

De Vigili

デ・ヴィジーリ



"Nei nostri Trentodoc, il tempo è attesa, metodo e pazienza"
「トレントの私たちにとって、時間とは待つこと、方法、そして忍耐である」

ドロミテ山脈麓、メッツォロンバルドに19世紀から続くぶどう栽培家で、2015年にフランチェスコ・デ・ヴィジーリ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。また同年よりオーガニック栽培に転換しています。

フランチェスコは、「ワイン造りと芸術との融合」をフィロソフィーとしています。

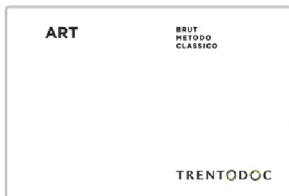
「私たちにとってワイナリーの経営は、単にぶどうを栽培しワインを造ることだけではありません。むしろ、この地域の多様な表現形態の一つをどう強化するかを知ることを意味します。私たちはぶどう栽培そのものがこの地の芸術の一形態であると考え、畑の中に野外博物館を創設し、芸術家パオロ・コロンビーニの作品を展示しています。採石場で育ったコロンビーニは石のエネルギーを感じとり、岩をきれいに割り、その切り口を彩色することで芸術へと昇華させました。彼の作品は私たちのぶどう畑を対話と瞑想の空間へと変貌させています」。

「オーガニック栽培によって深く張り巡らされた根と古樹が育むぶどう、醸造のあらゆる細部への緻密なアプローチ、そして長期熟成をワイン造りの礎としています。私たちのワインは、即自的な快楽よりも「深み」、日常性よりも「本物」を求め人々に捧げられています。真の品質とは、土地、人間の仕事、選択、時間、そして文化との強いつながりから生まれると考えています」。

ご紹介する「アート」は、この地が誇るシャンパーニュ方式によるDOCトレントのブラン・ド・ブランです。

「キュヴェ名は、ワイン造りにおける私たちの職人的なアプローチと、芸術との密接な関わりを両方を反映しています。美しい瞬間を共有する数々の取り組みやイベントの原動力となることで、芸術と地域の魅力を高めることを目指しています。自由でミニマルなホワイトラベルは、ワインの本質と芸術性、純粋さ、自然の偉大さ、石灰質土壌、緻密さそしてミネラル感を表現したもので、まるで塗りつぶされるのを待つ真っ白なキャンパスのように想像力を掻き立てる余地を残しています」。

所在村	Mezzolombardo
所有畑面積	4ha
醸造家	Francesco Devigili
趣味	登山
継承年	2015年
栽培	2015年よりオーガニック栽培
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。フリーラン（一番搾り）果汁のみを使用。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60%（イタリアミシュラン星付きを含むレストラン、ホテル、ワインショップ）、輸出40%（EU各国）
掲載実績	「Gambero Rosso」、「Vini Buoni d'Italia」、「Slow Wine」、「Falstaff」、「Vitae AIS」、「Wein+Markt」等多数
Web	https://www.devigili.wine/it/



Art Trento Brut

アートトレントブリュット

DOC Trento。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800メートルのトレント丘陵およびソルニ丘陵の最優良区画からのシャルドネ100%。石灰質・石膏土壌。合計6ha。平均樹齢40年のVV。フリーラン（一番搾り）果汁のみを使用。ステンレスタンクで醸造。36ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。デゴルジュマンの後6ヶ月間寝かせてから出荷。2025年度「ヴェネツィア国際ワイントロフィー」受賞。