

## Benini

ベニーニ



" Se non ci provi, non potrai mai saperlo "

「試してみないと分からない」

ソアーヴェ地区のサン・ピエトロ・ディ・ラヴァーニョに1940年から続くぶどう栽培家で、2017年に3代目アレクサンドロ・ベニーニが継承してワイナリーを設立し、自社ビン詰めを開始しました。同年より所有する12ヘクタールの全面積をオーガニック栽培に転換し、2020年に「BIOS」の認証を取得しています。

「父フランチェスコも長年にわたって実質オーガニックのサステナブル栽培を実践していましたが、認証を取得して決意を新たにしました。メッツァーネ渓谷の斜面上に拓かれた畑には、先祖が遺してくれた樹齢40～60年のヴィエイユ・ヴィーニュが整然と並んでいます。陽光をたっぷり浴びて、毎年素晴らしい完熟ぶどうを収穫しています」。

「私たちが造りたいソアーヴェは、鮮度感が非常に高く、あらゆる要素が調和した、濃密な味わいのソアーヴェです。そのためにまず、シャンパーニュの製法に学んだ極めて繊細な圧搾を実施し、フリーランジュース（一番搾り果汁）のみを使用しています。その後清潔なステンレスタンクで自然に発酵させた後、5ヶ月間のシュール・リー熟成中に週1回バトナージュを実施しています」。

「古代ギリシャ語に「kalós kai agathós」という表現があります。カロスとは外面の美しさ、アガトスは道徳や価値観といった内面の美しさを意味し、この表現はこの2つの理想をひとつに結びつけるものです。私たちは仕事の中でこの調和を追求し、ワインに表現したいと考えています。ラベルに描いた鳥はワイナリーのシンボルであるシクロロウタドリです。長年私たちの庭に住み巣を作ってきたこの鳥は、私たちが求める調和の象徴でもあります」。

所在村	San Pietro di Lavagno
所有畑面積	12ha
醸造家	Alessandro Benini
趣味	音楽の演奏 (DJ)
継承年	2017年
栽培	2017年よりオーガニック栽培。2020年に「BIOS」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造。熟成期間中は週1回バトナージュを実施。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	輸出60% (EU各国、スイス、ノルウェー等)、イタリア国内40% (レストランとビストロが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家)
掲載実績	「Vinibuoni d'Italia」、 「falstaff」、 「TOP 100 Verona」 等
Web	<a href="https://beninialessandro.it/">https://beninialessandro.it/</a>



## Soave Balinda

ソアーヴェ バリンダ

DOC Soave。ガルガーネガ100%。メッツァーネ峡谷の斜面畑より。沖積土質・石灰質土壌。樹齢40～60年のVV。フリーランジュース（一番搾り果汁）のみを使用。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。その間週1回バトナージュを実施。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。「キュヴェ名のバリンダは祖父がよく使っていたヴェネチア方言で、会話好きな女性という意味です。素晴らしい畑を遺してくれた祖父に敬意を表すと同時に、このワインを食前から食中まで美味しく楽しく召し上がっていただきたいという願いを込めて名付けました」。