



Valle Reale

ヴァッレ・レアーレ



アルピニスト憧れのグランサッソーにほど近い、野生の狼が生息する美しい土地で造られる、モンテプルチャーノ・ダブルッツォ。
ガンベロ・ロッソでは3年連続トレ・ピッキエリ、NYタイムズ紙ではベスト・モンテプルチャーノにも選出！



スタッフ一同。オスカー受賞時の記念撮影

ヴァッレ・レアーレは、イタリア・アブルッツォ州で世界的に最も注目されている生産者のひとつです。ヴァッレ・レアーレの特徴は、イタリアの最も美しい国立公園の1つ「ポポリ国立公園」の中にある唯一のワイナリーである、ということ。

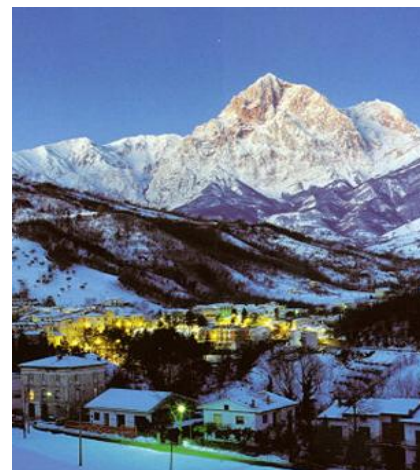
氷河によって深く刻まれた峡谷、澄み切った源泉、動植物の多種・多彩な生態系といいましまに自然の宝庫…ヴァッレ・レアーレは、この美しい山麓でワインを生産する珍しい生産者です。

また、周辺の環境への配慮から、基本的に農業、化学肥料不使用が徹底されています。

この辺りの地形と気候は、アブルッツォの他の領域とは全く異なっており中央イタリアの中でも特殊なタイプです。

ぶどう畑は粘土と石灰質の混じり合った 土壌を持ち、標高2915mのグランサッソ山脈に近接しているため、昼と夜の大きな気温差が見られることも大きな特徴です。

また、グランサッソ山脈からいつも吹き下ろされる冷涼な風は、通気性のよさと最小限の湿度を保障し、理想的なアロマが生成されるのに役立ちます。ここで栽培されるブドウは、その特有の微気候(マイクロ・クリマ)が存分に反映されており、完熟した果実の香りが特徴的な優れたワインが生まれる要因となっています。



アルピニストの憧れ、グラン・サッソー



秋のぶどう畑

イタリア内外で評価されるヴァッレ・レアーレ
その輝かしい実績

ガンベロ・ロッソ誌別冊ラルマナッコ・デル・ベレベーネ
最優秀赤ワイン オスカー・ナショナル受賞

ニューヨークタイムズ誌
ベストモンテ・プルチャーノ ダブルッツォ！

GAMBERO ROSSO The New York Times
Gentleman

また、イタリアのラグジュアリーシーン、ビジネス、グルメ、ファッションなどを幅広く扱う「ジェントルマン」誌上で発表された2010年度のワインランキングによると…

ヴァッレ・レアーレの「サン・カリスト」が、
アンティノリの「ソライア」と並び、総合7位に!!

※この統計は、ガンベロロッソ、レスプレッソ、ヴェロネッリ、マローニのワインガイド誌として有名な大手4誌での獲得点数を合計して、総合点で評価したものです。



					
ワイン名	Vigne Nuove Montepulciano d'Abruzzo	ワイン名	Vigne Nuove Trebiano d'Abruzzo	ワイン名	San Calisto
年	2009	年	2009	年	2007
地域	DOC Montepulciano d'Abruzzo	地域	DOC Trebiano d'Abruzzo	地域	DOC Montepulciano d'Abruzzo
品種	モンテプルチャーノ 100%	品種	トレブビアーノ 100%	品種	モンテプルチャーノ 100%
土壌	砂質、粘土質	土壌	石灰質(石灰含有量が極めて高い)	土壌	小石が多くみられる砂利質、粘土質
醸し	—	醸し	スキンコンタクトを12時間	醸し	—
発酵	ステンレスタンク内で発酵	発酵	14℃から16℃を保ちつつ、 ステンレスタンク内で約40日間発 酵。	発酵	熟成用としては1級品と言える、 フランス、トロンセのオーク樽を用い て18カ月間熟成
備考	若い区画のブドウを使用。 典型的な、イタリア中部山岳地帯に 属し、標高が高いため、完熟を待つ て収穫。概ね収穫は10月まで待つ 事になり、完全手摘みで行う。 畑は概ねコルドン仕立て(フランスの 垣根式栽培方の一つ)だが、場所によ っては「tendone」テンドーネ式も取 り入れる。(高さ約2m弱の、日本の 棚栽培に近い形)この方式はアプ ルツォの、特に谷合の畑では伝統 的な方式で、特にアプルツォの特 徴を表す上で重要な要素である。	備考	畑の標高は400m、グランサッソー の影響を最も受ける位置にあり、昼 夜の寒暖差が大きい。そのため、 ワインにとって重要な酸が、完熟した 後にも豊富に残る。ぶどうは9月末に 収穫。 まずぶどうが持つ要素をすべて抽出 できる状態にするために、スチール タンク内で低温を保ちながらスキン コンタクトを12時間行う。その後14～ 16℃を保ちながらおよそ40日間の 長期間で発酵を行う。	備考	南向きのスロープ状の畑は、標高も 350mと高いため寒暖差が激しい。 また、6700/haという密植を行い、さ らにグリーンハーベストも実施するこ とで、凝縮した味わいを表現する。 プラムやブラックベリーといった黒系 果実のリッチな味わいを持ちながら も、クローヴや、濡れた小石を感じさ せる硬質なミネラル感がアクセント となり、エレガントな趣を呈する。 オーク樽のキャラクターも手伝い、 バルサミコヴィネガーを用いた料理 と非常に相性が良い。
受賞	ラルマナッコ・デル・ベレベーネ 最優秀赤ワインオスカー・ナショナル受賞 ニューヨークタイムズ誌 ベスト・モンテプルチャーノ ダブルツ ォ	受賞		受賞	3年連続でガンベロロッソ誌 トレビッキエーリ(3グラス=最高点)獲得

