

EPICURIUS

エピキュリアス



350名の農家でつくり上げるワイン VALVIRGINIO(ヴァルヴィルジニオ)



先月末、イタリア・トスカーナ州のワイナリー「ヴァルヴィルジニオ」の輸出マネージャーであるマティルデさんがACCI Gustoのために来日し、多くのお客様に同ワイナリーの商品をご試飲いただきました。ワインはどれも評価が高く、インポーターの私たちも嬉しかったです。今月のEpicuriousは「ヴァルヴィルジニオ」について特集します。

ワイナリー紹介 Cantina Sociale Colli Fiorentini “VALVIRGINIO”

Cantina Sociale Colli Fiorentini(ブランド名「VALVIRGINIO(ヴァルヴィルジニオ)」)は1972年設立の協同醸造組合です。組合に所属する350名の組合員(農家)が協同でワインの生産に励んでいます。

彼らの本部(兼ワイナリー)はキアンティ地区内、フィレンツェとシエナの間(フィレンツェから約30km、シエナから60km)、キアンティ地区内に位置しています。

ぶどうの作付面積は合計約1500ヘクタール。品種はサンジョヴェーゼ・カナイオーロ・コロリーノ・チリエジョーロ・マルヴァジアなどの地場品種の他、メルロー・カベルネ・シャルドネといった国際品種のぶどうも栽培しています。



同組合は2022年に設立50周年を迎えました。最初の10年はぶどうの生産量がまったく足りず、天候にも恵まれず特に大変だったそう。50周年記念として作成されたワイナリー紹介動画で軌道に乗るまでの苦悩や、今後の展望を語っています。ぜひご覧ください。(左のQRでアクセスしてください)

輸入アイテム一覧は下のQRからご確認ください↓



今年のぶどうの出来は…

来日したマティルデさんに今年のぶどうの出来を聞きました。今年はぶどうが豊作でみんな喜んでるのだとか♪

ただ、今年は夏がこの上なく暑く、9月には例年より雨が多く、収穫も9月半ばから10月後半までかかったそう。

これにより、ぶどうの酸度が例年より少し低かったとのこと。酸はワインの風味を左右するだけでなくアルコール度数を上げるのにも重要な役割があるらしく、理想の数値にするために発酵の工程で工夫を凝らすとのことでした。総じて出来は良く、楽しみにしてほしいと語ったマティルデさん。今年収穫のぶどうがワインとなって日本に入ってくるまで少しかかりますが、楽しみに待っててくださいね♪



ピックアップアイテム

キアンティ ピオロジコ

赤・ミディアムボディ

【産地】トスカーナ州【品種】サンジョヴェーゼ
【容量】750mlx 6本/cs 【参考上代】¥1,950
【格付】DOCGキアンティ



完全有機栽培のぶどうを手摘み収穫。野生酵母を用いステンレスタンク醸造後、半年オーク樽熟成。クリーンな飲み口。赤い果実。丸みがあり、タンニンも十分。地元の蜂蜜農家を支援しており、ラベルには愛らしい蜂が描かれている。

キアンティ クラッシコ ピオロジコ

赤・ミディアムボディ

【産地】トスカーナ州【品種】サンジョヴェーゼ
【容量】750mlx 6本/cs 【参考上代】¥2,900
【格付】DOCGキアンティ・クラッシコ



完全有機栽培のぶどうを手摘み収穫。野生酵母を用いステンレスタンク醸造後、フレンチオークの大樽で1年、スラブニアオークの小樽で10ヶ月熟成。すみれの花や熟したチェリー。こなれた酸と後味にパルサミコのニュアンス。