

Castello di Tassarolo

カステッロ ディ タッサローロ

ヨーロッパでも最古の歴史を誇るスピノラ家のビオワイン



【写真: 左から、現当主マッシミリアーナとヘンリー夫妻、馬を使った耕作、ブドウの搾りかすから堆肥を作り、プレパラシオンを生成する様子】

北イタリアのピエモンテ南東部に位置するガヴィは、赤ワインが有名なピエモンテでは珍しく知名度の高い白ワインの銘醸地で、魚やシーフード、野菜料理と抜群の相性を持ちます。粘土石灰質に凝灰岩が混ざるガヴィの丘陵地帯は、地中海の影響を受ける温暖な気候で、コルテーゼがよく熟し、酸のしつかりとしたエレガントな味わいの白ワインを生みます。そのガヴィの優良生産者の1つがカステッロ・ディ・タッサローロです。



カステッロ・ディ・タッサローロは、ガヴィの中心地にあるタッサローロのコムーネにシャトーを構える欧州でも最も古い歴史を持つカントーナの1つで、有機栽培認定を受けた20ヘクタールのブドウ畠が、カントーナを取り囲むようにして広がっています。1367年からこのブドウ園を所有するスピノラ家は、正統な貴族の血筋で、一族の起源は8世紀まで遡ります。中世には、メディチ家と肩を並べる程に有力な貴族で、祖先の中には、コロンブスの新大陸発見の旅に多額の資金援助をした者もいました。シャトーは、西暦250年に建立されたローマ式の建造物で、ルネサンスの時代を中心に何度も増築と改築を重ねてきました。また、

先代のパオロ・スピノラは元映画監督というユニークな経歴の持ち主でしたが、彼が逝去し、娘のマッシミリアーナがカントーナの運営を引き継いだ頃からビオディナミ農法に移行しました。畠造りは、数々のワイナリーでコンサルタントを務めるヴィンченツォ・ムニのアドバイスの下、マッシミリアーナと夫ヘンリーが行います。ビオディナミ農法に切り替えてからは、悪いブドウが実ることは、ほぼ皆無となりました。

■テクニカル情報■ カントーナの所在地: イタリア北部ピエモンテ州タッサローロ 作付面積: 白ワイン 17ha、赤ワイン 2.5ha
栽培品種: コルテーゼ・ディ・ガヴィ、バルベーラ、カベルネ・ソーヴィニヨン(ごく一部) ビオディナミ栽培移行: 2006年より。

【取得認証】: ユーロリーフ、アグリビオ・ディナミカ(ビオディナミ認証)、ビオス・ヴィーガン(卵白・動物性油共に不使用)



■栽培: 肥料は、主に緑肥と自家製の堆肥を組み合わせ、土を無理やり押さえつけず、馬を使って畠を耕すことで、極めて良質な土壌が育ちます。ビオディナミ農法の最大のメリットは、この良質な土壌の育成にあります。緑肥とは、植物を枯らしたり、腐らせたりせず、そのまま土壌にすき込んで肥料とすることで、土壌の流出や養分の溶脱を防ぎ、水分の蒸発にも作用します。ワイン用ブドウの栽培では、この緑肥の生成にブドウの搾りかすを用います。有機肥料のみを使用することにより、土中の微生物の働きが活発となり、良質な土壌から、健康状態の良い上質なブドウが育ちます。全ての農作業は、ビオディナミのカレンダーに忠実に従って行われます。

■醸造: 釀造家ヴィンченツォ・ムニと助手のミリ・ヴェッリが醸造を担当。ワイン造りで最も大切にしている方針は、最高の官能特性を持つ上質なワインを造ること。収穫は9月末頃までブドウがよく熟すのを待ってから手作業で遅摘みし、低温で軽くマセラシオンさせた後、マストの量が通常搾汁可能な量の60%以下になるよう優しく圧搾することで、本来の独特的な持ち味を最大限に引き出しています。発酵は、天然酵母でゆっくりと時間をかけて自然発酵させ、SO2の使用は最小限に留めています。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年は、概して例年より温暖な気候であったため、ブドウの生育は順調に進み、収穫が早まりました。4月まで暖かく乾燥した気候が続きましたが、以降は雨が多く、ウドンコ病が発生した地域もありました。8月、9月は素晴らしい天候に恵まれ、昼夜の寒暖差によりブドウは豊かなアロマ成分を蓄えることができました。収穫したブドウは、アロマ、バランス、ストラクチャーのどれをとっても申し分のない品質で、素晴らしいワインになることが期待されています。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は、多くの地域で平均気温を上回り、乾燥していました。しかし、8月に降った恵みの雨により、ブドウの樹は活力を取り戻しました。収穫は、9月上旬にスタートさせたところが多く、小粒ながらも凝縮感を湛えたブドウが得られました。

■2023 ヴィンテージ情報■ 2023年のピエモンテ地方の生育期は、雨が多く温かい春で幕を開けました。雨が続いたため病害リスクが高まり、一部の地域では霜も降りました。湿度の高い気候が初夏まで続いた後、熱波に見舞われました。この年は、このように厳しい生育期であったものの、最終的に赤、白ともに素晴らしい品質のワインができました。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年のピエモンテ地方は不安定な天候に見舞われました。春は例年になく雨が多く、気温は低いまま推移しました。夏が近づくにつれて気温が上昇し始め、記録的な暑さに見舞われました。その一方で断続的な雨によりカビ等の病気の発生が懸念されるなど厳しい生育期ではあったものの、気温が高かったため、フェノール類の成熟が進み、香り味わいともにバランスの良いワインが出来ました。

2024 Gavi II Castello D.O.C.G.

ガヴィ イル カステッロ

上代価格 ¥3,600(税抜)

JAN:4543190214278

魅惑的で濃厚なアロマが香る上質で複雑な味わいのガヴィ。果実がよく熟れるのを待ってから遅摘みし、低温で長時間かけて自然発酵させるため、恰幅の良いストラクチャーのしっかりとした白ワインに仕上がります。ワイナリーで最も古い丘陵地帯に広がる複数の畠から収穫しています。栽培～瓶詰まで100%ハンドメイドのビオワインです。



【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% Alc:13%前後
畠の標高:300m 平均樹齢:40年 畠:ワイナリーで最も古い丘陵地帯 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 生産量:約40,000本

【醸造方法】:ブドウがよく熟すのを待ってから全て手作業で遅摘みし、低温で軽くマセラシオンさせた後、マストの量が通常搾汁可能な量の60%以下になるよう優しく圧搾することで、本来の独特な持ち味を最大限に引き出します。天然酵母を利用し、低温でゆっくりと自然発酵させます。

■コメント■ アカシアの蜜を思わせる濃厚なハニー・イエローの色調に、魅惑的な淡いグリーンの輝きを湛え、フローラルな花の香りと熟れた柑橘系果実の濃厚なアロマが香ります。口に含むと、エレガントで繊細な味わいが生き生きと感じられ、どこまでも続く長い余韻が広がります。★相性料理★食前酒に最適。繊細な味付けと良く合い、様々な国の料理と共にお楽しみいただけます(提供温度:9-10°C)。

2018VT★ワインエンスージアスト90点:ビオディナミ農法の諸原則に則って生み出されたこのワインは、ハニーサックルの花やトロピカルフルーツのアロマにトマトの蔓をすり潰したようなニュアンスが仄かに香る。口蓋を包み込むような円やかな味わいは、成熟した黄林檎やハニーデュー、蜂蜜の風味が感じられ、フレッシュな酸がリッチな味わいに浮き立つような高揚感を添え、レモンドロップの香りが後味に広がる。
《2019/10/1掲載》

2023・2024 Gavi Spinola D.O.C.G.

ガヴィ スピノラ

上代価格 ¥3,600(税抜)

JAN:4543190214285

醸造過程で亜硫酸塩を添加していない、ブドウ本来の豊かな風味を表現した究極のナチュラルワイン。



【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% Alc:12%前後
畠の標高:300m 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約20,000本

【醸造方法】ブドウは手摘みで丁寧に収穫。長年に渡るワイン造りの経験から得た知識と冷却設備等を使用した近代的な醸造技術を組み合わせて造られています。

■コメント■ 仄かにグリーンがかった濃厚な麦わら色。深みのある鮮明なアロマが香り立ちます。味わいは、非常にまろやかで、ピュアな果実味が心地よく感じられます。★相性料理★魚料理、白身の肉、ライス、野菜料理、チーズ、パスタ等と抜群の相性です(提供温度:9-10°C)。

2022 Gavi Alborina D.O.C.G.

ガヴィ アルボリーナ

上代価格 ¥4,000(税抜)

JAN:4543190214049

ワイナリーで最も古い単一畠アルボリーナから収穫したコルテーゼを100%使用。マストの一部をバリックで熟成させたアルボリーナは、15年程の長期熟成が効くスタイルなワインで、その長期熟成力と食事との相性の良さは、赤ワインと肩を並べる程です。栽培～瓶詰まで100%ハンドメイドで作られます。



【辛口/白】産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% Alc:13%前後 畠:最も古い単一畠 畠の標高:300m 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約6,000本

【醸造方法】:ブドウは、小さなカゴを用いて全て手作業で遅摘みし、優しく圧搾。軽く清澄した後、単一畠から厳選された天然酵母を利用し、ステンレスタンクでゆっくりと自然発酵させます。アルコール分が5%になった時点で、マストの一部をバリック(木樽)に移し替えます。デブルバージュにより、自然にタンク/樽の底に沈んだ大きな澱を取り除き、数ヶ月熟成させます。バリックとステンレスタンクを併用することで、快活さとエレガントさを兼ね備えた味わいに仕上がります。

■コメント■ 仄かなイエロー・グリーンの色合いを帯びた濃厚な麦わら色。繊細な樽香を伴う濃厚で複雑なアロマが香ります。エレガントさと凝縮感、心地よさを感じる贅沢な味わいです。素晴らしい余韻がどこまでも続きます。

★相性料理★食前のアペリティフとしても秀逸ですが、実に様々な料理と良く合い、肉料理や魚料理、チーズ、パスタ、リゾット、野菜料理と合わせれば抜群の相性です。15～20年程の熟成が効く寿命の長いビオワインです(提供温度:10-11°C)

2020 Gavi Ombrä D.O.C.G.

上代価格 ¥4,200(税抜)

ガヴィ オンブラ

タッサローロ地区の丘の上に広がる樹齢の高い樹から収穫された上質なブドウを使用。アンフォラで発酵・熟成させることで、まるやかな味わいに仕上がります。

JAN:4543190212403

蝶キャップ仕様

【辛口/白】 産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% Alc:13% 畑:タッサローロ地区の厳選された区画 畑の標高:300m 栽培面積:1ha 未満 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約 2,000 本

【醸造方法】:マストと一部破碎したブドウを球形のアンフォラに移して醸造。この形状が自然対流を生み、発酵を促します。天酵母を使用。発酵後、瓶詰めまで約 1 年シュール・リー熟成します。テラコッタ製のアンフォラの中で、ワインは微量の酸素を取り入れながら、ゆっくりと熟成していきます。

■コメント■ 仄かにグリーンがかった濃厚な麦わら色。濃厚で華やかなアロマが香ります。味わいは、非常にまろやかで心地よく、ピュアさを湛えています。★相性料理★食前のアペリティフとしてだけでなく、魚料理やチーズ、白身の肉、野菜料理、ライスやパスタとも抜群の相性です(提供温度:9-10°C)。



2023・2024 Ombrä Orange Wine in Amphora

上代価格 ¥5,600(税抜)

オンブラ オレンジ ワイン イン アンフォラ

JAN:4543190214292(2023VT), 4543190214674(2024VT)

アンフォラの中で果皮とともにしつかりと漬け込むことで、オレンジがかった美しい色調のワインに仕上がります。亜硫酸塩を添加していない、究極のナチュラル・オレンジワインです。

【辛口/白】 産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/タッサローロ(DOOGガヴィ格付外) 品種:コルテーゼ 100% Alc:13%前後 畑:タッサローロ地区の厳選された区画 畑の標高:300m 栽培面積:1ha 未満 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約 2,000 本

【醸造方法】:マストと一部破碎したブドウを球形のアンフォラに移して醸造。この形状が自然対流を生み、発酵を促します。天酵母を使用。発酵後、瓶詰めまで約 1 年シュール・リー熟成します。テラコッタ製のアンフォラの中で、ワインは微量の酸素を取り入れながら、ゆっくりと熟成していきます。

■コメント■ オレンジがかった深みのある麦わら色。繊細で複雑なアロマが心地よく、山に自生する花やハーブのニュアンスが香ります。ブドウやテロワールの特徴が表現された緊張感のある味わいで、ピュアな果実味が口中に広がります。

★相性料理★魚料理やチーズ、白身の肉、野菜料理、ライスやパスタとも抜群の相性です(提供温度:9-10°C)。



2023 Gavi Frizzante Sparkling Spinola D.O.C.G.

上代価格 ¥3,600(税抜)

ガヴィ フリッツアンテ スパークリング スピノラ

JAN:4543190214308

コルテーゼ本来の豊かなアロマとアルコール発酵で生じた自然な泡が心地良い微発泡ワイン。

【辛口/白】 産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% ガス圧:2.4 気圧 Alc:12%前後 畑の標高:300m 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約 13,000 本

【醸造方法】 ブドウは手摘みで丁寧に収穫。優しくプレスした後、オートクレーブ(密閉された圧力容器)で天然酵母を用いてアルコール発酵を行います。二次発酵は行わず、アルコール発酵で生じた炭酸ガスを含んだワインをボトルに瓶詰めています。

■コメント■ 仄かにグリーンがかった麦わら色。オレンジの花やアカシアの花を連想させる濃厚なアロマが広がります。微発泡を伴う爽快で生き生きとした風味豊かな味わいが特徴です。★相性料理★アペリティフとしても最適ですが、魚料理、白身の肉、ライス、パスタ、デザートとも抜群の相性です(提供温度:7-8°C)。



2020 Gavi Extra Brut Metodo Classico Millesimato D.O.C.G. 上代価格 ¥6,000(税抜)

ガヴィ エクストラ ブリュット メトド クラシコ ミレジマート

JAN:4543190213738

コルテーゼを 100% 使用した瓶内二次醸酵スパークリング。持続性のあるきめ細やかな泡とコクを備えたドライな味わい。

【辛口/白】 産地:イタリア北部/ピエモンテ南東部/DOCGガヴィ/タッサローロ 品種:コルテーゼ 100% ガス圧:6.3 気圧 Alc:12%前後 畑の標高:300m 土壌:緑肥を用いたビオディナミ栽培により、豊富な有機物質を含んだ粘土とシルトの混じる泥炭質土壌 年間生産量:約 5,000 本

【醸造方法】 早い時期に手摘みで収穫。一次発酵後、糖分と酵母を加えて瓶詰めし、二次発酵を行い、澱と共に 24 ヶ月熟成させます。その後デゴルジュマンを行います。

■コメント■ 輝きのある明るいゴールド色。濃厚で持続性のあるエレガントな香りが広がります。最初に果実のアロマが表れ、次第に濃厚なホワイトチョコレート、ハチミツ、スペイスのニュアンスを帯びてきます。フレッシュ感とコクを備えたドライな味わいで、ピロードのように滑らかな質感に加えて、長い余韻が印象的です。長期間、澱とともに寝かせることで複雑味が加わり、酸と心地良いアーモンドの風味が絶妙な調和を見せます。★相性料理★ アペリティフとしても最適ですが、魚料理、白身の肉、ライス、パスタ、デザートとも抜群の相性です(提供温度:7-8°C)。

