



SOMMARIVA

ソマリーヴァ



プロセッコが造られる広大なエリアの中で、DOCGに昇格したプロセッコの中心地、“ヴァルドッピアデーネ”と“コネリアーノ”に畑を所有する正統派プロセッコ。自然な栽培から造られるプロセッコ種の一搾りが秀逸!!

イタリアのスパークリングと言えば、「プロセッコ」

ぶどうの名前でもあり、そのままイタリアを代表するスパークリングワインの呼称でもある「プロセッコ」。この品種は、北イタリアはヴェネト州、州都ヴェネツィア付近のトレヴィーゾで生まれた地ブドウで、造られるワインの歴史は古く、1400年代まで遡ることができます。古くはヴェネツィア共和国時代の宮廷にも献上され、愛飲されていたようです。

白ワイン用品種の中でもとりわけアロマティックな、華やかな香りを持つプロセッコ種は、特にスプマンテ、フリッツァンテとして造られた、スパークリングワインが評価も高く有名。爽やかで複雑味のあるフルーティな香り、弾けるように新鮮なフルーツを思わせる、生き活きとした心地よい酸味、キレのある、爽やかな泡… いまや総生産数5千万本、そのうち40%が輸出される、世界中に愛されるスパークリングワインの一つです。

※イタリア料理好きのオバマ大統領夫妻が、4か所で開催した就任パーティの乾杯で、歴代大統領で初めてシャンパン以外を使用したことで、その名が広く知られるようになりました。

世界中からの需要を受け、増大する生産量…そうすると、当然適した畑でない場所でもプロセッコが造る生産者が表れます。伝統的なプロセッコとその品質、その生産者を守るために、2010年より、プロセッコはDOCG(統制保証付原産地呼称)ヴァルドッピアデーネ、DOC(統制原産地呼称)が冠され、栽培生産がヴェネト州からフリウリ州にかけての9県に限定されたほか、製法についても厳しい基準が設けられよりその品質を確かなものとしています。



自然派&100%自家ぶどうに徹する、ソマリーヴァ・ワイナリー

ソマリーヴァワイナリーは、ヴェネト州の本来のプロセッコの指定エリアであるヴァルドッピアデーネ村に位置します。ここは、プロセッコの中でも特別良いとされる場所でイタリアを代表するスパークリングワインの産地です。

基本的に農薬・化学肥料は使用せずに、買ひブドウは一切使用せず、自分達で栽培したブドウのみを使用する為、ブドウの質が高く品質が高まります。ソマリーヴァのオーナーである、古くからワインを造る家系出身のカテリーノ・ソマリーヴァと妻のウルバーナが1970年後半に、このプロセッコの主要な土地、コネリアーノとバルドッピアデーネに

小さな区画を購入し、1998年に入り高度なテクノロジーを導入し、ブドウの特性を生かした質の高いスプマンテを生産しています。

イタリア名物、プロセッコの出来るまで

ブドウの収穫は厳しい人間の目と手で行い、醸造の段階からは最新鋭の技術が導入されています。

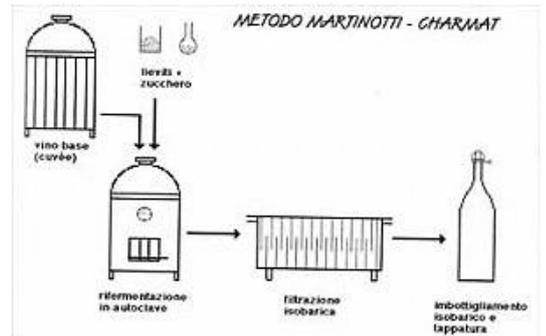
健康なブドウだけを軽く圧縮、発酵は土地の厳選された酵母を使用、温度は一定調整することによりブドウ本来の持つ香りを閉じ込めます。



プロセッコ種



その後、ワインをスパークリングワインに！プロセッコの製法はシャルマ方式と呼ばれる製法を用い、短時間で一気に終わります。特長的な点は、泡を生み出す炭酸二次発酵の過程が、2万~4万リットルの大きな圧力窯のような構造の「オートクレーブ」と呼ばれる密封式ステンレスタンクの中で、15~30日と短い日数でスピーディーに行われること。ブドウ本来の香りや味わいを極力表現するために、香りの素晴らしいブドウに合わせた、最適の方法をとります。



その後、濾過して瓶詰して、出来上がり！

					
ワイン名	Extra Dry	ワイン名	il Perline		
年	NV	年	NV		
地域	DOC Treviso	地域	コネリアーノ		
品種	プロセッコ 100%	品種	プロセッコ 100%		
発酵	手摘みで収穫した後、压榨。フリーラン・ジュースのみを使用することで、ピュアな味わいを出す。ステンレスタンクで10℃でおよそ10～12時間休ませ清澄させた後、透明な部分だけ(沈んだ不純物は使用せず)をとりわけアルコール発酵を行う。ステンレスタンクで18℃を保ちながら15日間発酵させ、ベースの白ワインを造る。	発酵	手摘みで収穫した後、压榨。フリーラン・ジュースのみを使用することで、ピュアな味わいを出す。ステンレスタンクで10℃でおよそ10～12時間休ませ清澄させた後、透明な部分だけ(沈んだ不純物は使用せず)をとりわけアルコール発酵を行う。ステンレスタンクで18℃を保ちながら15日間発酵させ、ベースの白ワインを造る。		
熟成	この後、特別な酵母を加え、正確な量だけ補糖し、14～16℃で20～25日間かけてオートクレーヴ(特殊なタンク)内でスパークリングにする。その後-4℃の定温で3日間静置し、フィルターにかけボトルに詰める。	熟成	この後、特別な酵母を加え、正確な量だけ補糖し、14～16℃で20～25日間かけてオートクレーヴ(特殊なタンク)内でスパークリングにする。その後-4℃の定温で3日間静置し、フィルターにかけボトルに詰める。		
備考	完全手摘み収穫、フリーランジュースのみ使用、と通常のプロセッコ以上に手間をかけたこだわりのワイン。100%自家ぶどうを使用することで、収穫からタンクまでの距離が短くなり、結果雑味のない、クリーンな味わいを表現することができる。	備考	フリッツァンテという、微発泡タイプ。分類的には白ワインに入るが、強くはないものの泡がしっかり感じられるので、 Pasta やピザなどの粉もの、また暑い時期に食事を通して楽しむのもおすすめ。		

※フリーラン・ジュースとは
無理な圧力はかけず、自然な状態で滲みでてくる果汁。通常はこの後さらに圧力をかけ、極力多くの果汁を得るが、代わりに果皮や種からの雑味が含まれるため、シャンパーニュ等高級スパークリングを造る際は、このフリーランジュースのみ使用するメゾンも多い。



プロセッコの楽しみ方

年間5000万本、そのうち60%がイタリアで消費されるほどに、イタリア人はプロセッコが大好き！
休日は、朝起きるとまずプロセッコの栓を開ける人もいます。ランチの Pasta に2人で1本、友人同士で集まる夕方、食前酒替わりに冷えた1杯を、香り高く万能型のプロセッコ、お食事のお共にも人気です。
ほんのり甘みが残るエクストラ・ドライはデザートやフルーツにもおすすめ。
また、本場イタリアでは、楽しい集まりの後にメの一杯として、キンと冷えたプロセッコを開けることもあるとか…
まさにプロセッコはイタリア的生活に根差した飲み物と言えるでしょ

