

# San Simone

サン・シモーネ



" Tradizione nelle radici,  
innovazione fra le mani "

「土地に敬意を払い、ぶどう樹を育み、ワインに語る」

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州西部、ボルデノーネ県ボルチャに1915年より続くぶどう栽培家で、1962年にワイナリーを設立して自社ビン詰めを開始しました。1998年より4代目となるキアラ、アンナ、アントニオのブリゾット兄妹で運営しており、合計65ヘクタールの畑より、プロセッコを中心とするスパークリングワインや各種スタイルワインを生産しています。

彼らは2009年から「プロジェクト・ヴェルデ」（グリーン・プロジェクト）というプロジェクトを立ち上げ、持続可能なぶどう栽培とワイン造りに真剣に取り組んできました。

「化学肥料や除草剤の使用を避け、自然と調和した栽培を実践しています。畝間の草は益虫を保護し、微小動物を育て、野ウサギやリスなど野生動物の隠れ家となります。また、害虫を自然に駆除するフェロモンカプセルなどの生物学的手法も活用しています。有機肥料と緑肥のみを使用し、伝統的な除草と組み合わせています。生物多様性は私たちのビジョンの中核を成しており、生垣と3,000平方メートルの森林を植栽してこの地域の伝統的な並木景観を再現しました。ワイナリーでは屋上のソーラーパネルでクリーンエネルギーを生産しています。また、綿密なメンテナンス、断熱式タンク、生物学的水処理システムによって環境への影響を最小限に抑えエネルギーを節約しています。資材はCO2排出量を削減するために100%リサイクル可能なコルクやリサイクル段ボールを使用しています。このように持続可能な栽培とワイン造りを行うことで、この地域の最も重要な特徴を余すところなく伝えられる、表現力豊かで高品質なワインを造ることができると考えています」。

彼らのもうひとつのフィロソフィーは、かの地の伝統と文化に根ざした新しい「スタイル」を創造することです。3人の卓越したセンスと先進性、革新性によって生み出される新機軸の作品群は、イタリアの多数のワインメディアやコンクールで毎年激賞を受けているのみならず、世界25カ国に輸出され、各国の錚々たるレストランのワインリストを飾っています。

所在村	Porcia
所有畑面積	65ha
醸造家	Antonio Brisotto
趣味	ロックライミング、バックカントリースキー
継承年	1998年
栽培	サステナブル栽培。2009年より「プロジェクト・ヴェルデ」（グリーン・プロジェクト）を実践。2022年に「SQNPI（Sistema di Qualità Nazionale Production Integrata）」の認証取得
醸造	除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造。SO2は不使用（「Puramente」）。2015年に「ISO9001」（品質マネジメントシステム）の認証取得
販売先	輸出85%（EU各国、アメリカ、インド等約25カ国）、イタリア国内15%（レストラン、ワインバー、ホテルが多い。ワインショップ）
掲載実績	「Gambero Rosso」、「Falstaff」、「Luca Maroni」、「Bibenda」、「Decanter」、「5Starwines」等多数
Web	<a href="https://www.sansimone.it/">https://www.sansimone.it/</a>



## Perlae Naonis Prosecco Brut Millesimato

ペルレ・ナオニス プロセッコ ブリュット ミッレジマー

DOC Prosecco。フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州産。グレラ100%。30ha。粘土石灰質・沖積土壌。樹齢約15年。ステンレスタンクで醸造。シャルマ方式。残糖は9g/l。作品名の「ペルレ・ナオニス」はラテン語で、「ペルレ」は「真珠の連なりのように繊細で持続性のある極上のペルラージュ（真珠のような輝き）」を意味し、「ナオニス」はボルデノーネ県のかつての歴史的名称「ポルトゥス・ナオニス」に敬意を表したものです。「このプロセッコは、フレッシュさ、生き生きとした果実味、ファッション性、そして楽しさを表現しています。フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州産のプロセッコは、他の産地のプロセッコよりも骨格がしっかりしており、やや複雑な後味が特徴です」。

## Puramente

プラメンテ

IGT Venezia Giulia。ソレリ50%。フルエルタイ（トカイ・フリウラーノとココカサス原産の野生ぶどうの交配種）50%のブレンド。3ha。沖積土・砂質粘土質・石灰質土壌。樹齢約10年。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間シュール・リー熟成。SO2は不使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。作品名の「プラメンテ」は「純粋な」という意味で、ラベルの絵はアントニオの姉アンナ・ブリゾットが描いたものです。年産約1300本のみ限定作品で、バックラベルにボトリングナンバーが記載されています。「ソレリはストラクチャー、深み、フローラルでフルーティーな風味をもたらす、フルエルタイはエレガントさ、明るさ、そしてアロマの高揚感を与えます。これらが組み合わせることでエネルギーと柔らかさの絶妙なバランスが生まれ、表現力豊かでありながら洗練されたワインが生まれます」。

