

Ca'd'Gal

カ・ド・ガル



" Non arrenderti mai e abbi fiducia "

「決して諦めることなく信念を持ち続ける」

ピエモンテのワイン生産者にモスカート・ダスティの話振れば、「カ・ド・ガル」かそれ以外の生産者かによって話が変わってくる」と返ってきます。

1989年、アスティ地方のカラマンドラーナでワイン造りをはじめたサンドロ・ボイド（写真右）は、モスカート・ピアンコ種そしてモスカート・ダスティに惚れ込み、世界の超一流生産者たちとまったく同様の理念と実践によって、このアルコール度数5〜6度の半甘口微発泡性ワインを芸術作品の域まで高めてきました。

バルバレスコから西へ約15キロメートル、サント・ステファノ・ベルボ郊外のヴァルディヴィッラ丘陵の急斜面上に拓かれた畑で早朝から深夜まで汗を流す彼を、周囲の人たちは「ホテル」（の営業時間）と呼び、変人扱いしてきました。しかしここでは、除草剤や殺虫剤に頼らない手作業による耕作、すべてのぶどう樹がたっぷりと太陽光を浴びられるようにするための除葉、収量を許可基準の6割程度にまで落として残った果実の品質を高める摘果といった作業が精密かつ丹念に行われていました。やがて秋を迎え、周囲の畑で薄緑色のモスカートの収穫が進む中、「ポレンタのように」真っ黄色に完熟したぶどうを手摘みする彼の姿がありました。

風味と滋養をたっぷりと湛えた彼のぶどうは、16〜18°Cの低温でじっくりと時間をかけてシュール・リーで醸され、最高水準のモスカート・ダスティへと生まれ変わります。

違いは、薫り高さ、甘みの質、味わいの深み、泡立ち、そして気品。

2022年には娘婿のアレッサンドロ（写真左）にバトンが託され、偉大なお父さんの精神と哲学が継承されました。

「私たちの目標は、モスカート・ダスティのアイデンティティを再定義し、ヨーロッパの素晴らしい甘口白ワインと自然に比較できる、真のモスカート・ダスティを創造することです」。

所在村	Calamandrana
所有畑面積	11ha
醸造家	Alessandro Varagnolo
趣味	旅行、ハイキング、アウトドアスポーツ
継承年	2022年
栽培	サステナブル栽培。2023年に「SQNPI」（イタリア国家品質管理システム）の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。ステンレスタンクで醸造。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85%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ、アジア各国）、イタリア国内15%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Le Guide de l'Espresso」、 「WinesCritic」、 「Ian d'Agata」、 「falstaff」、 「TERROIR SENSE」、 「The Dricks Business」、 「Decanter」、 「Jancis Robinson」、 「James Suckling」 等多数
Web	https://cadgal.it/en/



Moscato d'Asti Lumine

モスカート・ダスティルミネ

DOCG Moscato d'Asti。モスカート・ピアンコ100%。標高400メートルの丘陵斜面に4ha。砂質・粘土石灰質・泥灰土質土壌。樹齢20〜45年。ステンレスタンクで16〜18°Cでの長期低温シュール・リー醸造。残糖約121g/l。アルコール度数は約5.4度。「7度〜9度で召し上がってください」（アレッサンドロ・ヴァラニョーロ）。作品名の「ルミネ」は畑に降り注ぐ太陽の「光」を表しています。ラベルの絵は地元の画家マッシモ・リッチがこの作品のために描いてくれたものです。