

ナチュラルでクリーン！ガヴィの歴史を変える

GAVI | PIEMONTE

La Raia

ラ・ライア



△本当の自然

保険業で成功したジュルジョ・ロッシ・カイロが故郷に恩返しをする為、伝統や自然を後世に残す事を目的として始めたのがラ・ライア。ワイン造りだけでなく、有機野菜の栽培とその流通。ピエモンテの伝統種ファッソーナ牛の飼育と多岐にわたります。

180haの敷地内にはシュタイナー学校、幼稚園、宿泊施設もあり、葡萄畑は40ha。ファッソーナ牛の放牧地と野菜畑の他に広大な森が残され、養鶏、養蜂も行われています。この地域の生態系を維持する事も彼等の大切な使命なのです。

テロワールを感じるワインとは何もしない事ではない。ニフトコ、アカシア、栗、地のハーブ類、2つの湖。この地に昔からあった古代小麦とファッソーナ牛。ワインは本来、自然の森と動植物が影響し合う生物多様性の中から生まれるものなのです。

更に、この地域の伝統的建築法ピセ（砂利、粘土、藁の土壁）を復活させ、カンティーナを建築。ガヴィの原風景を今に残しています。2007年には有機栽培認証団体デメテルからガヴィで唯一認証されました。

敷地内では2002年から一切の農薬、除草剤も使用されていません。牛糞と雑草、葡萄樹から作られた自家製コンポスト、ピオディナミ調剤、緑肥と必要と判断した時にだけ極少量の銅と硫黄が使われます。ピエモンテでは珍しい環境。

△コルテーゼ本来の香を大切に

コルテーゼは難しい品種。問題なのは樹勢が強過ぎる事。樹勢が強いので収量を制限しなければ大量の味気ないワインが出来てしまいます。この特性のお陰でガヴィは大量に作られスーパーマーケットで安売りされてしまったのです。

ラ・ライアでは春の芽かきから芽を減らす事で生育サイクルの最初から栄養素を少ない果実に集中させ、グリーンハーヴェストで、更に最良の房のみに限定する事で一般的なガヴィの半分程度の収量まで落としています。

『もう1つの難しさは酸化に弱い事。柑橘に白桃などの熟した果実の香が豊富なのですが、酸素と触れ合う事で、すぐ揮発してしまいます。出来る限りモストに酸化ストレスを与えず、果実の時の記憶を残したままワインにしてあげる事が大切』

大量生産では破砕してから発酵までに温度が上がりますが、ラ・ライアでは畑がカンティーナに隣接しているので、早朝の収穫の後、温度が上がる前に冷蔵庫で保管。1晩置くことで虫を逃がし、果実中央部まで温度を下げ、15度の低温から発酵が可能。

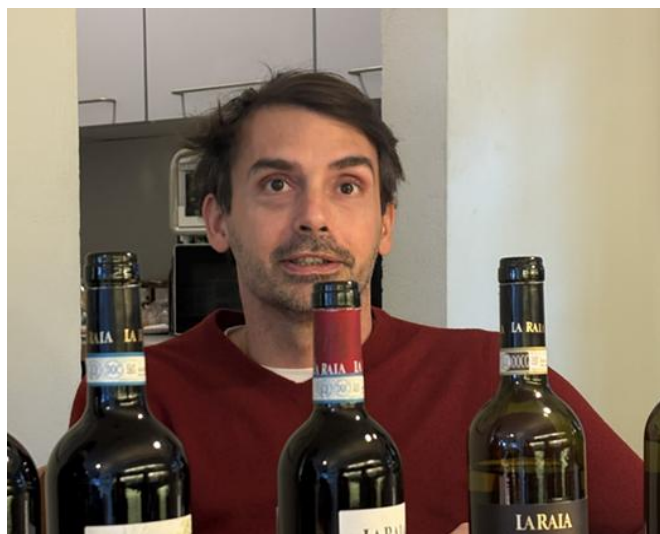
醸造所の土壁が厚く、天井も高いので15度の低温から発酵させれば温度が上がり過ぎず、揮発性の香を失わずに、葡萄が元々持っていた香味成分をワインに移す事ができます。発酵中は決して28度を越える事はありません。

△3軒しか造っていないガヴィ・リゼルヴァ

北のツッサーロー村に近い畑は石灰岩盤があり、根が苦しみますが、エレガントで垂直性があり、酸度も高くなります。特にマドンニナ畑のポテンシャルは高く、この畑の葡萄のみでガヴィ・リゼルヴァが造られます。

ガヴィ・リゼルヴァを造っているのは今では3軒しか残っていません。それだけ高品質のガヴィを目指している生産者は少ないという事なのです。ガヴィの本当の個性は、消費者は勿論、ソムリエにも正しく伝わっていないのです。

ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月、その後、ボトリングして瓶内で6ヶ月以上寝かせます。澱と長く寝かせる事で樽熟成したかのようなリッチさとアーモンドのような香ばしいさを得る事ができます。これこそコルテーゼにしかない個性なのです。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

