



イタリア

シチリア島

Mazzara del Vallo (Trapani)
マザラ・デル・バッコ
(トラパニ県)

テヌータ・ゴルギ・トンディ FEUDI SAN NICOLA

シチリアの最も美しい自然のなかで育まれたワイン



イタリアに存在する 100 の WWF (世界環境保護団体 World Wildlife Fund For Nature Ong-Onlus) 保護指定の自然公園のうちのひとつ、テヌータ・ゴルギ。太平洋側の海岸からすぐ近い緑豊かな自然公園には小さな湖もたくさん存在し、澄んだ空気の中であらゆる種類の野生の鳥や動物が暮らしています。

この Mazzara del Vallo (Trapani) マザラ・デル・バッコ (トラパニ県) にある、シチリアでも最も美しい自然が残されているといわれる地区にワイナリー『テヌータ・ゴルギ・トンディ』があります。1800 年代から存在するワイナリーは、もともと 1500Ha もの土地を所有していたシチリアの王族サボリート家がワイン作りをここで行っていました。現在はその子孫であるアンナマリアとカルラの姉妹が 4 代目のオーナーとしてワイナリーを引き継いでいます。WWF の自然保護地区内にあるブドウ園は 130Ha。ネーロ・ダ・アーボラやグリッコ、ズィビッポなどシチリア独特の伝統品種を使ったシチリア IGP/DOC ワインを作っています。シチリアでは珍しいグリッコの貴腐ワインの生産もこの地域のマイクロクリマの豊かさを物語っています。2010 年にはブリュッセルのワインコンクールでシャルドネと珍しいグリッコ品種の貴腐ワイン『L' ORO DI DORA』の 2 ワインが金賞を受賞。



4 代目のオーナー アンナマリアとカルラの姉妹



FEUDI SAN NICOLA NERO D'AVOLA - SYRAH

IGP SICILIA 2010 / 左

フェウディ・サン・ニコラ ネロ・ダヴォラ/シラー

シチリアの赤ブドウの王様ネーロ・ダ・アーボラ。このシチリアを代表する在来品種 70%とシラー 30%からなる「FEUDI SAN NICOLA NERO D'AVOLA - SYRAH」。9 月に手摘みで収穫、皮をつけたままの浸漬、発酵。チェリーやブルーンの赤い熟したフルーツにスパイス的なオリエントの香辛料の香りが交じり合う。香りとも味わいのバランス感が素晴らしい。

FEUDI SAN NICOLA ZIBIBBO SECCO

IGP SICILIA 2010 / 右

フェウディ・サン・ニコラ ズィビッポ・セッコ

ズィビッポはシチリアの在来品種であり、非常に甘く素晴らしいマスカットの芳香が特徴で食用としても高級品種である。またシチリアならではの海に近く昼夜の温度差の激しい特定の地域でしか栽培できないため生産量が少ないことでも知られている。シチリアではもともとバッシートなどのデザートワインを作るブドウとして栽培してきたが、このブドウを辛口の白ワインに仕上げたのが「FEUDI SAN NICOLA ZIBIBBO SECCO」。8 月に手摘みでの収穫後皮をつけたまま浸漬、その後発酵。ズィビッポ品種独特のマスカット香と柑橘果実のフレッシュ感があり、心地よい飲み口。また後味が非常に長い。どこまでもシチリアらしい白ワイン。

お問い合わせ

株式会社 グローバル

フリーダイヤル 0120-60-9686 (平日 10:00~17:00)

<http://www.globalwine.co.jp>