

生産者	<b>Cascina Grillo / Il Tufiello / San Lorenzo della Costa</b>			国	Italia
	カッシーナ・グリッロ/イル・トゥフィエッロ/サン・ロレンツォ・デッラ・コスタ			地域	Piemonte/Campania/Liguria
農法	ビオディナミ	畑総面積	Grillo:17ha Tufiello:3.5ha S.L.:1.6ha		

イジェアとガイド・ザンパリオネ夫妻が、ガイドの父ミケーレの助けを借りながら、カッシーナ・グリッロ（ピエモンテ州）、イル・トゥフィエッロ（カンパーニア州）、サン・ロレンツォ・デッラ・コスタ（リグーリア州）の3つのワイナリーを経営している。

カッシーナ・グリッロはピエモンテ州、タナロ川とボルミダ川の間、モンバルツォから数キロのところに位置する。畑の面積は32haで、そのうち17haが海拔350mのなだらかな台地にあるブドウ畑である。土壌は砂質でローム質であるため、水はけが良い。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

”私たちは、有機農法の原則、すなわち化学合成要素を排除し、ブドウ畑の生命を尊重しながらブドウ栽培を行っている。こうして、私たちのワインに理想的なブドウを収穫している。ここで生産されるワインは、テロワール、ブドウ品種、ヴィンテージの性質と特徴を反映している。長期熟成向きのワインは、慎重なブドウの選択、自然への敬意、伝統の賜物です。自然は、収穫のたびに私たちに試練を与え、課題を与えてくれる。それを克服するために、私たちが信じている唯一の助けは、何世代にもわたってワイン生産者たちから受け継がれてきた経験です。近道は私たちを満足させない。

私たちは、一步一步、ヴィンテージごとに、ヴィンテージ、ブドウ品種、そして何よりもテロワールの最良の解釈に近づくブドウ栽培とワイン造りを信じています。この難しい選択が、私たちのコミットメントと情熱を奮い立たせるのです。”

イル・トゥフィエッロは、カンパーニア州イルピニア地方上部の標高700~800mに位置する歴史ある穀物農家である。ここアルタ・イルピニアは自然が残り、人もまばらな未知の魅力的な場所。穀物栽培とワイン醸造が盛んな丘陵地帯と、樫と栗の大森林の山々との境界線上にある。30年前に南イタリアで初めてオーガニックに転換した後、ワイン生産の可能性を取り戻すために尽力している。現在3.5haのブドウ畑がある。1haあたり6000本のブドウを植え、単一品種のフィアーノを瘦せた土壌の高い丘で栽培している。

このワインは極端なテロワールと素晴らしいブドウ品種の個性を最もよく表現することだけを目的に、妥協することなく、最初は困難で明白な挑戦だった。フィアーノは非常に複雑で、熟成に適した半芳香性のブドウである。

トゥフィエッロの土壌は、2つの異なる土壌を持つ。1つは堆積土壌、もう1つは粘土質で、どちらも骨格に富んでいる。7月から9月にかけて、日中は暑く乾燥し、最高気温は40度近く、夜間は15度近くまで下がる。

サン・ロレンツォ・デッラ・コスタはサンタ・マルゲリータ・リグレとラパッロの間にあるティグッリオ湾の海拔250mに位置し、一方は海に向かって、もう一方は内陸に向かって傾斜している急な海岸に面している。栽培は典型的なリグーリア段丘で行われ、粘土成分を多く含む石灰質・泥灰質の土壌が特徴である。総面積は1.6ha。そのうち1.1haは、オリーブとブドウの栽培を再開している。15年以上放置された後、驚くほど保存状態の良い乾燥した石壁が、雑木林やオリーブの木、そして木に登るのに抵抗した最後のブドウの木の下に再び姿を現した。段々畑をつなぐ小さな石段は、かつてこの土地を耕作していた人々の努力と献身を物語っている。0.5haがオーク、クリ、ニレの森として残る。

2019年には、0.7haのブドウ畑に白ブドウ品種のスキミスキアを植え、約3500株をエスパリエ方式（壁に樹木を植栽して、その枝を壁に沿わせて誘引・剪定し、平らに刈り込んで育てる整枝方法）で植える。

ワイン名	<b>Solleone Genius 2018</b> <b>- Cascina Grillo -</b>
エチケット / 名称の由来	 ソーヴィニオンが彼らの温暖なテロワール（Solleone）と、その典型的な地域（genius loci）の正反対を表現している事に感銘を受けた事に由来
タイプ	白マセ
品種 / 樹齢	ソーヴィニオンブラン100% / 30年
土壌	水はけの良い均質な砂質ローム質 海拔350m（ピエモンテ）1ha単一区画
収穫/除梗	手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	ステンレスタンクで2か月
醸造	ソフトプレス後ステンレスタンクで約1か月酵酵、ステンレスタンクで2年熟成し瓶詰。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.01mg/Lとなるよう最低限添加。
生産数 / Alc / 規格	3600本 / 13% / 750ml 6入
参考上代	税別6,700円（税込7,370円）
テイスティング	褐色を帯びた黄金色。ディルのようなハーブに完熟バラ科の果実の香り。青味的要素は無く、非常に完熟を思わせる果実感。余韻に蜜感も。 繊細なタンニンを持つリッチなセミアロマティックワイン。この暑い年はソーヴィニオン・ブランのコンディションを大きく変えた。豊かさ、複雑さ、酸味の少なさが特徴的。
マリアーージュ	チーズ、香ばしく調理した魚、白身豚の鶏肉、スパイシーな料理、とんかつなど。 提供温度:10-12°C
備考	高温で乾燥した気候のVT。

ワイン名	Baccabianca 2016 - Cascina Grillo -	IGIEA 2005 - Cascina Grillo -	PRATOASCIUTTO 2007 - Cascina Grillo -	SANCHO PANZA 2019 - Il Tufiello -	MONTEMATTINA 2018 - Il Tufiello -
エチケット /名称の由来	 ブドウの果実全体を重要視している事が由来。(果皮+果汁=buccia e succo)	 妻の名前であり、古代ギリシャの健康の女神の名前	 このブドウを植えた1600年代後半の畑の名前(水はけの良さから由来)	 フィアーノを標高約800mに植えた「ドン・キホーテ(当主グイド)のアイデア」に由来。サンチョ・パンツァは「ドン・キホーテ」の登場人物。	 畑がカリトリで最も標高の高いモンテ・マッティーナという山にあるため。
タイプ	白マセ	赤	赤	白マセ	白マセ
品種/樹齢	コルテーゼ100% / 35年	バルペーラ100% / 25年	ドルチェット100% / 45年	フィアーノ100% / 40%20年、他12年	フィアーノ100% / 15-25年
土壌	水はけの良い均質な砂質ローム質 海拔350m (ピエモンテ)	水はけの良い均質な砂質ローム質 海拔350m (ピエモンテ)	水はけの良い均質な砂質ローム質 海拔350m (ピエモンテ)	凝灰石+粘土質(傾斜),粘土石灰質(傾斜少) 海拔750-800m山岳気候 (カンパーニア)	粘土質、凝灰質、火山性 海拔800m山岳気候 (カンパーニア)
収穫/除梗	手摘み収穫 / 除梗有	手摘み収穫 / 除梗有	手摘み収穫 / 除梗有	手摘み収穫 / 除梗有	手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	ステンレスタンクで2か月	45hlのトノ一樽で2か月	25hlの木樽とステンレスタンクで2か月	ステンレスタンクで2か月	ステンレスタンクで2か月
醸造	ソフトプレス後ステンレスタンクで約1か月醗酵、ステンレスタンクで18か月熟成、瓶熟6年。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.01mg/lとなるよう最低限添加。	ソフトプレス後45hlのトノ一樽で2か月醗酵、トノ一樽で4-5年熟成。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.03mg/lとなるよう最低限添加。	ソフトプレス後大樽とステンレスタンクで約1か月醗酵、20hl木樽と500-600L樽で2年熟成。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.02mg/lとなるよう最低限添加。	ソフトプレス後ステンレスタンクで約2か月醗酵、ステンレスタンクで2年熟成。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.01mg/lとなるよう最低限添加。	ソフトプレス後ステンレスタンクで約2か月醗酵、ステンレスタンクで2年熟成。無清澄、無濾過。SO2は発酵開始時または澱引き時に全二酸化硫黄が0.02mg/lとなるよう最低限添加。
生産数 / Alc / 規格	6000本 / 13% / 750ml 6入	6500本 / 15% / 750ml 6入	4000本 / 13.5% / 750ml 6入	4000本 / 13.5% / 750ml 6入	3500本 / 12% / 750ml 6入
参考上代	税別6,900円 (税込7,590円)	税別6,500円 (税込7,150円)	税別6,400円 (税込7,040円)	税別6,700円 (税込7,370円)	税別7,100円 (税込7,810円)
テイasting	美しいオレンジ色の液体。香りは熟れた黄桃からミントの爽やかなニュアンス。口に含むと塩味を含んだ黄桃。他のVTと比して酸がしっかりながらも、変わらずふよやかな印象。程よい酸味とタンニンのあるワイン。南国のアロマ、セミドライアプリコットを思わせる味わい。	黒みがかったルビー色。凝縮感を思わせる香りにほんのりカラメル。口に含むと優しいテンション。2日目に降穏やかさが出てくる。モンフェラートらしいシャープな酸に華やかなスマレの印象。タバコの香りにほんのりなめし皮。赤い果実もカシスに近い濃厚な印象。年数を経てもフレッシュ感が持続。	レンガ色を帯びたルビー色。ジビエ的な野性味を帯びた香り。野性的な香りの奥に赤いネクタリンのような香り。しっかりした収斂性と酸。舌の中心に旨味の余韻が続く。アタックの印象に反してしなやか。ネクタリンを皮ごとかじったような印象。抜栓4-5日目で穏やかに優しく変化。白コショウなどのスパイス感も。直線的なタンニンで、40~50年前のランゲの"オールドスタイル"を反映。	黄金色の液体。抜栓2日目に味わいが大きく開き、口に含むと爆発的に横に広がる旨味。白いんげん豆に優しい果実をプラスしたような味わい。収斂性を帯びた旨味の幕が唇にまとわりつき、口内奥には酸が広がる。繊細なタンニンと程よい酸味のあるリッチなセミ・アロマティック・ワイン。	淡いイエローの液体。エキスを思わせる凝縮した香り。南国フルーツ、マンゴー、パッション、マンゴスチン。口に含むと少しスパイシーな辛味、蒸した白いんげん豆、マンゴスチンのような白い丸みのある果実味。優しくも舌の中央に残るエキスの強い余韻が素晴らしい。繊細なタンニンと複雑味を持つ。
マリアージュ	熟成したチーズ、白身肉、タラやパッカラ、アーティチョークなどの野菜とも相性が良い。提供温度:10-12°C	牛肉、豚肉、ジビエ料理、リゾット、パスタに。提供温度:16-18°C	牛肉 (特にヒレ)、豚肉、鶏肉、ウサギ、パスタヤリゾット 提供温度:14-18°C	チーズ、魚、貝類 (アサリのパスタ)、白身豚の鶏肉、スパイシーな料理、よく煮込んだラム肉に。提供温度:10-12°C	パスタ、リゾット、魚や野菜、貝類と相性が良い。提供温度:10-12°C
備考	クラシカルで良く熟し健全なブドウが収穫されたVT。	暑く乾燥した気候で昼夜の温度差が大きい区画。暑さがワインに豊かさと骨格を与えたが酸は落ちていない。	暑く乾燥した気候で昼夜の温度差が大きい区画。暑い年だが酸味を失わないよう、ブドウは完熟した状態で収穫。	ブドウの成熟期には日中40度を超える暑さだが、夜は15度まで冷え込む、このエリアの一般的な気候条件。	寒冷地 (標高約800m) で造られる温暖な気候のVT。