンカレナという印象的で堂々とした山の地質、石灰岩と廃墟の間にブドウ畑がある。狭い煙突状の垂直な壁が夜間の冷気と昼間の熱を拡散させ、温度変化の激しい微気候を作り出し、ブドウの樹に良い成長サイクルを及ぼし、将来的にブドウの有機的な品質に有利に働く。

土壌が痩せているため、ブドウ樹の成長は遅く、生産量は非常に少ないが健全なブドウが収穫できるのである。

畑では有機栽培、合成物質は一切使用せず、二酸化硫黄も添加しない。生態系を守るため、プロポリス、銅、硫黄のみを使用。土壌への施肥を行わないことで、ブドウの樹は1本の枝に数個のみ芽を出し、ジューシーで強烈な房へと変化していく。

” 私たちが目指しているのは、技術的に欠点のない、いつも同じような製品を作ることはありません。それどころか、環境や消費者の誠実さを尊重しながら、本物であること、テロワールや個々のヴィンテージを表現することを求めています。”

栽培品種は、プティ・アルヴィーヌ、ミュラー・トゥルガウ、フミン、コルナリン、メルロー、チリエジョーロ、バルベラ、リースリング・レナーノなど。プティ・アルヴィーヌからは、アンセストラル製法で造られるスティルの白ワイン「ブレ」や発泡性ワイン「プティット」を生産。赤ワインでは、チリエジョーロ・イナマラとバルベラ・ミネゴがあり、後者は第二次世界大戦前に植えられた畑のブドウを使用している。

ワイン名	BLE 2021 * 完売 ブレ
エチケット / 名称の由来	 畑の近くにブレという小さな川があるため。
タイプ	白マセ
品種 / 樹齢	プティ・アルヴィーヌ100% / 19年
土壌	石灰岩質 東南向き 標高450 - 500m Cornal - Cerven (BS)
収穫/除梗	9月末6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	プラスチック開放桶で2日
醸造	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、バリック樽で11か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	454本 / 11% / 750ml 6入
参考上代	税別8,100円 (税込8,910円)
テイスティング	クリアな黄金色。ボリュームのある厚みを感じさせるアタック。丸い甘味、完熟グレープフルーツのコンフィチュールのような味わいからアフターにシャープな酸と塩味。ミントやバジルの爽やかな一面も持つ。抜栓後数日置くとバターニュアンスも。
マリアージュ	バターやクリームソース系の料理、硬質チーズ、白カビチーズなど。 提供温度:8-14°C
備考	

ワイン名	Cinghiale Bianco 2023 *再入荷待	INAMÀRA 2018	Badalisc 2020	Badalisc 2021	CORNAL 2017
	チンギア・レ・ビアンコ	イマラ	バダリスカ	バダリスカ	コルナル
エチケット /名称の由来	 この畑の最初の収穫は猪も一緒に白ブドウを食べたため。フランコ・バッティアートの歌「白い猪の時代 (l'era del cinghiale bianco)」を引用。	 ブドウ畑の地域名。 エチケットデザインは国立公園で発見された岩に刻まれた ユネスコの岩絵。	 近隣の小さな町の神話に描かれる龍の名前。	 近隣の小さな町の神話に描かれる龍の名前。	 村の名前とヴァル・ダオスタ発祥のブドウ品種 (コルナリン) を文字ったもの。
タイプ	白マセ	赤	赤	赤	赤
品種/樹齢	リースリング・レナーノ100% / 14年	チリエジョーロ100% / 約50年	メルロー100% / 13年	メルロー100% / 14年	コルナリン100% / 約20年
土壌	石灰岩、石膏質 東南向き 標高650m Nivelli - Capo di Ponte (BS)	石灰岩質 東南向き Inamara - Ono San Pietro	石灰岩質 東南向き 標高450 - 500m Cornal - Cervenno (BS)	石灰岩質 東南向き 標高450 - 500m Cornal - Cervenno (BS)	石灰岩質 東南向き Cornal - Cervenno
収穫/除梗	9月末6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	9月末6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月初旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月初旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月初旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	プラスチック開放桶で1日	プラスチック開放桶で15日	プラスチック開放桶で16日	プラスチック開放桶で16日	プラスチック開放桶で20日
醸造	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、バリック樽で11か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で8日間醗酵、トノー大樽で2年半熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、トノー大樽で24か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、トノー大樽で24か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	トルキオ (古式手動プレス) で搾汁、自生酵母によりプラスチック開放桶で8日間醗酵、トノー大樽で3年熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	405本 / 12% / 750ml 6入	600本 / 12.5% / 750ml 6入	549本 / 13% / 750ml 6入	13% / 750ml 6入	500本 / 13% / 750ml 6入
参考上代	税別8,800円 (税込9,680円)	税別7,400円 (税込8,140円)	税別7,000円 (税込7,700円)	税別7,000円 (税込7,700円)	税別8,800円 (税込9,680円)
テイasting	淡い麦わら色。熟れた洋ナシにスモーキーな雰囲気を持ったフローラルな香り。果実由来の非常に引き締まった酸に続き、ミルクキャラメルを思わせる味わい。抜栓後少し経過すると、熟れたグレープフルーツ果汁のようなジューシー感も。	少し淡いルビー色。香りは一見、チリエジョーロらしいチャーミングな印象から、口に含むと柔らかな揮発感。抜栓しておくことで柔らかく変化する。優しい葉巻のようなニュアンスから舌にまとわりつく苦み、粘性ある蜜感が印象的。	クリアなガーネット色。アタックに揮発酸、色気のあるバラヤスマレの香り。口に含むとアメリカンチェリーのような丸い旨味。ミントなどのハーブ感、優しいバニラ香。抜栓後の時間経過とともに丸く濃厚なエキス感の味わいに。	優しいガーネット色。ブルゴーニュの上質なピノワールを思わせるとても甘やかな赤いベリージャムの香り。口に含むと赤いベリーのコンフィチュールを濃縮したエキス感とキュッと締まった酸。よりエキスが口内にあふれる。液体はとてもクリアだが、エキスとしての収斂性が口内を支配。	淡く柔らかなオレンジがかつたルビー色。酸を連想するLigabueらしい香りではたばこなどのスモーキーなアタック。2015VTと比して抜栓すぐは酸をしっかり感じるが2日程経過すると和らいでくる。クランベリーなど赤い小粒の果実に白コショウなどのスパイス、ほんのりメントール。淡く印象づくエキス感。
マリアージュ	白身魚の冷菜、クリーム系の料理、魚介類や白身肉のフリットなど。 提供温度:8-14°C	シャルキュトリ、鶏、豚、仔牛や牛肉料理、またヴァニラジェラートや洋酒を効かせたチェリーのデザートなど。 提供温度:15-18°C	四川料理やエスニック料理などスパイスが効いた料理に。また牛肉の煮込み料理などに。 提供温度:12-18°C	マグロのカルパッチョ、ウナギのヴィネガー炒め、鶏、豚、ウサギのハーブを用いた煮込み料理などに。 提供温度:15-18°C	シャルキュトリ、白身魚のグリル、鶏、豚、ウサギ仔牛や牛肉料理、特に煮込み料理など。ポレンタやパスタを添えると尚良い。 提供温度:15-18°C
備考					

ワイン名	I 2013 イ	CRUS 2017 クルス	Tas 2015 *完売 ヌ	Mìnègo 2007 ミネーゴ
エチケット /名称の由来				
	Brescia方言で「ワイン」の意。 Faustoが初めてワインを造ったときの 風味と香りを思い出したから。	サンタ・クルスはヴィア・クルーシスの古代 の表現。ブドウ畑の近くに15世紀の十字架 がある。	畑がある町の名前。	Mìnègoは方言でDomenicoのこと。 昔賃貸していた頃の大家さんの名前。
タイプ	赤	赤	赤	赤
品種/樹齢	フミン100% / 11年	メルロー100% / 14年	メルロー75% カベルネソーヴィニヨン25% / 25年	バルベラ100% / 100年
土壌	石灰岩質 東南向き Cornal - Cervenò	石灰岩質 東南向き Cervenò	石灰岩質 東南向き 標高450m Tas - Sellero (BS)	石灰岩質 東南向き 標高550m Punta - Cervenò (BS)
収穫/除梗	10月下旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月初旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗無	10月中旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月中旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	プラスチック開放桶で40日	全房をプラスチック開放桶で37日	プラスチック開放桶で35日	プラスチック開放桶で25日
醸造	トルキオ（古式手動プレス）で搾汁、自生 酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、 400L大樽で7年熟成。無濾過、無清澄、澱 引き無し、SO2無添加。	トルキオ（古式手動プレス）で搾汁、自生 酵母によりプラスチック開放桶で10日間 醗酵、トノ一樽で3年熟成。無濾過、無 清澄、澱引き無し、SO2無添加。	トルキオ（古式手動プレス）で搾汁、自生 酵母によりプラスチック開放桶で醗酵、ト ノ一樽で4年熟成。無濾過、無清澄、澱 引き無し、SO2無添加。	トルキオ（古式手動プレス）で搾汁、自 生酵母によりプラスチック開放桶で醗 酵、トノ一樽で5年熟成。無濾過、無清 澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	480本 / 12.5% / 750ml 6入	約400本 / 13.5% / 750ml 6入	446本 / 13.5% / 750ml 6入	481本 / 13.5% / 750ml 6入
参考上代	税別11,200円（税込12,320円）	税別9,300円（税込10,230円）	税別9,300円（税込10,230円）	税別9,800円（税込10,780円）
テイasting	レンガ色がかかった淡くロゼに近い色合い。 ほんのり葉巻とキュッと芯の通った酸を思 わせる色香。揮発酸がありながらも、エキ スのボリューム！スモーキーな葉巻のニュ アンスの奥にしっかりと熟れた赤い小粒果 実の生命感。喉口までまわりつく旨味が 強烈。抜栓後の経過とともに揮発酸が和ら いでいく。	淡いルビー色。黒ベリーの香り強烈に香り 立ち、香水のよう。口に含むと果実由来の 酸をしっかり感じ、熟成後の素晴らしさを 想起する。非常にアロマティックなバラの 香りがムンムンと漂い、非常にエレガント な印象。	淡いガーネット色。粘性を帯びた色香漂う わずかな揮発、白バルサミコ酢、煮詰めた モストのようなアタック。口に含むと旨味 が爆発する。少し苦みのアルスモーキーな 味わいにヒノキ、きのこ、なめし皮のニュ アンス。口内に横に広がる旨味の余韻が非 常に長い。抜栓後1か月程置くとアマロー ネの雰囲気も。	オレンジ色を帯びた濃厚なガーネット 色。バルベラらしい凝縮したカシスな などの黒果実の印象から、鼻腔に抜けるエ レガントで甘やかな香りが非常に長い余 韻をもたらす。
マリアージュ	魚介類の前菜や魚介出汁の効いたパスタ、 主菜、鶏、豚、ウサギ料理に。またフレッ シュチーズと合わせても。 提供温度:15-18°C	サラミ、炭火焼の肉類、煮込み料理、熟成 チーズなどに。また白身、赤身の魚やイカ スミ料理などにも。 提供温度:16-18°C	シャルキュトリ、ジビエを含むあらゆる肉 料理、皮目を焼いた魚料理、ブルーチー ズ、ウォッシュチーズなど。 提供温度:12-18°C	シャルキュトリ、ジビエを含むあらゆる 肉料理、皮目を焼いた魚料理など。 提供温度:15-18°C
備考	1haあたり約25キントルと低収量。	霜が降り、固く表現力の乏しい寒いV.T。 複雑さを出すため2018年より遅いリリー スとなった。		