



PIEMONTE

# CANTINA VALENTINO

カンティーナ・ヴァレンティーノ





### <ワイン造りの哲学>

ワインを造るうえで、“典型的な、特長的な”という言葉を理解しておくのは重要なことです。私たちの畑はカナーレからカステッリナルド、ヴェッツァ・ダルバからカスタニートへと広がっていますが、すべての場所が同じ個性のワインを生むわけではありません。畑ごと、区画ごと、地区ごとに、ロエロは多彩なニュアンスの異なるワインを生み出す。個々のテロワールの典型的で特長的な個性を、それぞれのワインに表現することが大切なのです。

### <歴史>

この醸造所は3世代にわたってワイン造りを行っています。1950年代、エルネスト・ファッチェンダがカナーレ近郊に畑を買い、ネッピオーロとバルベーラを栽培したことに始まります。彼らは土地に対する知識を増やし、ワイン造りにたゆまぬ愛情を注いできました。

ワイナリーが近代化したのは1980年代。エルネストの息子フェデリコによってでした。彼は近代的な設備を導入して素晴らしいロエロ・アルネイス DOCGで結果を出しました。フェデリコのふたりの息子、エンリコとマルコもワイナリーで働くようになり若いエネルギーとアイデアを取り入れ、土地の個性をワインに表現するよう努め、伝統を守りワイン造りに勤しんでいます。

### <畑>

彼らは40ヘクタールを超える土地でブドウを栽培し、醸造を行い、11種類のワインを、年間およそ35万本生産しています。土地を表現した高い品質のワインを常に市場に提供できるよう常に進歩してゆきたいと願っています。詳細な調査を行い、どの品種がその土地にふさわしい最高の品種であるかが重要なのですから。そうして選んだのが、カナーレにはアルネイス、カステッリナルドにはバルベーラ、ヴェッツァとカスタニートにはネッピオーロでした。

この地域の土地はおよそ25万年前に海底が隆起してできており、砂と石灰、細かな石によって構成されています。数世紀にわたってタナロ川の浸食も受け、その他の大気の影響などによって唯一無二の土地“Rocche”が形成されました。海底だった名残は今でもあり、土壌には貝殻などの化石が含まれ、地表のあちこちで見ることができます。



# BAROLO DOCG

## バローロ



品種：ネッビオーロ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのモンフォルテ・ダルバ地区内にあるジネストラとカステロットふたつの畑。バローロの生産において伝統のある特別なエリア。南東、南向きの斜面。

土壌：粘土と石灰

収穫量：45hl/ha。収穫量はブドウ 1 本あたり 2 キロを超えないよう、春と夏の2度、グリーンハーベストを行う。

製法：すべて手収穫。2 回に分けて収穫を行い、2 回目は 6～10 日遅らせる。

発酵はステンレスタンクでおおよそ 15 日間。果皮から十分な色と成分を抽出する。

500 リットル樽に移してマロラクティック発酵を行い、続いて 24 カ月熟成。さらにステンレスタンクで 12 カ月、瓶内で 8 カ月熟成。収穫から市場に出るまで 4 年の月日かける。

テースティング・ノート：ラズベリーやリコリス、スパイスなどのエレガントな芳香。凝縮感のある力強い果実味と熟したタンニンが調和した味わい。余韻も長大。ローストした肉料理や季節のチーズの素晴らしいパートナーとなる偉大なワイン。

サービス温度：18° -20° C.

# LANGHE NEBBIOLO DOC

## ランゲ・ネッビオーロ



品種：ネッビオーロ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカスタニート。カスタニート地区はコスタの特別な斜面の名前。エレガントで洗練されたワインを造ることのできるネッビオーロの産地として歴史があります。平均樹齢は 20 年。

土壌：粘土と砂

収穫量：55hl/ha/。高品質なランゲ・ネッビオーロを造るために、できる限り収穫量を低く保っています。

製法：収穫は 1 週間の間をあけて 2 回に分けて行います。4、5日ステンレスタンクで発酵し、600 リットルの樽に移して 8～9 カ月熟成。その後ステンレスタンクに戻します。6 月に瓶詰め。収穫から 1 年後の 9 月にワインは市場に出ます。

テースティング・ノート：赤く輝く色。スマイレやサワーチェリー、スパイスなどの軽やかでフルーティーな香り。十分に豊かでありながらも、デリケートで繊細な果実の味わい。

お薦め料理：ジビエや熟成したチーズ。

# BARBERA D'ALBA DOC

バルベリーラ・ダルバ



品種：バルベリーラ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカステッリナルドは、カナーレの歴史ある土地で、畑はこの中にある。方角は南、南等、東、北と多岐にわたり、平均樹齢は10年。

土壌：石灰質粘土

収穫量：50 hl/ha。グリーンハーベストを2回行い、低収量を保っています。

製法：芳香、アロマ、味わい、色を十分に得られるよう、25～26℃に温度調整したステンレスタンクで発酵を行います。ワインは途中で150～200リットルのフレンチオーク樽（2年使用済）に移してマロラクティック発酵を終え、そのまま熟成。7月に瓶詰めし、9月にリリース。収穫から1年後にワインとして市場に出るのです。

テスティング・ノート：熟したダークチェリーを思わせる芳香が豊かで、ソフトなタンニンとリッチな果実味が口いっぱい広がります。

お薦め料理：味付けのしっかりしたスープや肉料理、チーズなど。

サービス温度：18° C.

# ROERO ARNEIS DOCG

ロエロ・アルネイス



品種：アルネイス 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカナーレ。カナーレは1041年から存在する地区名で、ワイン造りの長い歴史を持つ。アルネイスの栽培地域としてもっとも重要な場所として知られる。

土壌：石灰質粘土

収穫時期：9月中旬

収穫量：55hl/ha。酸と糖度が最適なタイミングを見計らって収穫。

製法：収穫したブドウは0～2℃の部屋で一晩おき翌日プレス。ワインに十分な芳香と骨格、長熟のポテンシャルを与えるよう、果皮とともにマセレーション。すべての過程を低温で行うことで色の安定も得られる。ステンレスタンクで保存し、翌年3月に瓶詰め。

テスティング・ノート：アンズやリンゴなどの濃厚で豊かな香り。カモミールやスパイスなどのニュアンスも感じられる。生き生きとした果実味はバランスがよく骨格もしっかりしている。

お薦め料理：前菜、リゾット、パスタや魚料理。