

| | | | | |
|-----|-----------|------|------|-----------|
| 生産者 | VNA WINE | | 国 | Italia |
| | ヴィエンナ・ワイン | | 地域 | Lombardia |
| 農法 | ビオロジック | 畑総面積 | 10ha | |

VNAの歴史は、1982年、ロンバルディア州オルトレポ・パヴェーゼ地区のトラツァ・コステの近くにあるワイナリーを併設した土地を譲り受けたフィオリ家の人々により開始された。この地区の伝統的なブドウ品種を使い、自家用ワインを造っていた。

2015年、ワインの世界に情熱を傾けるようになった息子のアレッシンドロとフェデリコは、自ら事業を引き継ぐことを決意。

この土地は、最新の土壌モニタリング技術によって完全にマッピングしており、誰が何を使って仕事をするのか、1㎡ごとに把握することができる。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

地球を尊重し、自然のリズムや位相と調和する健康的な農業に従うことで、ワインは造られています。ブドウ畑で使用される製品は天然由来のものであり、いかなる合成分子の使用も禁止。土壌に存在する微生物の増殖によって、土地に刺激を与えます。

カンティーナでも同様で、瓶詰め時にワインを保護するため、1リットルあたり数ミリグラムの二酸化硫黄（亜硫酸塩）を添加することだけが許されている。

また彼らは、どのような業務においても、できるだけプラスチックを使用しないように注意し、再利用やリサイクル可能な材料を常に探している。

”ここ数年来の気候変動は、ブドウの木を育てる環境条件に大きな影響を与え、最終製品にも必然的に影響を及ぼしています。気象現象がますます激しくなり、被害が拡大していることをこの目で見て、このプロセスを遅らせ、人間と自然がバランスをとって共存できるように、私たち一人ひとりが役割を果たすべきことを認識しました。”

最も古い畑は樹齢50年以上。地ブドウ品種はクロアティーナ、ウヴァ・ラーラ、リースリング・イタリコ。ほかにコルテーゼ、バルベラ、フレイザ、シャルドネ、ピノ・ノワール、シラー、メルローも栽培。畑の土質は沖積層土壌で表土は砂と砂岩、下層土は粘土質のローム。土壌は深く、平均的に透水性があり、中～低肥沃度で、石灰質ではなく、中性～亜アルカリ性。ブドウ樹の大部分はギョー方式で栽培されているが、コルドン方式で栽培されているものもある。葡萄畑で行われる剪定は、樹液の流れを尊重し、傷や不調和を引き起こす過度の切断を回避する。

”私たちは、最高の革新とは結局のところ、伝統を尊重することだと固く信じています。

私たちはオルトレポ・パヴェーゼの西部に位置し、カステッジョから数キロ、アレッシンドリア県から20キロ弱のところにあります。この近さこそが、コルテーゼやバルベラといった特定の品種をピエモンテと共有することにつながり、私たちのワイン観に影響を及ぼしているのです。ローマ時代にはすでにブドウ栽培が盛んで、歴史と伝統がワイン生産に適した土地であることを物語っているのです。VNAでやりたいことは、逆説的ですが、それほど目新しいことではないのです...”

| | |
|----------------|---|
| ワイン名 | No.1 2018 *欠品 ヌメ・ウノ |
| エチケット / 名称の由来 |  ワイン名は区画の呼称より。区画によく現れる生物をモチーフに。 |
| タイプ | 白 |
| 品種 / 樹齢 | コルテーゼ100% / 40年, 15年 |
| 土壌 | 表土：ローム質シルト 下層土：赤褐色の粘土質 標高130m Comune di Torrazza Coste (PV) |
| 収穫/除梗 | 9月2週目手摘み収穫 / 除梗無 |
| マセラシオン | 2時間 |
| 醸造 | ソフトプレスで一番搾り果汁のみ搾汁。自生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステンレスタンクで10か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し（自然に任せて）、瓶詰時SO2微量添加。 |
| 生産数 / Alc / 規格 | 13.5% / 750ml 6入 |
| 参考上代 | 税別5,600円（税込6,160円） |
| テイスティング | 黄金色に輝くレモンイエロー。織細で落ち着きのあるノーズは、蜂蜜や桃、そして藤の花を思い起こさせる。オーツ麦、干し草、ローストしたヘーゼルナッツ、そしてバルサミコの香り。 |
| マリアージュ | 魚、ポーチドエッグ、アベリティブ、生肉やステーキ、タルタルに。 提供温度:8-10°C |
| 備考 | |

| ワイン名 | No.4 2019 *完売 ヌメロ・クワットロ | No.MENO 4 2016 ヌメロ・メノ・クワットロ | No.10 2021 ヌメロ・デ・イエチ | No.8 2016 *375ml ヌメロ・オット | SIPS OF SUPERPOWER 2021 シッパース・オブ・スーパーパワー |
|-----------------|---|--|---|---|---|
| エチケット /名称の由来 |  ワイン名は区画の呼称より。 区画によく現れる生物をモチーフに。 |  ワイン名は区画の呼称より。 区画によく現れる生物をモチーフに。 |  ワイン名は区画の呼称より。 区画によく現れる生物をモチーフに。 |  ワイン名は区画の呼称より。 区画によく現れる生物をモチーフに。 |  |
| タイプ | 赤 | 赤 | 白微泡 | 赤 | ロザート微泡 |
| 品種/樹齢 | クロアティナ33%、バルベラ32%、 ウーヴァラ32%、アンカロッタ計9種混植 / 約60年 | クロアティナ33%、バルベラ32%、 ウーヴァラ32%、アンカロッタ計9種混植 / 約60年 | マルヴァジア・カンディア50%、 コルテーゼ50% / 15年 | クロアティナ100% / 45年 | ピノネ95% ミュスカ・ノール5% |
| 土壌 | 表土：ローム質シルト 下層土：赤褐色の粘土質 標高130m Comune di Torrazza Coste (PV) | 表土：ローム質シルト 下層土：赤褐色の粘土質 標高130m Comune di Torrazza Coste (PV) | 表土：ローム質シルト 下層土：赤褐色の粘土質 標高130m Comune di Torrazza Coste (PV) | 表土：ローム質シルト 下層土：赤褐色の粘土質 標高120-140m Comune di Torrazza Coste (PV) | 独ハンブルクの買いブドウ |
| 収穫/除梗 | 9月4週目手摘み収穫 / 除梗有 | 10月1週目手摘み収穫 / 除梗有 | 9月2週目手摘み収穫 / 除梗無 | 9月中旬手摘み収穫 / 除梗有 | |
| マセラシオン | 有、手動でビジャージュ実施 | 有、手動でビジャージュ実施 | 無 | 約40日、手動でビジャージュ実施 | |
| 醸造 | プレス後、自生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステンレスタンクで10か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し（自然に任せて）、瓶詰時SO2微量添加。 | プレス後、自生酵母によりステンレスタンク醗酵。リゼルヴァのため10%は500Lオーク樽で、残りはステンレスタンクで最低9か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し（自然に任せて）、瓶詰時SO2微量添加。 | プレス後、自生酵母によりステンレスタンク醗酵、翌春までステンレスタンク熟成。コルテーゼの冷蔵保存モストを加え瓶内熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、瓶詰時SO2微量添加。 | 手摘み収穫時、他40%のブドウを2-3週間樹上で乾燥。ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンク醗酵、500Lオーク樽で約1年半熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し（自然に任せて）、瓶詰時SO2微量添加。 | ハンブルク産の買いブドウ。自生酵母でステンレスタンク醗酵。翌春までステンレスタンク熟成し、同じブドウの冷蔵保存モストを加えて瓶内熟成。無濾過、無清澄。 |
| 生産数 / Alc / 規格 | 14% / 750ml 6入 | 14.5% / 750ml 6入 | 14% / 750ml 6入 | 15% / 375ml 6入 | 12% / 750ml 6入 |
| 参考上代 | 税別5,100円（税込5,610円） | 税別5,800円（税込6,380円） | 税別5,900円（税込6,490円） | 税別6,300円（税込6,930円） | 税別4,900円（税込5,390円） |
| テイasting | 濃厚なルビーレッド。 アメリカチェリーを想起するフルーティーナアロマ。凝縮感のあるボディにタンニン、酸の調和のとれたジュシーな印象。 | 優しいルビー色。ほんのり樽由来のスムーキーさを纏った美しい旨味を感じる妖艶な香り。口に含むと樽の印象はしっかりほどけ、ピノネロ由来の酸がエレガント。香りよりシャープな印象。熟成によりとても和らいだ赤スグリなどの果実味。アフターに黒コショウのスパイス感。 | 淡い麦藁色。 ライム、リンゴ、ミモザを想起させるフルーティでフローラルなアロマ。軽いが華奢ではない骨格、酸と発泡のバランスが心地よい飲みやすさをもたらす。抜栓数日後、泡がなくなってからもまた良い。 | 艶やかなルビーレッド。 サワーチェリー、ドライフィグ、ベルガモットの複雑な香り。甘味もあるが酸としっかりしたタンニンにより調和されている。塩味を帯びた長い余韻。 | 淡いサーモンピンク色。 少し香ばしさを残しつつ、クレームブリュレ、桃色の花を思わせる香り。 発泡は僅か。柔らかな酸と香りよりも穏やかなカラメル感。 |
| マリアージュ | 生ハムやサラミの冷製加工肉、赤身の肉料理など。 提供温度12-16℃ | 牛肉、羊肉料理、鴨ほかジビエ料理など。 提供温度15-18℃ | 食前酒として。 提供温度8-12℃ | 熟成チーズ、チョコレート、ショートブレッドと。ゆったりと食間に頂くにも最適。提供温度12-16℃ | 食前酒として、またフレッシュチーズ、サーモン料理、鶏肉料理などに。 提供温度5-8℃ |
| 備考 | | | | | |