



# Tenuta La Giustiniana

## テヌータ・ラ・ジュスティニアーナ



本物のガヴィを造る生産者と言われ、主にレストラン関係者の間で信頼が厚いジュスティニアーナ。その品質に惚れ込んだフォーシーズンズホテル(ミラノ)、さらにはブルガリが特注キュヴェを依頼したのは、イタリアでは有名な話！

### イタリアで1000年の歴史を持つワイナリー「ジュスティニアーナ」

イタリアワインの名産地である、ピエモンテ。その中でも辛口白ワインで有名な、ガヴィ村のロヴェルト地区の中心に位置するこのワイナリーの起源は 大変古く、その建物は1000年以上の歴史を有します。既に起源900年には当時 このあたりを統治していたジェノヴァ共和国の年代記 に記されており、レム河を見下ろす丘の上にあったベネディクト派の 居住地の記載が認められます。1250年の文献では、修道院だったこの土地で、小麦が生産されていること、そして、はるかに多くの ワインが生産されていることが述べられています。

監視塔と教会の一部は現在でも残っています。その後、1625年にはこの地所はジェノヴァ共和国の傭兵隊長 だったジュスティニアーナに譲渡されました。その時、彼によって建てられたのが今日においても存在している 丘の頂上からワイナリーへのアクセスを一望できる新古典主義の別荘です。

現在ではロンバルディーニ家によって所有されジェネラル・マネージャーのエンリコ・マリノ氏によって運営されています。110haの地所のうち、40haに主にガヴィのための主にコレテーゼ種のぶどうが植えられています。海拔300~500メートルの間に位置し、特筆すべきは、主として2つの特徴をもつ土壌から構成されている点です。

石灰質土壌と砂利混じり粘土質の土壌に 分かれ、それぞれ、前者からはルガララ (LUGARARA) 後者からはモンテソーラ(MONTESSORA)の 名を冠した辛口白ワインが生まれます。

### イタリア有名評価誌、「ガンベロロッソ」で最高の評価！

2007 Il Nostro Gavi ノストロ・ガヴィ DOCG デル・コミュン・デ・ガヴィがイタリアで最も 権威あるワイン評価本ガンベロ・ロッソ誌のヴィーニ・ディターリアにおいて **トレピッキエリ(3グラス)の最高評価「非常に卓越したワイン」を獲得！** 18000種類の中かから最高位の3グラスを獲得したのはわずか**321種類！** たった2%！と非常に狭き門を通り抜けての受賞なのです。

#### 完全なオーガニック栽培 & 有名醸造家の起用



有名醸造家「ドナート・ラナティ氏」

全てのワインは畑からというポリシーのもと、畑での作業にこだわり、他から ぶどうを買わず、全て自社畑のものを使用します。その畑は完全に化学的なものを排除する、徹底したオーガニック栽培。そして収穫されるぶどうは完全手摘みです。

恵まれた土壌に加え98年よりイタリアワインガイド「ガンベロロッソ」で最高賞のトレピッキエリを一番多く獲得しているエノロゴと 知られる、ドナート・ラナティ氏をコンサルタントに迎え、ワインの質が以前にも増して飛躍的に向上することになります。

このように最新の醸造技術と、千年におよぶ伝統を結合させて、素晴らしいワインが生み出されています。



イタリアワインのガイドとして良く知られているガンベロ・ロッソ誌「ヴィーニ・ディターリア」

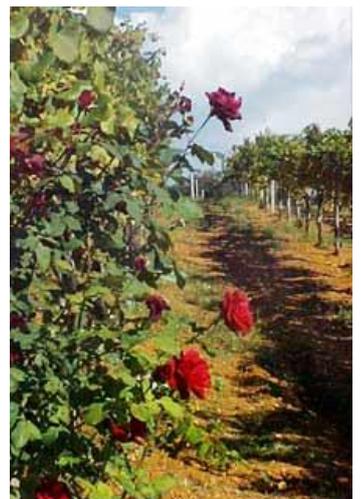


### 一流ホテル「フォーシーズンズ・ホテル・ミラノ」が特注！さらにブルガリでも!!

大胆なフォルム!、そして1リットルボトル入りの「IL NOSTRO GAVI」。実はジュスティニアーナのガヴィの味に惚れ込んだ超高級ホテルフォーシーズンズが何と、専用にデザインされた**特注ボトルをオーダーしたのが始まりです！**



さらに、あのラグジュアリーブランド**ブルガリ**もその味とボトルのフォルムに魅せられ傘下にあるレストランにてオンリスト！今や世界の一流レストラン、一流ホテルとそこに集うセレブが注目するワイナリーなのです。



					
ワイン名	IL Nostro Gavi イル・ノストロ・ガヴィ	ワイン名	Gavi Montessora ガヴィ・モンテッソーラ	ワイン名	Gavi Lugarara ガヴィ・ルガラーラ
年	2007	年	2009	年	2009
地域	ピエモンテ・ガヴィ	地域	ピエモンテ・ガヴィDOCG	地域	ピエモンテ・ガヴィDOCG
品種	コルテーゼ100%	品種	コルテーゼ100%	品種	コルテーゼ100%
畑	ジュスティニアーナの所有する畑の中でも、最高と言える二つのガヴィの区画から取れるブドウのみ使って造ります。ブドウの成分分析によって選ばれたこの畑から、ジュスティニアーナのトップキュヴェが造られます。	畑	特徴的な暗赤色の土壌は更新世(1万~180万年前)の氷河時代の地層で、豊富な鉄分と砂利質、粘土から構成されています。リッチで華やかなアロマと、繊細な味わいを持つ、複雑味のある辛口白ワインを生み出します。	畑	砂質、鉄分混じりの、植物が堆積してきた土壌。この地層からは、鮮新世(160万~500万年前)の貝の化石が出土しています。ガヴィの典型的な土壌で、美しい酸とアーモンドを思わせる華やかな余韻があるワインを生み出します。
発酵	伝統的な手法で醸造。最高のぶどうからできた澱とともに1年間寝かせ、(シュール・リー製法)瓶詰されます。	発酵	ブドウの果実をソフトプレスし搾汁。その後定温コントロールできるタンク内で発酵。収穫の翌年春にボトルに詰める。	発酵	ブドウの果実をソフトプレスし搾汁。その後定温コントロールできるタンク内で発酵。収穫の翌年春にボトルに詰める。
備考	フォーシーズンズ、ブルガリが特注するキュヴェ。このワインは、ジュスティニアーナのワインの、熱心な愛好家の協力もあって完成しました。最高のぶどうから造られる、ジュスティニアーナのトップキュヴェ。	備考	100%モンテッソーラ・ヴィンヤード、単一畑からのブドウを使用して造る、ブルゴニユ的な造りの、こだわりのガヴィ。魚介類全般、特に甲殻類やカキと相性がよい。キャビアとも良く合います。	備考	100%ルガラーラ・ヴィンヤード、単一畑からのブドウを使用して造る、ブルゴニユ的な造りの、こだわりのガヴィ。魚介類全般と相性がよいが、揚げ物全般にとっても合います。また、キノコもおすすめ。
受賞	ヴィーニ・ディターリア(ワイン評価誌)でレ・ピッキエーリ(最高賞)	受賞		受賞	
					
ワイン名	Roveli Frizzante ロヴェーリ フリッツァンテ	ワイン名	Grangiarosssa グランジアロッサ		
年	2007	年	2007		
地域	ピエモンテ・ガヴィのRovereto地区	地域	ピエモンテ・モンフェラート・ロッソDOC		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ	品種	バルベラ 90% ネббиオーロ10%		
畑	礫質、砂質、粘土質、そして砂利質の複合的な土壌。	畑	この土地でも、かなり古い地層で、特徴的な赤茶けた土が広がる。この土地特有のマイクロ・クリマ(霧や日照等)によって複雑な味わいがもたらされます。		
発酵	ブドウの果実をソフトプレスし搾汁。その後定温コントロール可能なオートクラウヴ(スパークリングワインに用いるタンク)を使用して発酵。	発酵	ステンレスタンクでのアルコール発酵後、樽の中で熟成、自然な清澄を行う。ボトルに移し18ヵ月熟成。		
備考	ブドウは9月末頃、完熟をまって手摘みされます。リンゴ、エキゾチックな果実の香りがあり、食前酒からメイン料理まで幅広く合わせられます。微発泡のフリッツァンテなので、良く冷やして、粉モノ(ピザ、生パスタなど)と相性抜群です。	備考	ワイン名のGrangiaとは、12世紀にこの地方でワインを造っていた団体の名です。彼らは、ベネディクト派修道士の指導の下ワインを造っていました。また、Rossaとは「赤」を意味し、このワインが造られる。特徴的な赤い土壌を表します。このワインは、ジュスティニアーナの歴史と土壌への敬意を込めて名付けられました。		
受賞		受賞			