

Dama del Rovere

ダーマ・デル・ロヴェーレ



" Viviamo di questo lavoro "
「仕事に生きる」

ソアーヴェ地区のブレントン・ディ・ロンカに19世紀後半より続くぶどう栽培家で、2003年に、後にソアーヴェ改革の旗手と呼ばれることになる4代目マッシモ・ブラが継承して自社ビン詰めを開始しました。

「当時のソアーヴェ・クラッシコはガルガーネガとトレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ等のブレンドが主体で、樹勢が強く多産なガルガーネガから他の品種に植え替える栽培家が後を絶ちませんでした。しかし、ガルガーネガこそが太古からこの地に根付いてきたソアーヴェの魂であり、当家も数世代にわたってマス選抜を紡ぎ、この品種を大切に守り育ててきました。祖先が遺してくれた最高樹齢80年に達するヴィエイユ・ヴィーニュから、ガルガーネガ100%にこだわった本物のソアーヴェ・クラッシコを造りたいと強く思いました。それは、濃厚で、味わい深く、官能的で、ミネラルの塩味に溢れるソアーヴェ・クラッシコです。修行したポマールのドメヌ「ジャン・マルク・ボワイヨ」で、低収量の重要性を学びました。7ヘクタールの全面積で収量を厳しく制限し、最高度に完熟し凝縮したぶどうを収穫しています。

また、シャンパーニュでの修行経験もある彼は、シャンパーニュ方式によるスパークリングワイン造りの名手としても非常に有名で、この地では極めて珍しい、ヴァン・ド・レゼルヴの貯蔵による2〜3収穫年のワインのブレンドを実践しています。以前は「DOCレッシーニ・デュレロ」を造っていましたが、「収量をはじめワイン造りの基準が緩すぎる」として同DOCのコンソルツィオを脱退。以降はIGTに格下げして、独自の歩むべき道を貫いています。

「私の哲学は、優れた品質と価格とのバランスを守り続けることです」という彼の作品は、主にイタリア本国の多数のレストランやビストロ、ホテルでワインラヴァーに愛され続けています。

所在村	Brenton di Roncà
所有畑面積	7ha
醸造家	Massimo Prà
趣味	サイクリング
継承年	2003年
栽培	厳格なサステナブル栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として使用しない。厳しい収量制限を実践。数世代にわたってマス選抜を継続。畑で羊の放牧を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	イタリア国内80%（レストランやビストロ、ホテル中心）、輸出20%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、オーストラリア等）
掲載実績	「vinous」、「slow wine」等
Web	www.damadelrovere.com



Durlì Metodo Classico

ドゥルリメトード・クラッシコ

IGT Durello Brut Metodo Classico。ドゥレラ100%。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。標高450メートルの丘陵畑より。火山岩質土壌。樹齢20〜60年。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。2〜3収穫年のワインのブレンド。15ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。



Biancodama

ビアンコダーマ

IGT Veneto Bianco。トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ90%、リースリング10%のブレンド。標高450メートルの丘陵畑より。火山岩質土壌。樹齢20〜60年。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。



Soave Classico

ソアーヴェ・クラッシコ

DOC Soave Classico。ガルガーネガ100%。ソアーヴェ北部トレメナルトの丘陵畑より。火山岩質土壌。樹齢20〜80年のVV。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。