

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出会い始まったワイナリー。

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、バルベーラ、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・イナマラとバルベーラ・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	Petite 2020	
エチケット / 名称の由来		
タイプ	Petite Arvineのブドウ品種名から 白泡	
品種 / 樹齢	プティット・アルヴィン100% / 18年	
土壌	石灰岩質 南東向き Monticelli Brusati/Torniana	
収穫/除梗	9月中旬6kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	
マセラシオン	2日	
醸造	水平プレス機で一番搾り果汁のみ搾汁、自生酵母によりバリック樽で醗酵、自発的にマロラクティック醗酵。そのまま熟成しさらに瓶内熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	
生産数 / Alc / 規格	400本 / 10.5% / 750ml 6入	
参考上代	7,500円 (税込8,250円)	
テイasting	淡いレモンイエロー。 繊細なアロマが口の中に広がり、後味はドライな印象。酸の凝縮感から、抜栓後の時間経過とともに爽やかな旨味の余韻が上 がっていく。	
マリアージュ	アペリティフ、野菜、白身魚の冷菜、蒸した鶏や豚肉料理に。 提供温度:5-12°C	
備考		

ワイン名	Cinghiale Bianco 2021	BLE 2021	Badalisc 2020	INAMÀRA 2018	CORNAL 2015
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・パッティートの歌「白い猪の時代 (l'era del cinghiale bianco)」を引用。	 畑の近くにブレという小さな川があるため。	 近隣の小さな町的神話に描かれる龍の名前。	 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。	 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	白マセ	赤	赤	赤
品種/樹齢	リースリング・レナーノ100% / 12年	プティット・アルヴィン100% / 19年	メルロ-100% / 13年	チリエジョーロ100% / 50年	コルナリン100% / 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 標高450-500m Cornal - Cerveno (BS)	石灰岩質 東南向き 標高450-500m Cornal - Cerveno (BS)	石灰岩質 東南向き Inamara - Ono San Pietro	石灰岩質 東南向き Cornal - Cerveno
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	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
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2日	プラスチック開放桶で16日	プラスチック開放桶で15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	454本 / 11% / 750ml 6入	549本 / 13% / 750ml 6入	600本 / 12.5% / 750ml 6入	500本 / 13% / 750ml 6入
参考上代	7,800円 (税込8,580円)	8,100円 (税込8,910円)	7,000円 (税込7,700円)	7,400円 (税込8,140円)	7,800円 (税込8,580円)
テイasting	クリアな黄金色。セルフイーユなどの爽やかなハーブのアタック。凝縮した酸、まるで熟成したかのような濃厚な旨味。ペトロールは優しめで、ほんのり発酵バターニュアンスに完熟洋ナシ、マルメロのようなとろみのある果実感。濃密で爽やか。	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のニュアンスも。	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。口を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。	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、口を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。	柔らかなルビー色。液体に馴染んだタンニン。かなり熟れた小粒な赤い果実感。ほんのりとある揮発酸が旨味と交わり舌の上に横に広がる。アフターにタバコ、タイムやミントのような清涼感。
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	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	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	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	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	CRUS 2018	Tas 2015	Minègo 2007		
エチケット /名称の由来					
	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。	Minègo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		
品種/樹齢	メルロー100% / 15年	メルロー75% カベルネソーヴィニヨン25% / 25年	バルベリーラ100% / 100年		
土壌	石灰岩質 東南向き Cerveno	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 - Cerveno (BS)		
収穫/除梗	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	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10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。	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、トノー大樽で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	490本 / 14% / 750ml 6入	446本 / 13.5% / 750ml 6入	481本 / 13.5% / 750ml 6入		
参考上代	7.900円（税込8,690円）	9.300円（税込10,230円）	9.800円（税込10,780円）		
テイスティング	濃厚なガーネット色。黒い小粒果実（カシス、ブラックベリーのような）の凝縮感。非常に艶・色気のあるワイン、というのが第一印象。強烈な余韻。しっかりとした塩味にほんのり苦み。濃厚と淡い旨味が共存する。	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。バルベリーらしい凝縮したカシス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。		
マリァージュ	サラミ、炭火焼の肉類、煮込み料理、熟成チーズなどに。 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					