

生産者	Tenuta Belvedere			国	Italia
	テヌータ・ベルヴェデレ			地域	Lombardia
農法	ビオロジック	畑総面積	9ha		

テヌータ・ベルヴェデレは、ロンバルディア州南西部のパヴィアから南へ約 35 キロ、モンテカルヴォ・ヴェルシッジャ村にある小さな家族経営のワイナリー。ベルヴェデレは、かつて村の自治体の一部であったことからこの名前が付けられ、同時にサルキ・パストゥレンツィ家が 19 世紀後半に購入しブドウ栽培を始めたドメヌの名前でもある。初めは、家族や友人のためのワイン造りをしていましたが、時を経て単に情熱だったものが、プロの仕事へと移り変わった。第二次世界大戦後、農場のワイン生産に転機をもたらしたのは


 引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

マリオ・パストゥレンツィ。高品質の製品を作ること为目标に、土地の所有権はゆっくりと拡大され、古いブドウ畑は何度も植え替えられた。マリオの死後、2004 年には妻のマリア・ルイサ・サルキが農場を管理。30 代のジャンルーカ・カプリーニはマリア・ルイサの孫娘フェデリカと結婚して家族の一員となった。ジャンルーカは 2013 年に長年勤めていた自動車業界を離れ、ワイン造り、そしてこの土地への情熱に専念することを決意し、現在に至る。

現当主ジャンルーカは、地元の伝統に属するブドウ品種だけを生産。その品種はライン・リースリング（リースリング・レナーノ）、リースリング・イタリコ（ヴェルシュリースリング）、ピノ・グリージョ、そして赤ワインのクロアティーナ（ポナルダ）、バルベラ、ウーヴァ・ラーラ、ピノ・ネロ。国際品種を含むが、それも 1850 年からこの地に植えられ、土地の条件に完全に適応している。クロアティーナはドルチェットに似た特徴を持っており、フルーティーで色が濃く、タンニンが穏やかで瓶内熟成に適したワインができる。

生産量は年間 18,000 本以内。海拔約 300m の高地に位置するこの地形は、海洋性の石灰質と粘土質の土壌で構成される。地形が変化に富み海が近く小川があるため、昼夜の温度差が少なく温暖な地中海性気候であるこの地域の昼夜の温度差は、ピノ・ノワールの生産に良い気候条件を提供する。リースリングとピノ・グリージョの小さな畑は、鉱山地帯にあり、土壌は石灰岩でチョークの層がある。こちらはワインに良いミネラル感を与えている。高品質のワインはブドウ畑で造られる、と考える彼らは、農学者とのパートナーシップにより細心の注意を払った農学的実践を行っている。剪定は、「シモニット & シルヒ」と呼ばれる方法で、切断面を減らし木を保護する技術を用いることで、植物を長く健康に保つ。剪定は常に初霜の後に開始。手摘み収穫と手選果を行う。化学肥料、農薬、除草剤を使用せず、常に環境への影響を最小限に抑えた農法が行われる。殺菌には、銅と硫黄、井戸水のみを使用する。収穫に際しては、ブドウを無傷で管理するため手摘みで小さなカゴを用いる。収穫したブドウはすぐにカンティーナへ運び、少なくとも一晩休ませ、ブドウの温度を下げる。そして醸造を始める際にさらに選果を行う。

非常に整然と、そして隅々まで清掃が行き届いているカンティーナの印象。製造スペースには温度調節機能を備えるステンレスタンクとコンクリートタンクが設置されており、貯蔵・熟成エリアには 500L のフレンチオークの樽等が設置されている。樽はピノ・ネロの熟成に使用する。

ワイン名	"Wai" Moscato 2023 ワイ モスカート
エチケット / 名称の由来	
タイプ	"Wai"はタイ語で「幸運を祈る」挨拶 白微発泡
品種 / 樹齢	モスカート100% / 約40年
土壌	石灰粘土質 北西向き
収穫/除梗	18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無
醸造	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで15日間醗酵、ステンレスタンクで7か月熟成、瓶内熟成8か月。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	12.5% / 750ml 6入
参考上代	税別5,400円（税込5,940円）
テイस्टینگ	淡いレモンイエロー。 柔らかく美しい酸。ふわっとアロマティックに香るモスカート。花梨、フレッシュな洋ナシ、柑橘の味わいにわずかな苦味が重なる。 柔らかな泡がとても心地よい。
マリアーージュ	野菜ソースのパスタやリゾット、フレッシュチーズ、若いコンテチーズ、冷前菜（特に野菜、イカ、白身魚など）に。 提供温度:5-8°C
備考	Provincia di Pavia IGT frizzante

ワイン名	"Wai" Bianco 2023 ワイ ビアンコ	"Wai" Rosato 2022 ワイ ロザート	"Wai" Rosso 2019 ワイ ロッソ	Una Scoperta 2022 ウナ スコペルタ	Una Scoperta 2023 ウナ スコペルタ
エチケット /名称の由来					
	"Wai"はタイ語で「幸運を祈る」挨拶	"Wai"はタイ語で「幸運を祈る」挨拶	"Wai"はタイ語で「幸運を祈る」挨拶	"発見"の意。 予想外のピノ・グリージョだから。	"発見"の意。 予想外のピノ・グリージョだから。
タイプ	白微発泡	ロザート微発泡	赤微発泡	白	白
品種/樹齢	ピノネロ70% / 約10年 リースリングイタリコ30% / 約20年	ピノネロ100% / 約10年	クロアティナーナ50% / 約60年 バルベール25% / 約60年 ピノ・ネロ25% / 約40年	ピノグリージョ100% / 約20年	ピノグリージョ100% / 約20年
土壌	石灰粘土質 北西向き	石灰粘土質 西向き	石灰粘土質 西向き	石灰粘土質 北西向き	石灰粘土質 北西向き
収穫/除梗	18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	8月に18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	8月下旬に18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無	無 (6時間かけてプレス)	セメントタンクで10-15日	無 (プレス時7-9時間)	無 (プレス時7-9時間)
醸造	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで10-12日間醗酵、ステンレスタンクで7か月熟成、瓶内熟成8か月。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加。	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで10-12日間醗酵、セメントタンクで7か月熟成。瓶内熟成6か月。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2は醸造時微量添加 (分析Total10mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母によりセメントタンクで15-20日間醗酵、セメントタンクで18か月熟成、瓶内熟成32か月。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加 (分析Total7mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで12-14日間醗酵、75%はセメントタンク、25%はセラミックアンフォラで8か月熟成、瓶詰後16か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2は醸造時微量添加 (分析Total43mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで12-14日間醗酵、75%はセメントタンク、25%はセラミックアンフォラで8か月熟成、瓶詰後16か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2は醸造時微量添加 (分析Total25mg/l)。
生産数 / Alc / 規格	12.5% / 750ml 6入	4258本 / 12.5% / 750ml 12入	2145本 / 13.5% / 750ml 12入	2888本 / 13% / 750ml 12入	2233本 / 13% / 750ml 12入
参考上代	税別5,400円 (税込5,940円)	税別5,100円 (税込5,610円)	税別4,600円 (税込5,060円)	税別5,200円 (税込5,720円)	税別5,500円 (税込6,050円)
テイasting	ほんのりピンクがかかった色合い。非常にドライながアタックから、ムンと厚みのある香りが黒ブドウを連想させる、奥行きのある香りと味わい。白い花、ピンクグレープフルーツ、白コショウのニュアンス。ポテンシャルの高い液体は数年熟成するのも楽しみな1本。抜栓2日目はより開いて甘くなる。	少しヴェールをかけたようなロゼ色で、柔らかく軽いムース状の液体。ブーケは、ラズベリー、カシス、小さなベリー、柑橘類、花のニュアンス。口に含むと、非常にドライでフレッシュ。心地よい果実の口当たりで、丸みのある旨味。香ばしく爽やかな感覚に包まれる。澱を液体に馴染ませて濁った状態で召し上がるのもおすすめ。	紫色を帯びた深いルビーレッドの色調。イーストの香りとサワーチェリーやプラムの香りが混ざり合い、黒果実の凝縮感。繊細なフィネスと持続性で、この土地由来の風味をそのまま還元している。温度を下げると適度なタンニンがありスパイシーな料理に、温度を上げると丸みを帯びた凝縮感が、肉料理と相性が良い。	少しピンクがかかった色合い。白い花、パインアップルやリンゴの完熟した果実に、レモンピールの爽やかな香り。口に含むと柔らかな酸に凝縮した洋ナシなどの完熟果実のニュアンス。とてもジューシーな印象。爽やかながら舌にしっかりと余韻が残る。	少しピンクがかかった色合い。抜栓すぐは非常にドライでグレープフルーツの白い皮の部分の苦味のニュアンスも。時間経過とともに丸い果実感(若いネクタリンなど)にほんのりセルフィーユやミントのハーブ感、ふくよかさと余韻が増してくる。
マリァージュ	シャリキュトリ、ピッツァ、ラザニア、トルテサラータ、フレッシュチーズ、きのこのフリットやローストなど。 提供温度:5-8°C	冷製肉料理やサラミ、ピッツァ、揚げ物、前菜盛り合わせなど。 提供温度6-10°C。	サラミ、四川・エスニック料理、熟成チーズ、赤身肉煮込み、きのこリゾット、ローストした肉料理など。 提供温度:5-14°C	トルタサラータ、魚のローストやフライ、フレッシュチーズ。 提供温度:7-12°C	トルタサラータ、魚のローストやフライ、ピッツァ、ポテトのロースト、フレッシュチーズ。 提供温度:6-10°C
備考	Provincia di Pavia I.G.T. frizzante	Provincia di Pavia I.G.T. frizzante	Provincia di Pavia I.G.T. frizzante	Provincia di Pavia I.G.T.	Provincia di Pavia I.G.T.

ワイン名	Cortesemente 2019 コルテーゼメンテ	Lo Amo Macerato 2021 ロアモ マチェラート	La Coccinea 2018 ラコッチネア	Pino-t 2022 ピノ-ティ
エチケット /名称の由来				
	Cortesemente lasciami bagnare l'ugolaは"優しく私の喉を潤して"。	"私はマセラシオンが好き"の意。マセラシオンを老人に例えて。	チョコレートバーの上で踊る牛と魚(とても面白い組み合わせをイメージ)。	ブドウ品種の「Pinot」とエチケットに描いた「松(Pino)」をかけて。
タイプ	白	白マセ	赤	ロザート(白マセ)
品種/樹齢	コルテーゼ100% / 30-35年	コルテーゼ95% モスカート5% / 30-35年	クロアティーナ100% / 45-50年	ピノグリージョ100%
土壌	石灰粘土質 北西向き	石灰粘土質 東向き	石灰粘土質 北西向き	石灰粘土質 北西向き
収穫/除梗	9月末18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	9月上旬18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	9月末18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	8月末18kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無	木樽で7日間	セメント10-15日間	木製タンクで10日間
醸造	ソフトプレス後、自生酵母によりステンレスタンクで15-20日間醗酵、アカシアのトノー大樽で10か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加(分析Total8mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母によりトノー大樽とセラミックアンフォラ7-10日間醗酵、75%は木樽、25%はセラミックアンフォラで8か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2は醸造時微量添加(分析Total9mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母によりセメントタンクで15-20日間醗酵、そのまま42か月熟成。無濾過、無清澄、澱引き無し、SO2無添加(分析Total7mg/l)。	ソフトプレス後、自生酵母により木製タンクで10か月発酵。果皮から成分を滑らかに抽出するため、果皮の上に木製のこのようなものに乗せる「カッペッロ・ソメルソ」という伝統的発酵法。その後セラミックアンフォラで熟成、瓶詰。SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	673本 / 15% / 750ml 12入	2828本 / 12% / 750ml 12入	3808本 / 14% / 750ml 12入	464本 / 12.5% / 750ml 6入
参考上代	税別6,500円(税込7,150円)	税別5,600円(税込6,160円)	税別5,300円(税込5,830円)	税別5,900円(税込6,490円)
テイasting	金色を思わせるビビッドな色合い。地中海を連想するアロマティックなハーブと、フローラルでミネラルの感覚が交互に現れる。口を含むと、しっかりとした骨格。まろやかでコクがあり、ドライでフレッシュな味わい。ほんのリメントール、そして桃、白コショウ、ディルなどのハーブ、白い花、少し苦みを持つ旨味。長い余韻が特徴。	濃い黄金色。香りは草、甘い蜜に白い花のニュアンス。熟したドライフルーツと小麦のノート。飲み口はバランスが良く、フレッシュでコクがある。とてもきれいで優しいマセラシオンとろみを帯びた丸い果実感。アプリコット、マルメロ。抜栓1週間後くらいが丸みのある旨味を堪能できる。	非常に濃いルビーレッド色。ノーズは、熟したチェリー、ダークベリー、スマイル、下草、腐葉土、わずかにスパイシーな力強いアロマを放つ。味わいはしっかりとした骨格があり、豊かな果実のアロマと濃厚なタンニンのテクスチャーながらジューシー。ドライハーブのローリエのニュアンスも。非常に持続性がある。	ほんのりオレンジがかったロゼ色。鉄分のミネラルを感じる凝縮感のあるアタック。果皮の力強さを感じる。9/1現在、抜栓すぐは固いが、二日目、香りは力強い反面、非常に滑らかな飲み心地に。酸が少しシャープに変化し、ほんのりカaramel、プラムのコンフィチュール。
マリァージュ	リッチな味わいの肉や魚料理。 提供温度:8-15°C	軽めな野菜の前菜、熟成チーズ、また魚介類の前菜や貝類、グリルした魚のステーキなど。 提供温度:8-15°C	猪ラグーのパッパルデッレが抜群。チョコレートのデザートとの相性も◎。 提供温度:12-15°C	ウォッシュチーズ、鶏、豚、ウサギ、イノシシの煮込み料理、ブランマンジェなどのドルチェにも。 提供温度:8-14°C
備考	2019年はウドンコ病が出た為Lo Amo Maceratoの代わりノンマセで醸造。	Provincia di Pavia I.G.T.	Provincia di Pavia I.G.T.	Provincia di Pavia I.G.T.