

Piona

ピオーナ



" Radici profonde nella mia terra
e sguardo verso il futuro "
「土地に深く根を下ろし、未来を見据える」

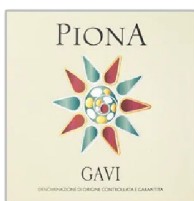
「ガヴィにマルコ・ジェンメあり」と謳われる傑出した醸造家の娘であるカミッラ・ジェンメは、ピエモンテ州ストレーザに所在するイタリア随一の料理学校でシェフとして学びましたが、「料理とワインのマリアージュについて学ぶうちに、どうしても自分の手で本当に美味しいガヴィを造ってみたいという気持ちを抑えられなくなり」、2018年、父母の協力を得て自身のマイクロワイナリーを起ち上げました。標高250～290メートルの丘陵斜面上に拓かれた4ヘクタールの畑を取得し、創業当初より実質オーガニックのサステナブル栽培を実践しています。

「繊細で軽やかな味わいのもが多いとされるガヴィですが、私は父の教えによってコルテーゼの高いポテンシャルを信じており、しっかりとした骨格とリッチな味わい、高い酸と深いミネラル感を備えたガヴィを造ることを目指しています。それは重厚なお肉料理にも合わせていただけるガヴィであり、長期熟成できるガヴィです」。

「畑ではすべての仕事を手作業で丹念に行い、最高度に完熟したぶどうの収穫に努めています。醸造においては15～18℃の低温で2ヶ月間かけて発酵を行った後5ヶ月間シュール・リー熟成させることで、香りや風味を最大限に抽出しています。一部のキュヴェでは樽やアンフォラでの熟成も試んでいます」。

2018年設立という新しいワイナリーであるにもかかわらず、そのワインの圧倒的なスケール感と海のように深い味わいは世界中のバイヤーやソムリエに驚きと感動を与え、各国トップイタリアンのオンリストが続々と始まっています。

所在村	Gavi
所有畑面積	4ha
醸造家	Camilla Gemme
趣味	乗馬、旅行、自然散策、写真撮影
継承年	2018年
栽培	2018年より実質オーガニックのサステナブル栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない
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、樽、アンフォラを使用。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80%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、オーストラリア）、イタリア国内20%（レストラン、ワインショップ）
掲載実績	「Wine Enthusiast」等
Web	https://www.aziendagricolapiona.com/en/home-english/



Gavi

ガヴィ

DOCG Gavi。コルテーゼ100%。標高250～290メートルの南西向き斜面畑より。堆積岩土壌。樹齢10～12年。ステンレスタンクで15～18℃での長期低温発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。ラベルの絵は太陽を表現したものです。