



Liberty Wines

リバティーワインズ

英国の国家資格であり、世界最難関の称号の一つ、マスター・オブ・ワイン。
世界でも数少ないこの資格をもつ男、デイヴィッド・グラーヴ氏が監修する、最強のデイリーイタリアワイン!!

MW(マスター・オブ・ワイン)監修のデイリー・イタリアワイン

「とにかく難しい!」と言われる世界最高水準のワイン資格保持者「マスター・オブ・ワイン」である、**デイヴィッド・グラーヴ氏**が1997年3月に設立したリバティーワインズ。
さらに、コンサルタントとして(あるいは醸造家として)、数々の有名ワインを造り出す**マット・トムソン氏**もイタリアで活躍しています。

高品質を常に心がけ、イタリアワインに対して、常に革新を求めてゆぐために設立され、今ではそのラインナップは、イタリアをはじめフランス、オーストラリア、ニュージーランド、そしてスペインなど世界各地から900種類を超えています。
リバティーワインズは一般のお客様にも、またプロに対してもその需要にこたえ、素晴らしい経歴の生産者から、また有名ではなくともその地方で最も素晴らしいワインを造っている生産者と協力し、共にワインを造り上げることも行っています。



リバティーワインズのイタリアワイン

自身で輸入・販売を行う一方、**マスター・オブ・ワイン**として、イタリアワインの魅力をもっと知ってもらいたい、と強く感じていたデイヴィッド・グラーヴ氏。彼は現地生産者達との強い信頼関係や、その知識を基に、自身のワインを作り始めました。
醸造(または醸造コンサルタント)には、「世界最優秀醸造家」にも選ばれた経歴があるニュージーランド出身のマット・トムソン氏を起用し、**低価格で高品質、さらに地方の特徴を表現できるようなイタリアワイン**を作っています。



MW(マスター・オブ・ワイン)にして
リバティーワインズ創始者 **デイヴィッド・グラーヴ**



リバティーワインズは、2008年度のインターナショナル・ワイン・チャレンジにおいて、イタリアワインを扱う優秀な店(会社)に贈られる賞、「イタリアン・スペシャリスト・マーチャント」も受賞。

英国では低価格でありながら高品質としてすっかり定着しているリバティーワインズ。現地では度々雑誌にも掲載されています。

ワイン誌デカンター2009年4月号に掲載!!

「ベストバリューワイン」に選ばれました!

Trebbiano is a grape that often struggles to whip up any enthusiasm. But here, married with Garganega, it produces a wine of really good value, with attractive, fleshy fruit and bright aromatics. Crisp and vibrant, with a herbaceous streak towards the finish

「トレッピーアーノというブドウは、ただ手軽にワインを造ることにばかり熱を上げる人々がしばしばいるため誤解を受けやすいが、このワインにおいては、ガルガネガ種とブレンドされ、本当に高品質で魅力的でフレッシュな果実味と輝くほどに煌びやかなアロマが込められている。クリスピーで(辛口で)活き活きとしており、余韻にハーブのような清々しさを残す。」



マット・トムソン氏

					
ワイン名	Ponte Pietra Trebbiano-Garganega ポンテ・ピエトラ トレッピーアーノ・ガルガネガ	ワイン名	Porta Nova Soave ポルタ・ノヴァ ソアヴェ	ワイン名	Porta Nova Corvina ポルタ・ノヴァ コルヴィーナ
年	2009	年	2009	年	2009
地域	ヴェネト州	地域	ヴェネト州	地域	ヴェネト州
品種	トレッピーアーノ 60% ガルガネガ 40%	品種	ガルガネガ 75% トレッピーアーノ・ディ・ソアヴェ 25%	品種	コルヴィーナ 100%
畑	火山性の土壌。畑は日当たりの良い南東向きの斜面に広がっています。	発酵	ブドウは完熟を待ち、すべて手摘みで、徐梗し破碎したぶどうをプレスしますが、この段階でSO2は一切添加しません。果汁はすぐに冷やされ、フレッシュな味わいを保つため14度程度で発酵を行います。ボトル詰めまで、フレッシュさを保つため、ステンレスタンクで保管されます。	発酵	ブドウは完熟を待ち、すべて手摘みで、徐梗し破碎したぶどうをプレスしますが、この段階でSO2は一切添加しません。果汁はすぐに冷やされ、フレッシュな味わいを保つため14度程度で発酵を行います。ボトル詰めまで、フレッシュさを保つため、ステンレスタンクで保管されます。
発酵	ブドウは手摘み収穫。徐梗し破碎してプレス。この段階でSO2は一切添加せず。果汁はすぐ冷やし、フレッシュな味わいを保つため14度程度で発酵を行います。				
備考	トレッピーアーノ種は、ただ手軽に作ることでばかり追い求める人が多いせいで誤解され易いが、このワインにおいてはガルガネガ種とブレンドされ、本当に高品質で魅力的でフレッシュな果実味と、煌びやかなアロマが込められている。クリスピー(辛口)で、活き活きとしており、余韻にハーブのような清々しさを残す。 デキャンター09年4月号より	備考	レモン・ライムなど爽やかな柑橘系。クリーンでフレッシュな香り、すっきりした辛口でジューシー、しかしバランスの良い酸味のおかげで、飽きずに楽しめる。アフターにほんのり凝縮感のある果実味が感じられる。	備考	やや明るめの色調、良く熟した黒系果実の香りに、黒コショウ、ブルーベリーのアロマが混じります。適度な重みがあり、まろやかなタンニンや果実味が芳醇なワイン。飲みやすいやや軽めのスタイルだが、そのため食事や軽いおつまみと合わせやすい、重宝する1本です。
受賞	イギリスのワイン誌「デキャンター」2009年4月号で、ベスト・バリュウワインに選出！	受賞		受賞	
					
ワイン名	Ponte del Diavolo ポンテ・デル・ディアボロ	ワイン名	Ca' del Matt Barbera d'Asti カ・デル・マツ バルベラ・ダスティ		
年	2009	年	2008		
地域	フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア	地域	ピエモンテ (DOC Barbera d'Asti)		
品種	ピノ・グリージョ 100%	品種	バルベラ 100%		
畑	南向きの砂利質土壌。水はけが良いのが特徴。	畑	モンフェラートの丘の南西、ニツァの街の郊外。ピエモンテで最も暖かい土地の一つ。酸も穏やかな良質バルベラができる地域。		
発酵	ブドウは、収穫後破碎し、果汁は11～12度に冷却され、優しく丁寧にプレスされます。最小限のスキンコンタクトを行い、定温管理した状態で(12～14度の間で)発酵を行います。香りを高めるため、この過程がおおよそ30日に及ぶこともあります。	発酵	果汁は果皮に接する状態で10日間のポンピングオーバーを行い、最大限の色素や柔らかく熟した良いタンニンを抽出します。温度は30℃をピークとして、アルコール発酵を行い、一部は6カ月間72hlの樽で熟成されます。残りのワインは、定温管理されたタンクでボトリングを待ちます。		
備考	ポンテ・デル・ディアボロとは、この付近の街にある、中世風の豪華な橋から名を取っています。 ザ・タイム・マガジンに掲載 「あなたが見る目のある人なら、今ここの洗練されたワインを選ぶときである。スモーキーで、フローラル、香りに満ちたピノグリージョを。」	備考	バルベラにおいて、最も注意すべき点は、未熟な状態で収穫すると酸味が際立ってしまうことです。バルベラ ニツァ醸造組合の管理下にある畑の中から良いぶどうを選び出し、最高の「健全で良く熟したブドウの実」を確保します。		
受賞	ザ・タイム・マガジン (英)で掲載	受賞			

|