

Ronco del Gnemiz

ロンコ・デル・ニエミツ Bio



フリウリのカリスマ的生産者と評されるニエミツのワインは長熟で厳肅なキャラクター。どんなに小さな区画でも少量ずつ様々なキュベをリリースすることで、テロワールの違いを明確にしワインのポテンシャルを最大限引き出すことに成功している。

イタリアの主要ワインガイド、エスプレッソ誌が「毅然としたカリスマ的な生産者」と評するロンコ・デル・ニエミツは、スロヴェニアとの国境に近いフリウリ東部に位置する。1964年にエンツォ・パラツォーロが醸造所を購入し、1982年に初めてロンコ・デル・ニエミツとしてワインをリリース。1990年代半ばに醸造所を受け継いだ娘のセレーナが現在、パートナーのクリスチャン・パタや息子たちとともに栽培・醸造の全てを手掛けている。



ニエミツの畑があるロザツツォは、セレーナと親交深いミアーニやメロイの本拠地プットリオと並ぶコッリ・オリエンタリー最高のエリアである。このふたつの地区はどちらもD.O.C.の南部にあり5km程度しか離れていない。ともに土壌はボンカと呼ばれる泥灰質であり、長熟なワインを生む力があるが、それぞれのキャラクターは大きく異なる。セレーナによると、プットリオは早くから訴えかける魅力があり、果実も開いている。白は極めてリッチ、赤もふくよかである。ベルベットのようなタンニンが豊富だ。一方、ロザツツォはより厳肅なキャラクターであり貴族的。白はより酸が高く、香りは繊細、果実が現れるのにも時間がかかる。赤は香りに土っぽさと、どこかボルドーに共通するニュアンスを備えている。両者は気候に大きな違いがないため、おそらくこれはロザツツォの方が土壌に粘土を多く含むせいだろうと、彼女は分析する。

栽培は長年ビオロジックで行っており、一部バイオナミも導入している。フリウリの気まぐれな天候の前では、これは容易なことではない。冬は非常に寒く乾燥しており、春は暖かで雨が多い。夏は昼夜の寒暖差が大きく、8月は時折大雨に見舞われる。地元でボラやボリーナと呼ばれる風が畑を乾かしてくれるが、そうでなければブドウの樹も土もずぶ濡れのままだ。この土地では、健全なブドウを得るために綿密なブドウの世話が欠かせない。セレーナはこの基本にこれ以上ないほど忠実だ。「丁寧に、誠実に土地と向き合い最善を尽くせば、その土地は答えてくれる」と彼女は語る。時には厳しい判断も辞さない勇気がなければ、この土地で偉大なワインは造ることは出来ないという。あるがままの自然を受け止め、頑なに尽くす。農民としてのシンプルなその姿勢は、誠実なワインの味わいからも感じることができる。

セレーナのワイン造りで最も特徴的なのは、少量ずつ様々なキュベをリリースすることだ。どんな小さな区画も別々に醸造され、それぞれの独自性が各ボトルの中に表現される。テロワールの違いにこだわる彼女ならではのラインナップである。各区画は0.5ヘクタールにも満たないものが多いため、各キュベの生産本数は少ない。全てを手に入れることは非常に困難だが、プロアマ問わず、ワインに造詣が深いはまだこの生産者を知らない人に黙っておすめできると称される、イタリアでも数少ない造り手の一人である。

マルヴァジア セレーナ・パラツォーロ・エ・フィーリ

2018 Malvasia Serena Palazzolo e Figli

限定	希望小売価格 ¥3,900
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	マルヴァジア100%
●熟成:	バリックで澱と共に9ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

プットリオにある南東向きの1haの区画。樹齢は約20年。土壌はマル。ニエミツのフィロソフに乗っ取って作られたクラシックなマルヴァジア。フルボディだが極めてエレガントな口当たりを持ち、ソフトなフィニッシュが心地よいスパイシーなワイン。

リボッラ・ジャツラ セレーナ・パラツォーロ・エ・フィーリ

2018 Ribolla Gialla Serena Palazzolo e Figli

限定	希望小売価格 ¥3,900
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	リボッラ・ジャツラ100%
●熟成:	バリックで澱と共に9ヶ月(新樽25%)
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5%

ロザツツォにある南東向きのわずか0.5haの区画。樹齢は約45年。土壌はマル。ハーブやフローラルなどのフレッシュなアロマ。エレガントで上品さがある一方で、果実味は大変リッチで凝縮感がある。爽やかな酸が美しい余韻を作る。フリウリの丘陵地帯で育ったクラシカルなリボッラ・ジャツラ。

ソーヴィニヨン セレーナ・パラツォーロ・エ・フィーリ

2018 Sauvignon Serena Palazzolo e Figli

限定	希望小売価格 ¥3,900
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	ソーヴィニヨン100%
●熟成:	大樽60%&バリック40% 9-10ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネとプットリオにある区画をブレンド。樹齢約20年、土壌はボンカ。白桃やフレッシュなハーブの香りに続き、オレンジピールのニュアンスも現れる。タイトな味わいは時間とともに華やかな芳香をまとうて上方へ広がる。フィニッシュではきりっとした酸が味わいを引き締める。

ソーヴィニヨン サリーチ

2018 Sauvignon Salici

限定	希望小売価格 ¥5,250
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	ソーヴィニヨン100%
●熟成:	大樽40%&バリック60% 9-10ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	15%

サリーチは、サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネの西向き斜面に位置するクリュ。樹齢約20年、土壌はボンカと粘土。メロンや白桃、ハーブ、レモンピールのアロマにナッツのニュアンス。ジュシーな甘酸っぱい果実をほのかなオークが品よく支え、シャープで細かな酸と塩っぽいミネラルがフィニッシュを彩る。

シャルドネ ロンコ・パツ

2018 Chardonnay Ronco Basso

限定	希望小売価格 ¥5,250
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック9-10ヶ月(新樽30%)
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

ニエミツの基本のシャルドネ。サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネにある南向き斜面と南西向き斜面にある若樹の2区画をブレンド。土壌はボンカと粘土。白い果実、スモーク、スパイス、杏仁を思わせる樽がしっかりときた香りに、清涼感あるきれいな味わい。余韻にはミルキーなニュアンスが感じられる。

フリウラーノ サン・ズアン

2018 Friulano San Zuan

限定	希望小売価格 ¥5,250
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	フリウラーノ100%
●熟成:	バリック9-10ヶ月(新樽20%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

サン・ズアンは、本拠地のサン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネのフリウリ語名。フリウリのワインたるフリウラーノに彼女たちが根差す土地の名前が与えられた。その名の通りこの村にある最高樹齢約60年の南西向きの畑から造られる。土壌はボンカと粘土。アタックは滑らかで甘く、黄色い果実をナチュラルなニュアンスが彩る。クリーミーな余韻にはほろ苦さも感じられる。

ソーヴィニヨン ペーリ

2018 Sauvignon Peri

限定	希望小売価格 ¥7,400
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	ソーヴィニヨン100%
●熟成:	バリック9-10ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	15%

ペーリはサン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネの南向き斜面にあるクリュ。樹齢約40年、土壌はボンカ。スパイス、黄桃、オレンジのアロマに仄かなハーブのニュアンスや塩っぽさが複雑さをもたらす。3つのソーヴィニヨンの中で最も緻密な味わいで、どっしりとした堅固な酸、焼き栗を思わせるオークの甘いニュアンスを備えている。

シャルドネ ソル

2018 Chardonnay Sol

限定	希望小売価格 ¥7,400
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック9-10ヶ月(新樽30%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

ソルという名は、醸造所の最上のセレクションに与えられる。サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネにある樹齢約50年の東向きの畑から造られる。土壌はボンカ。洋ナシ、黄桃、クリーム、ローストしたナッツの香ばしいアロマ。甘く繊細な果実が編み込まれた味わいは、内側から湧き出る力強さに満ちている。

ロツォ・ディ・ヤコポ

2017 Rosso di Jacopo

限定	希望小売価格 ¥3,050
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	メルロ100%
●熟成:	バリック20-22ヶ月(新樽30%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

セレーナが末息子のヤコポに宛てたキュヴェ。ロツォ・プピッロ、ロツォ・デル・ニエミツ、ロツォ・ドットール・パラツォーロのキュヴェがリリースされない年のみに造られるキュヴェ。グリップーなタンニンと活き活きとした酸がフレッシュな果実味を支えている。バランスの良いボルドー・ブレンド。

ロツォ・プピッロ

2017 Rosso Pupillo

限定	希望小売価格 ¥5,300
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	メルロ70%、カベルネ・フラン30%
●熟成:	バリック20ヶ月(新樽30%)
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネにある西向きの1haの区画。セレーナが息子のゼノへ宛てたキュヴェ。プラムやブルーベリーにフレッシュな赤系ベリーに複雑なスパイスのアロマ。メルロー由来の柔らかいテクスチャーにカベルネ・フランの心地よい清涼感が加わりクリーンでクラシカルな印象を作っている。上質なタンニンと美しい酸が溶け込む見事なフィニッシュ。

スキオペッティノ

2017 Schioppettino

限定	希望小売価格 ¥5,300
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	スキオペッティノ100%
●熟成:	バリック20ヶ月(新樽1/3)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

畑は海拔70m、サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネの南東-南西向きの斜面にあり、樹齢は20~60年。土壌は泥灰土。ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリーといったベリー系の香りにスパイスのヒント。完熟した豊かな果実美とリコリスが口いっぱいになり、フィニッシュは適度な酸が綺麗に引き締める。

ロツォ・デル・ニエミツ

2017 Rosso del Gnemiz

限定	希望小売価格 ¥6,600
●産地:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
●品種:	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%
●熟成:	バリック20-22ヶ月(新樽50%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

クラシカルなボルドー・ブレンドと位置付けられるニエミツの基本の赤。畑はサン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネの西向き斜面にあり、樹齢は最高50年。土壌はボンカ。