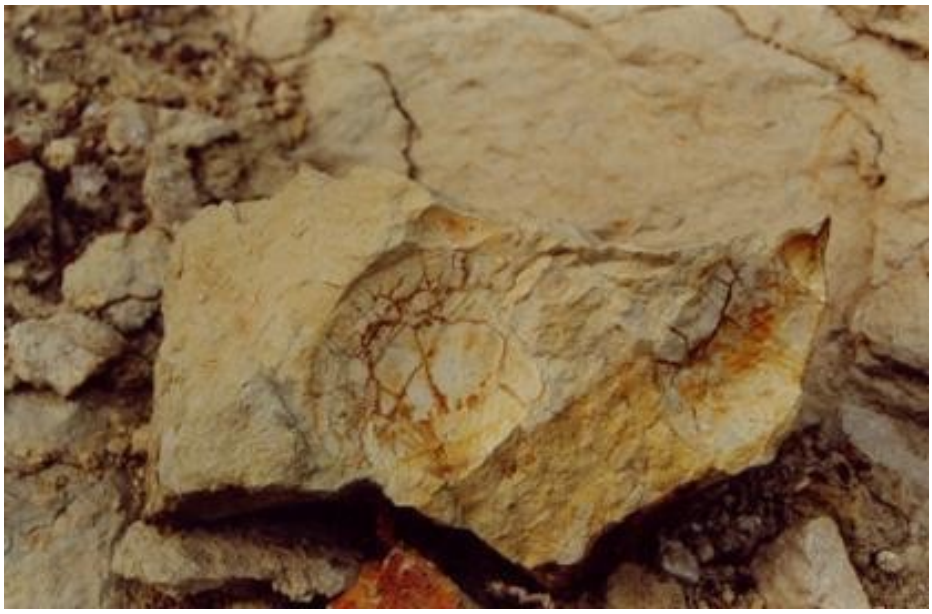
VENETO

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA

ヴィナイオーリ コントラ ソアルダ



“We believed that by planting dreams we could pick grapes and olives”

世紀を超えて、世代から世代へと、ゴッタルディ一族は土地への献身によって歴史を築いてきました。天が与え、大地が享受し育てたものを、人が完成させるのです。1904　年、ジョヴァンナとジョヴァンニ・バッチスタ・ゴッタルディ夫妻は“ フレスカ” というバッサーノ近くの農場でこの地方の豊かな農作物を使い観光客向けに軽食を提供するようになりました。やがて　60 年代になるとベッペとマルチェッロ・ゴッタルディが農場を家族総出でレストラン“ ダ・プリエリン”に改装しました。1986 年からは現オーナーのグロリアとミルコ・ゴッタルディ夫妻が“ ダ・プリエリン” を情熱と伝統への敬意と共に経営しています。料理はシンプルではありますがこの地の旬の食材を選び丁寧に注意深く、その良さを引き出すべく料理しています。そのおかげでレストランはバッサーノの典型的な食事を楽しめる最も重要なレストランのひとつとして知られるようになりました。グロリアとミルコはワイン醸造に情熱を注ぎ、1999　年に夢を叶えてバッサーノ・デル・グラッパ村のすぐそばのサン・ミケーレに 12 ヘクタールのブドウ畑を購入し“ ヴィニャオリ・コントラ・ソアルダ” （醸造所）を設立しました。彼らが初めて販売したヴィンテージは 2004 年。2006 年に品質管理が完璧に行えるワイナリーを完成させました。現在までのおよそワイナリーの畑や敷地はイバラや茂みに囲まれた自然の姿を残しています。2011　年にはレストランもサン・ミケーレのワイナリー敷地内に移し「プリエリン・エノターヴォラ」としてオープンしました。ミルコはゴッタルディ一族が長年培ってきた、農民としての土地に対する知恵を生かし、ワインや料理を土地の文化として発展させ、世界へ発信しています。プリエリン・エノターヴォラの料理と、ヴィナイオーリ・コントラ・ソアルダのワインの味わいは、互いに土地の産物として影響を与えあい、見事に調和しています。

SOARDA VESPAIOLO DOC

“ソアルダ ヴェスパイオーロ”、ブレガンツェ ヴェスパイオーロ DOC

品　　種：　ヴェスパイオーロ
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ。標高 150～300 メートルの斜面に位置する自社畑。
栽　　培：　植樹率 4500 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 2kg。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた　ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
醸　　造：　収穫したブドウは全房のままていねいにプレス。発酵はステンレスタンクで 15℃の温度で 60 日間シュールリー。
熟　　成：　ステンレスタンクで清澄後に瓶詰め。
テースティング：少し緑がかった麦わら色、華やかな香り、エキゾチックな果実の香りと共に若々しいハーブの香り。少し残糖があるにも関わらず、高い酸のお蔭でバランスが取れて非常に飲み易い。

GAGGION MARZEMINO IGT

“ガジオン マルツェミーノ ネロ”、ヴェネト ロッソ IGT

品　　種：　マルツェミノ・ネーロ
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ市。標高 400 メートルの台地 に位置するガッジオン畑。
栽　　培：　植樹率 5000 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 2kg。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、晩熟型のこのブドウに最適。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる 10 月初旬に手収穫。摘み取られた　ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸　　造：　除梗、破砕後、ただちにブドウは小さなステンレスタンクに移し、天然酵母で発酵を開始。ヴィンテージにもよるが、24～28℃の温度で 15～20 日間発酵。ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。
熟　　成：　産地、生産者、焼き加減などが異なるフレンチバリックで 2 年間熟成。1 年間瓶熟成。 フィルターなしで瓶詰め。 テースティング：少し紫がかったルビー色。赤い果実、スミレ、スパイス、ハーブ、少し青草の香り。複雑で力強く、スパイシーでラフなタンニンがあり、赤い瑞々しい果実の風味。

IL PENDIO IGT

“イル・ペンディオ”、ヴェネト ビアンコ IGT

品　　種：　ガルガーネガ、ヴェスパイオーロ
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ。標高 400 メートルの斜面に 位置する自社畑。
栽　　培：　植樹率 5000 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 1.5kg。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた　ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
醸　　造：　収穫したブドウは風味を最大限に引き出すべくクリオ・マセラシオンを経て、全房のまま　丁寧にプレス。発酵は品種ごとに 15℃でおよそ 60 日間。ヴェスパーオーロはステンレスタンク、ガルガーネガはフレンチオークバリック樽で発酵。
熟　　成：　ヴェスパイオーロはステンレスタンク、ガルガーネガを生産者、焼き加減などが異なるフレンチバリックでおよそ１年間熟成。

テースティング：麦わら色、華やかな香り、ジャスミン、完熟した果実、アプリコットの香り。少しバター風味があることで上品でスムーズ、重くリッチな味わい。

VIGNASILAN
VESPAIOLO SUPERIORE DOC

“ヴィニャシラン”
ブレガンツェ ヴェスパイオーロ スペリオール DOC

品　　種：　ヴェスパイオーロ
生産地域：　バッサーノ･デル･グラッパシリアン・ヴァレーの手前、標高 400 メートルの　斜面に位置するヴィニャシラン畑。
栽　　培：　植樹率 4500 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 1.5kg。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた　ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
醸　　造：　収穫したブドウは全房でていねいにプレスし、ステンレスタンクで 15℃の低温で 60 日間。
熟　　成：　ステンレスタンクで 6 か月、瓶熟成 3 年。
テースティング：麦わら色、ペトロール香、ミネラル、トリフの香。非常に複雑で永い余韻。酸が高く、酵母の風味、心地よく永いアフターテースト。

“TERRE DI LAVA”DOC

“テッレ ディ ラヴァ”、ブレガンツェ ロッソ リセルヴァ DOC

品　　種：　メルロ
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ　東から西にかけての標高400メートルの斜面に位置する自社畑。
栽　　培：　植樹率5000本/ha。収穫量1～1.5kg／樹。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる10月上旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸　　造：　除梗、破砕後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽にて、天然酵母で発酵を開始。ヴィンテージにもよるが、24～28℃の温度で15～20日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟　　成：　ステンレスタンクと産地、生産者、焼き加減が異なるフレンチバリック新樽で2年間熟成させた後、更に1年間瓶熟成させます。濾過しないで瓶詰め。

テースティング：凝縮したルビー。完熟した赤い果実を心地よいバニラ香が感じられます。赤と黒い果実風味豊かで上品で構成がしっかりしています。程よいタンニンとミネラル風味豊かで、スパイシーなワイン。

“121 BC”,Veneto Bianco IGT,Vespaiolo

“121ｂｃ”、ヴェネト･ビアンコ IGT　ヴェスパイオーロ

品　　種：　ヴァスパイオーロ
生産地域：バッサーノ･デル･グラッパ標高150～300の斜面の自社畑。
栽　　培：　植樹率5000本/ha。収穫量1～1.5kg／樹。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすくブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。
収　　穫：　糖度と酸度が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。収穫はすべて手で丁寧に行い、小さなバスケットに入れ潰れない様にして運搬。その日のうちに除梗します。
醸　　造：　天然酵母のみでおよそ3週間スキンコンタクトしながら、ステンレスタンク内で発酵を行います。発酵時に温度コントロールはしません。酵母も発酵も自然の力を最大限に活かすためです。マロラクティック発酵も自然に始まります。硫黄は一切添加しません。
熟　　成：　6か月間バリックで熟成。このとき用いる樽は蒸気で曲げ、中を焼いていません。フィルターや清澄なしで瓶詰めします。

テースティング：還元臭があり、開くのに時間が多少かかりますが、空気と触れることで、みるみる表情を変化させます。ヴェスパイオーロが持つ、ミネラル風味が豊か。このワインは若いうちから多面的な魅力がありますが、熟成によって、さらに興味深い風味が表れて複雑な味わいになることでしょう。

“121 BC”, Veneto Rosso IGT, Carmenere

“121ｂｃ”、ヴェネト･ロッソ IGT　カルメネーレ

品　　種：　カルメネーレ

生産地域：バッサーノ･デル･グラッパ標高 150～300 の斜面の自社畑。

栽　　培：　植樹率 5000 本/ha。収穫量 1 kg／樹。

土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。

収　　穫：　糖度と酸度、フェノールの値が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。時期は 9 月末から 10 月初旬。収穫はすべて手で丁寧に行い、小さなバスケットに入れてつぶれないように入れて運搬。その日のうちに除梗します。

醸　　造：　天然酵母のみを用いて木製タンクで発酵。アルコール発酵終了後およそ 1 週間マセレーションを行います。発酵時に温度コントロールはしません。酵母も発酵も自然の力を最大限に活かすためです。マロラクティック発酵も自然に始まります。硫黄は一切添加しません。

熟　　成：　18 カ月間バリックで熟成。フィルターや清澄なしで瓶詰めしたのち、瓶内で 6 カ月熟成。

テースティング：抜栓後すぐは還元臭があるものの、カルメネーレ本来の特徴が良く表れています。凝縮したブラックベリーや森の赤い果実のアロマがあり、若干の緑のハーブの風味がこのワインをより複雑にしています。このワインはおよそ 10 年にわたって美しく熟成し、多様な魅力を見せてくれることでしょう。

“SARSON” Breganze Torcolato Riserva DOC

“サルソン”、ブレガンツェ トルコラート リセルヴァ DOC

品　　種：　ヴェスパイオーロ

生産地域：　バッサーノ･デル･グラッパ標高 150-300 の斜面の自社畑。

栽　　培：　植樹率 5000 本/ha。収穫量 1 kg／樹。

土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、斜面に沿う東西向き。

収　　穫：　糖度と酸度の値が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。収穫したブドウはひと房ずつ小さなバスケットに並べて納屋に吊るし、セミドライになるまで乾燥させます。

醸　　造：　1 月か 2 月にセミドライになったブドウをひと粒ずつ手で除梗を行います。これはとても根気のいる作業です。プレスすると、濃厚な果汁が得られます。およそ 100 キロのブドウから得られるのはわずか 20～25 リットル。バリック内で 12 カ月以上の長い時間をかけて発酵。自然に発酵は止まります。

熟　　成：　澱引き後、同じバリックに戻し最低 24 カ月シュールリーで熟成させます。

テースティング：トロピカルフルーツやミネラル、上質の酸の香。黄金色で、それは強烈なアプリコット、柑橘類の香、桃ジャム、アカシアの蜂蜜、ドライフルーツやミネラルのヒントを持っています。甘くて酸味と塩味の間でバランスのとれた味わい。すべてのブルーチーズ、熟成チーズ、フォアグラや貝などが理想的。

“MUSSO POMEA” Veneto Rosso IGT

“ムッソ・ポメア”、ヴェネト・ロッソIGT

品　　種：　マルツェミーノ、カルメネーレのブレンド
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ　東から西にかけての標高150～300メートルの斜面に位置する自社畑。
栽　　培：　植樹率5000本/ha。収穫量１～1.5kg／樹。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる9月旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸　　造：　除梗、破砕後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽かステンレスタンクにて（品種ごとに異なる）、天然酵母で発酵を開始。24～28℃の温度で15～20日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟　　成：　フレンチオーク･トノー樽で2年熟成させました。濾過せずに瓶詰め。瓶熟を1年
テースティング：凝縮したルビー。完熟した果実香がとても豊か。赤い果実風味豊かで上品で構成がしっかりしています。優しいタンニンと豊かな果実味がとても調和しています。とても奥行きの深いワイン。

“MUSSO SERAFINO” Veneto Riserva Rosso IGT

“ムッソ・セラフィーノ”、ヴェネト・リセルヴァ・ロッソ IGT

品　　種：　メルロー、マルツェミーノ
生産地域：　バッサーノ・デル・グラッパ　東から西にかけての標高 400 メートルの斜面に位置する自社畑。
栽　　培：　植樹率 5000 本/ha。収穫量１～1.5kg／樹。
土　　壌：　火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。
収　　穫：　糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる 9 月旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸　　造：　除梗、破砕後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽かステンレスタンクにて（品種ごとに異なる）、天然酵母で発酵を開始。24～28℃の温度で 15～20 日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟　　成：　産地の異なる材質、焦がし方の異なるフレンチオークバリック樽にて、殆ど 48 か月、そして瓶詰後 48 か月熟成
テースティング：マルツェミーノが持つ酸、メルローの持つ柔らかなタンニン、火山岩土壌から来るミネラル風味のバランスが良く、調和が取れている。凝縮した果実の風味豊かで、バリック樽熟成からくる円やかさが全体を包みます。

Alpi Carniche
Belluno
Asiago
Conegliano
Bassano del Grappa
Treviso
VICENZA
VERONA
PADOVA
VENEZIA
Abano Terme
Este
Monselice
Chioggia
Rovigo
Adria
Caorle
Mestre
MARE ADRIATICO