

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っ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	Grignosca 2021
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% / 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)で約5-6か月醗酵、糖を残して1/22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	958本 / 14% / 750ml 6入
参考上代	8,300円 (税込9,130円)
テイasting	クランベリーやラズベリーなどチャーミングかつ濃厚な果実味。
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℃
備考	Fabio曰く 「朝飲んでサメと戦うための糖分」

ワイン名	Nebiosca 2021	Pinotto 2021	Green Palma 2021	Nòtu e l'albera 2020	Nòtu e l'albera 2021
エチケット / 名称の由来					
	ネッピオーロの果実と葉のイラスト	"松の木"の意。	"緑のヤシ"の意。	"おじいさんと木"という意。	"おじいさんと木"という意。
タイプ	ロザート (微泡)	赤	赤	赤	赤
品種/樹齢	ネッピオーロ100% / 約6年	ドルチェット100% / 40-50年	バルベーラ100% / 15-90年	ネッピオーロ85% バルベーラ15% / 約30年	ネッピオーロ85% バルベーラ15% / 約30年
土壌	粘土石灰質 La Morra/Bricco di Neive/Canova	粘土石灰質 東向き	粘土石灰質 東向き	粘土石灰質 南西向き	粘土石灰質 南西向き
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	3週間	3-4週間	3-4週間
醸造	垂直 (籠) 式プレス後ダミジャーナと自家製ポーセリン (磁器) で約7か月醗酵、糖を残して5/22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) 式プレス後小さなオーク樽、ポーセリン (磁器) で醗酵、グレ (陶器) で13か月熟成し10/22瓶詰。無清澄、澱引き無し、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13か月熟成、1/22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、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。
生産数 / Alc / 規格	908本 / 13% / 750ml 6入	2345本 / 12.5% / 750ml 6入	619本 / 14.5% / 750ml 6入	849本 / 14.5% / 750ml 6入	2447本 / 14% / 750ml 6入
参考上代	9,700円 (税込10,670円)	5,500円 (税込6,050円)	7,900円 (税込8,690円)	12,400円 (税込13,640円)	12,300円 (税込13,530円)
テイasting	ヴェールをまとったような少し濃いめのロゼ色。エキスをしっかり感じるアタック。例年より少し濃厚な完熟の梅、またはコンフィチュールにしたような味わい。熟成しても楽しみたい。	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。	ガーネット色。力強さ、甘やかさを持つ香り。濃縮感のあるカラメルのような旨味を凝縮した甘味。黒イチジクのカラメリゼまたはセミドライの果実感。未だタンニンが荒く感じられるもののポテンシャルの強い液体。長期熟成にも。	優しいルビー色。穏やかな果実味に少し樽のスモーキーなニュアンス。凝縮感のしっかりした例年と比較して色は淡く、しかしアルコールのボリューム感は厚い。熟成向け。	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。初めに酸がぎ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。
マリアージュ	カルパッチョ、鶏、豚、ウサギや仔牛料理など白〜ロゼ色肉料理全般に。 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	肉料理全般、フレッシュチーズ、熟成チーズに。冷蔵庫温度に冷やしてもしっかりと旨味が感じられる。 提供温度:10-18°C	牛肉のタルタル、タリアータ、トリュフなどキノコ類、熟成チーズなど。 提供温度:16-18°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
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. バルパレスコで唯一、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.	Langhe Rosso D.O.C.	Langhe Rosso D.O.C.

ワイン名	Nòtu Preparava decotti de Parietaria al bue 2019	Nòtu andava a tartufi senza il cane 2016	Flowers in the sky with rain 2020	Flowers in the sky with rain 2021
エチケット /名称の由来				
	"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。	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」
タイプ	赤	赤	ロザート (微泡)	ロザート微泡
品種/樹齢	ネッピオーロ100% / 約30年	ネッピオーロ100% / 約30年	概ねネッピオーロ / 約30年	概ねネッピオーロ / 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
収穫/除梗	手摘み収穫/機械除梗	手摘み収穫/機械除梗	意図的に雨の日に収穫/機械除梗	意図的に雨の日に収穫/手除梗
マセラシオン	3-4週間	4週間	雨の日にダイレクトプレス	雨の日にダイレクトプレス
醸造	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、2/21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。	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。
生産数 / Alc / 規格	706本 / 14% / 750ml 6入	1533本 / 15% / 750ml 6入	432本 / 12.5% / 750ml 6入	319本 / 12% / 750ml 6入
参考上代	16,300円 (税込17,930円)	23,400円 (税込25,740円)	12,900円 (税込14,190円)	休息中
テイasting	2023年の入荷時はフレッシュでタニックな印象→2024年8月、「らしい」色気が出てきた。肉感のあるベリーの果実味と、鉄や革を思わせるボリューム感を持つ重心の低い味わい。ポーセリンで密に熟成した事を思わせるムンと立ち上るエキス感。	樽のほのかな香りが力強さ、複雑性をもたらしている。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。	優しいロゼ色。少し熟成感を思わせる甘く嬾やかな香り。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。
マリアージュ	煮込み、ローストなど牛肉・羊肉料理全般など。 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。	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
備考	Langhe Nebbiolo D.O.C.	Barbaresco Riserva Bricco di Neive D.O.C.G.	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。