

生産者	Fabio Gea			国	Italia
	ファビオ・ジェア			地域	Piemonte
農法	ビオロジック	畑総面積	4ha		

ファビオ・ジェアは地質学者として博士号を取得し、大きな企業に勤めていましたが、200種以上のブドウを栽培・研究していた彼の祖父が亡くなると、その農地を守るために企業を退き、2009年、ワイン造りの道へ。

イタリアのピエモンテ地方、バルバレスコのネイヴェ地区とアスティ地区に森を含め約2.5haの畑（ブドウ畑は1.8ha程）を所有し、彼ひとりで管理しています。

バルバレスコの畑にはネッピオーロ、

ドルチェット、バルベーラを、アスティ地区の畑にはグリニョリーノを植え、現在では18種のワインを年により5000~6400本程生産。醸造には440Lと500Lの古樽、ダミジャーナ（ガラスの甕）と磁器、彼が開発した陶器、ステンレスタンクを用いています。化学肥料・薬剤は使わず、銅と硫黄、エッセンシャルオイル、植物を煮出した液を撒くのみ。収穫は手摘みで行い、エンジンを使う機器は極力使用しません。ブドウの枝をワイヤーに固定する際は、金属やプラスチックではなく柳の蔦を使用しています。彼は植物への理解をととても大切に考えており、ブドウの樹を深く観察することからはじめ、長い時間をかけて作業し、できるだけ樹が自由に生きられることを重視しています。

写真家でもあるファビオ。彼のセンスはボトルにも表現されています。ワイナリーの名称La Msòira e'l Rastelを表す鎌とハンマーが描かれたエチケットにはアマルフィの海岸沿いで作られる手すきの紙を使用。エチケットを貼るのも、タグの紐を結びつけるのも、全て手作業で仕上げています。エチケットには、ボトルを捨てずに再利用してくださいと書かれています。手漉き和紙は意図的に剥がしやすくしてあり、ボトルの再利用が可能です。ワインを出荷する際、彼はボトルを白い紙で包んでいます。これは光からワインを保護するためです。


ファビオは地質学や農業を学ぶなかで、日本において自然農法の師と仰がれる福岡正信氏を尊び、2008年に正信氏が逝去されると同年、愛媛県伊予市の福岡自然農園へ巡礼の旅に訪れました。2019年入荷するワインに限定して、ボトルに提げられたタグには福岡正信氏へ畏敬の念を込めた彼のメッセージが綴られています。
“Nell'anno del mio benvenuto, onorato dal mio amato Giappone per l'accoglienza, dedico questa bottiglia ad uno dei miei primi maestri, Maestro Masanobu Fukuoka”

“私(のワイン) が迎え入れられるこの年に、愛する国-日本から歓迎を受ける事を光栄に思います。そして最も敬愛するマエストロの一人、福岡正信氏にこのボトルを捧げます。”

福岡正信自然農園ホームページ <https://f-masanobu.jp/>



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

ワイン名	Grignòsca 2022 グリーノスカ
エチケット / 名称の由来	 グリニョリーノの果実と葉のイラスト
タイプ	ロザート（微泡）
品種 / 樹齢	グリニョリーノ 100% / 約15年
土壌	粘土石灰質 南東向き
収穫/除梗	手摘み収穫 / 機械除梗
マセラシオン	4-12時間
醸造	垂直（籠）式プレス後グレ（陶器）で醗酵、2023年のグリニョリーノのモストを加えて9/23瓶詰、瓶熟。無清澄、澱引き無し、無濾過、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	1632本 / 13.5% / 750ml 6入
参考上代	税別8,600円（税込9,460円）
テイasting	濃厚なロゼ色。濃密かつチャーミングな香りに鉛っぽいニュアンス。口に含むと種由来のタンニンをしっかり感じ、また非常にドライ。クランベリージュースのよう。
マリアージュ	赤ベリーなどのフルーツを使った前菜、野菜や鶏・豚のロースト、煮込み料理に。 提供温度:8-14°C
備考	Fabio曰く 「朝飲んでサメと戦うための糖分」。

ワイン名	Barbisca 2022 バルビスカ	Pinotto 2021 ピノット	Pinotto 2022 ピノット	Pinotto 2023 ピノット	Green Palma 2022 グリーン・パルマ
エチケット /名称の由来					
	バルベーラの果実と葉のイラスト	”松の木”の意。	”松の木”の意。	”松の木”の意。	”緑のヤシ”の意。
タイプ	ロザート (微泡)	赤	赤	赤	赤
品種/樹齢	バルベーラ100% / 15-90年	ドルチェット100% / 40-50年	ドルチェット100% / 40-50年	ドルチェット100% / 40-50年	バルベーラ100% / 15-90年
土壌	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 東向き	粘土石灰質 東向き	粘土石灰質 東向き	粘土石灰質 東向き
収穫/除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗
マセラシオン	4-12時間	2週間	2週間	2週間	3週間
醸造	垂直 (籠) 式プレス後自家製ポーセリン (磁器) で醗酵、2023年のバルベーラのもストを加えて9/23瓶詰、瓶熟。無清澄、澱引き無し、無濾過、SO2無添加。	垂直 (籠) 式プレス後ステンレスタンクで醗酵、自家製ポーセリンとグラスファイバータンクで12か月熟成し8/22瓶詰。無清澄、澱引き無し。瓶詰時微量のSO2を添加。	垂直 (籠) 式プレス後ステンレスタンクで醗酵、自家製ポーセリンとグラスファイバータンクで約12か月熟成し10/23瓶詰。無清澄、澱引き無し。瓶詰時微量のSO2を添加。	垂直 (籠) 式プレス後ステンレスタンクで醗酵、自家製ポーセリンとグラスファイバータンクで約12か月熟成し10/24瓶詰。無清澄、澱引き無し。瓶詰時微量のSO2を添加。	垂直 (籠) 式プレス後グレ (陶器) で醗酵、約12か月熟成し10/23瓶詰。無清澄、澱引き無し、SO2無添加。
生産数 / Alc / 規格	839本 / 13.5% / 750ml 6入	2345本 / 12.5% / 750ml 6入	4660本 / 13% / 750ml 6入	3068本 / 12.5% / 750ml 6入	3161本 / 15% / 750ml 6入
参考上代	税別8,300円 (税込9,130円)	税別5,500円 (税込6,050円)	税別6,400円 (税込7,040円)	税別6,500円 (税込7,150円)	税別8,900円 (税込9,790円)
テイasting	淡いサーモンがかったロゼ色。少し香ばしさが残る香り。口に含むと色香を纏ったフランボワーズジュースのような印象。入荷すぐの1/5時点では抜栓翌日に開きチャリングな甘みがぐっと上がる。	濃厚なガーネット色。凝縮した黒系ベリーの香り。カシスを煮詰めたような凝縮感のあるアタックにシャープな酸のバランスが抜群。	柔らかなガーネット色。抜栓すぐはスモーキーなアタックと濃密なエキス感。煮詰めたカシスやブルーベリーの香りにメントール感も。きゅっとした酸が印象的。時間の経過とともにスマイレ、ジャスミンやバラのフローラル感が増す。	ガーネット色。石灰、完熟ブルーベリーやカシスなどの黒果実を煮詰めたような香り。口に含むと表面にはカラメル一歩手前まで煮詰めた黒ベリー感だが、東向きの区画らしく奥には少しミントのようなさわやかで透明感も感じる。	柔らかなガーネット色。まだ若くピチっとしている。カラメル化した飴のような強い香り。煮詰めたブルーベリーのような味わい。凝縮したエキスが口内を支配するが澄んだ酸が清涼感を与える。セルフィーユのような優しいハーブ感も。
マリアージュ	白～ロゼ色の肉類、フレッシュなチーズに。 提供温度:10-14°C	内臓料理、ラム、牛赤身、フレッシュチーズにソース的に合わせても。 提供温度:12-16°C	内臓料理、ラム、牛赤身、フレッシュチーズにソース的に合わせても。 提供温度:12-16°C	牛赤身、鶏、豚、ウサギのほか赤身の魚にも。また焼き野菜やパーニャカウダなど。 提供温度:12-16°C	肉料理全般、白いフレッシュチーズ、熟成チーズに。 提供温度:15-18°C
備考	抜栓時、吹く可能性があるためしっかり冷却してください。 Fabio曰く 「朝飲んでサメと戦うための糖分」	Dolcetto d'Alba D.O.C. バルバレスコで唯一、保有する畑の一番良い位置にネッピオーロではなく、彼の家族の伝統としてドルチェットを植えているため、アルコールポテンシャルの高いブドウに生育する。	Dolcetto d'Alba D.O.C. バルバレスコで唯一、保有する畑の一番良い位置にネッピオーロではなく、彼の家族の伝統としてドルチェットを植えているため、アルコールポテンシャルの高いブドウに生育する。	Dolcetto d'Alba D.O.C. バルバレスコで唯一、保有する畑の一番良い位置にネッピオーロではなく、彼の家族の伝統としてドルチェットを植えているため、アルコールポテンシャルの高いブドウに生育する。	Barbera d'Alba D.O.C.

ワイン名	Flowers in the sky with rain 2020 フラワーズ・イン・ザ・スカイ・ウイズ・レイン	Flowers in the sky with rain 2021 フラワーズ・イン・ザ・スカイ・ウイズ・レイン	Nòtu e l'albera 2021 ノトゥ・エ・ラルベラ	Nòtu Preparava decotti de Parietaria al bue 2020 ノトゥ・プレバラヴァ・ア・デ・コッティ・デ ・パリエタリア・アル・ブエ	Nòtu andava a tartufi senza il cane 2016 ノトゥ・アンダヴァ・ア・ア・タルトゥッフィ ・センツァ・イル・カーネ
エチケット /名称の由来					
	雨の中収穫するため命名。 彼曰く「やってみたかった」	雨の中収穫するため命名。 彼曰く「やってみたかった」	”おじいさんと木”という意。	”おじいちゃんが牛と一緒にパリエタリアの煎じ薬を仕込んだ”の意。	”おじいちゃんは犬を連れずにトリュフ狩りに行った”の意。
タイプ	ロザート(微泡)	ロザート微泡	赤	赤	赤
品種/樹齢	概ねネッピオーロ / 約30年	概ねネッピオーロ / 約30年	ネッピオーロ85% バルベラ15% / 約30年	ネッピオーロ100% / 約30年	ネッピオーロ100% / 約30年
土壌	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 南西向き
収穫/除梗	意図的に雨の日に収穫/手除梗	意図的に雨の日に収穫/手除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗
マセラシオン	雨の日にダイレクトプレス	雨の日にダイレクトプレス	3-4週間	3-4週間	4週間
醸造	垂直(籠)式プレス後、300Lの自家製ポーセリン(磁器)で約6か月醗酵・熟成、自然な糖を加え3/21に瓶詰、瓶熟。無清澄、澱引き無し、無濾過、SO2無添加。	垂直(籠)式プレス後、300Lの自家製ポーセリン(磁器)で約1年醗酵・熟成、自然な糖を加えて10/22瓶詰、瓶熟。無清澄、澱引き無し、無濾過、SO2無添加。	垂直(籠)式プレス後自家製ポーセリン(磁器)で醗酵、木樽で10か月熟成、その後自家製ポーセリンで休ませてから11/22瓶詰。無清澄、澱引き無し。瓶詰時微量のSO2を添加。	垂直(籠)式プレス後自家製ポーセリン(磁器)で醗酵、そのまま約2年半熟成、8/23瓶詰。無清澄、澱引き無し。SO2無添加。	垂直(籠)式プレス後コンクリートタンクで醗酵、木樽で54か月熟成。自家製ポーセリン(磁器)で約6か月熟成してから12/21瓶詰。無清澄、澱引き無し。瓶詰時微量のSO2を添加。
生産数 / Alc / 規格	432本 / 12.5% / 750ml 6入	319本 / 12% / 750ml 6入	2447本 / 14% / 750ml 6入	1282本 / 14.5% / 750ml 6入	1533本 / 15% / 750ml 6入
参考上代	税別13,500円(税込14,850円)	税別13,000円(税込14,300円)	税別12,300円(税込13,530円)	税別17,400円(税込19,140円)	税別23,400円(税込25,740円)
テイasting	優しいロゼ色。少し熟成感を思わせる甘く穏やかな香り。泡は非常に細かく儂い、シルキーな舌触り。クランベリー等の小さな赤い果実のコンフィチュール、マルメロなどの完熟果実、そして白コショウのスパイス感がとても複雑。	濃厚なロゼ色。若々しく濃縮した力強いアタック。ネクタリン、少し青さを残したメロンの香り。熟成が楽しみになる酸と、完熟果実の果皮を思わせる収斂性のある濃厚な余韻が続く味わい。	クリアなルビー色。少し煮詰めた凝縮感のある赤いベリーの甘やかな香り。初めに酸がきゅっと引き締めてくれつつ旨味を含むカカオの味わいが口内を豊かに満たす。ほんのりミントのニュアンスが余韻の向こうに爽やかさを感じさせる。	優しいルビー色。赤いベリーの少しほぐれた印象の香り。タンニンがシャープでキュッと引き締まった味わい。これから熟成していくのが楽しみなポテンシャルたっぷりの液体。2025年4月現在、まだ色気まですていないが、非常にしなやかで美しい。熟れたフランボワーズ、ほんのりメントール。	樽のほのかな香りが力強さ、複雑性をもたしている。土やスパイス、そしてダークフルーツや赤い果実の香り。繊細かつ豊かな味わいで深い骨格と溶け込んだタンニンが特徴。
マリァージュ	アペリティフに、シャルキュトリや魚貝・冷製肉の前菜、フレッシュ系チーズ、デザート全般に。 提供温度:12-15°C	アペリティフに、また野菜、シャルキュトリ、魚貝から冷製肉の前菜、パスタも野菜、魚貝から肉のラグーなど幅広く。 提供温度:12-15°C	牛肉のタルタル、タリアータ、トリュフなどキノコ類など。ピアンコ〜優しい味わいの煮込み料理ならあらゆる肉類とも。提供温度:16-18°C	シャルキュトリ、豚、ウサギ、子羊などの肉料理だけでなく、脂ののった白身魚料理などにも。提供温度:16-18°C	鴨肉料理、羊や牛肉の炭火焼、熟成チーズ、ブルーチーズなど。 提供温度:18°C
備考	フランスのカクテル「キール」をイメージして造ったロザート。 * 2020年は発泡はほぼありません。	フランスのカクテル「キール」をイメージして造ったロザート。	Langhe Rosso D.O.C.	Langhe Nebbiolo D.O.C.	Barbaresco Riserva Bricco di Neive D.O.C.G.