

生産者	gigi Ravarini			国	Italia
	ジジ・ラヴァリーニ			地域	Lombardia
農法	ビオロジック	畑総面積	6ha (うちブドウとオリーブ畑4ha)		

現当主ジャンルイーダ・ラヴァリーニ（通称ジジ）の父ポルトロが1971年に設立した家族経営の農園。設立時1.5haであった自然栽培の畑（2015年以降オーガニック認証）は、現在合計6ヘクタール。うち4haがブドウとオリーブ畑。森林の間に2つの畑があり、ブドウ畑を守っている。



畑の土壌は下層に栄養分に富んだ灰白色層状石灰岩、表面は暗褐色の粘土と鉄の堆積物で覆われている。

モレーン（堆石）、沖積地を起源とするミネラル、粘土、石灰岩や小川、風に富んだモンティチェリの小さなエリアは、フランチャコルタの他のエリアと大きく異なると彼は考える。

これらの違いをうまく表現するためにステンレスタンクとコンクリートタンクだけで作る手法を選びました。年間約7,000本製造するフランチャコルタは、ドサージュ無しで醸造。1つのヴィンテージ（最低熟成期間30ヶ月から40ヶ月以上）と、特定の畑に植えられた単一品種で造られます。収量は50-70q/ha。

2002年、彼はピノネロの苗を植えるつもりが、幸運にもミスによって、おそらくフランチャコルタで最初のピノムニエの苗を植えました。当初求めたこととは違ったものの、彼はフランチャコルタと認められないこのピノムニエを植え替えることはしませんでした。なぜならこのブドウに惚れ込み、彼の土地で質の高いピノムニエができると確信し、この最高の表現を求めてピノムニエのワインをフラッグシップとしました。

しかし、土地由来のブドウ品種を試したいという気持ちも。スプマンテ"A"は、彼のすべての畑とブドウ品種を組み合わせ、「いかなる添加物」も加えず、瓶詰時に部分的に発酵させた同じブドウのモストを加えるのみです。愛情たっぷりのスティル赤ワインもあります。

職人としてのフランチャコルタの現実、市場のルールを恐れず、自由にその土地とブドウ樹を試し、ワイン造りへの情熱と地元の農業文化を伝えようとするものの。

"Il Vino va vissuto credendo in lui, non nel mercato" - Gianluigi Ravarini
 "ワインは市場を構成するものではなく、信じて体験すべきものだ" - ジャンルイーダ・ラヴァリーニ



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

ワイン名	A 2021	
エチケット / 名称の由来	 <p>添加物を一切使わないフランチャコルタ先祖伝来のスパークリングワインで初の生産年となる"A"にはさまざまな意味がある。アルファベット最初の文字、祖先を意味する、実験的な年にはAという文字で印をつけたから、試飲した人が最初に言うコメントだから.....など。</p>	
タイプ	白泡	
品種 / 樹齡	シャルドネ80% ピノムニエ ピノネロ / 25年	
土壌	濃い赤粘土+砂+石灰岩質 南西向き 標高320-370m 2.5ha Monticelli Brusati/Torniana, Palanca	
収穫/除梗	9月初旬18kg小箱手摘み収穫 / 除梗無	
マセラシオン	無	
醸造	水平プレス機でシャルドネは1次+2次果汁、ムニエとピノノワールは瓶内二次発酵キュヴェの2次果汁を搾汁。醗酵を緩やかにするため5°Cまで冷却し、自生酵母により温度管理付きステンレスタンクで醗酵、糖度2度程で瓶詰。瓶熟18か月後の3月上旬にデゴルジュマン、同じ区画のモストを補充。無濾過、無清澄、澱引き1回、SO2無添加。	
生産数 / Alc / 規格	4200本 / 11.5% / 750ml 6入	
参考上代	5,700円 (税込6,270円)	
テイasting	アタックは酵母香りでフレッシュ。すりおろしリンゴのような味わい。酸はしっかりしているがアフターは煮リンゴ。しっかり厚みのある印象。	
マリアージュ	アペリティブ、野菜、白身魚や鶏、豚肉料理、各種チーズに。 提供温度:5-8°C	
備考		

ワイン名	METODO CLASSICO Pinot Meunier 2019	FRANCIACORTA 2019	SEBINO 2018
エチケット /名称の由来	 <p>gigiの個性派スパークリングワイン。 高台にある希少な地域、モンティチェリ1区画のブドウのみ使用する1ヴィンテージ、1葡萄品種から成るワイン。</p>	 <p>gigiの個性派スパークリングワイン。 高台にある希少な地域、モンティチェリ1区画のブドウのみ使用する1ヴィンテージ、1葡萄品種から成るワイン。</p>	 <p>スパークリングワインを生産する前の過去の原点を忘れないよう芸術的な赤いラインを描く、という事から。</p>
タイプ	白泡	白泡	赤
品種/樹齢	ピノムニエ100% / 25年	ピノネロ100% / 25年	カベルネフラン カベルネソーヴィニヨン カルメネル / 30年
土壌	粘土石灰質 南西向き 標高320m 2ha Monticelli Brusati/Torniana	粘土石灰質 (赤土・砂・鉱物含む) 南西向き 標高370-400m 0.5ha Monticelli Brusati/PALANCA	濃い粘土+石灰岩質 南西向き 標高300-340m Monticelli Brusati
収穫/除梗	8月下旬18kg小箱手摘み収穫 / 除梗無	8月下旬18kg小箱手摘み収穫 / 除梗無	9月末18kg小箱手摘み収穫 / 除梗無
マセラシオン	無	無	セメントタンクで15-20日
醸造	水平プレス機で1番搾り果汁のみ搾汁、自生酵母によりステンレスタンクでアルコール醗酵、マロラクティック醗酵。最低11か月後に糖分と有機酵母を加え瓶詰。瓶熟33か月後デゴルジュマン、同じワインを充填。無清澄、澱引き1回、瓶詰時SO2微量添加。	水平プレス機で1番搾り果汁のみ搾汁、自生酵母によりステンレスタンクでアルコール醗酵、マロラクティック醗酵。最低11か月後に糖分と有機酵母を加え瓶詰。瓶熟33か月後デゴルジュマン、同じワインを充填。無清澄、澱引き1回、瓶詰時SO2微量添加。	水平プレスで搾汁、収穫後の発酵を緩やかにするため最初に冷却し、自生酵母によりセメントタンクで醗酵、瓶詰後最低1年熟成。無濾過、無清澄、澱引き2回、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	1013本 / 12.5% / 750ml 6入	1350本 / 12.5% / 750ml 6入	1000本 / 13% / 750ml 6入
参考上代	7,200円 (税込7,920円)	7,700円 (税込8,470円)	4,600円 (税込5,060円)
テイasting	ややフルーティで酸味があり、ミディアムボディ。ピロードのような感触が心地よく、石灰の印象ながら厚みを増すことによってバランスの取れた味わい。	提供温度で大きく印象が変わる1本。しっかり冷やすと黒ブドウのタンニンとコクを感じやすく、少し温度を上げると甘やかな旨味感。非常にきめ細やかな泡。	赤い小粒の果実を思わせるフレッシュな香り。口に含むとカルメネールの丸い甘味が引き立つ。ドライながら全体的にとっても優しい印象。
マリアージュ	アペリティブ、白身魚や肉の冷菜、フリットや各種チーズに。 提供温度:7-10°C	アペリティブ、白身魚や肉の冷菜、フリットや各種チーズに。 提供温度:7-14°C	シャルキュトリ、各種肉料理、フレッシュチーズ、ブルーチーズなどに。 提供温度:10-16°C
備考		Franciacorta D.O.C.G	