

# Tenuta Volpare

## テヌータ・ヴォルパーレ



"Se puoi sognarlo, puoi farlo!"  
「夢見ることができれば、実現できる!」

フランチェスコ・ロンガが2019年にトレント丘陵東部のオルトレカステッロに設立した、自然派志向のワイナリーです。ピノ・ネロ5ヘクタール、シャルドネ2ヘクタールの計7ヘクタールの畑を所有しており、その全面積でオーガニック栽培を実践しています。

「南アルプス山麓、大小の川や湖を擁するこの地は、生物多様性の宝庫です。私の畑のぶどう樹は、多種多様な樹木や草花、大小の生き物たちと共存しています。すべての樹列を風が斜面に沿って流れるように剪定し、通気性を確保しています。根はふかふかの土中深くまで伸び、大地の滋養をぶどうの一粒一粒にたっぷりと取り込んでくれます」。

「健康で素晴らしいぶどうをそのままワインにしたいので、醸造は極力手を加えずにナチュラルに行っています。香りや鮮度、風味を維持するためにSO2の使用も最小限に抑えています」。

「この地にはたくさんのキツネが暮らしています。ワイナリーが面する通りの名前も「via volpare」(キツネ通り)です。ラベルのキツネは友人のスペイン人画家、イマ・モントージャが描いてくれたものです」。

収量を厳しく制限していることもあって生産量が非常に少なく、これまでは実質的に全生産本数がミシュラン星付店をはじめとするイタリアのレストランに割り当てられてきました。日本初登場、輸出も第一号です。

所在村	Oltrecastello
所有畑面積	7ha
醸造家	Francesco Ronga
趣味	クロスカントリースキー、サイクリング
継承年	2019年
栽培	2019年よりオーガニック栽培
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクとフレンチオークによる醸造。SO2の使用は最小限
販売先	イタリア国内100% (ミシュラン星付店をはじめとするレストラン)
掲載実績	生産量が少なくワインガイド等には出品していない
Web	<a href="https://www.tenutavolpare.com/en/">https://www.tenutavolpare.com/en/</a>



### Trentino Chardonnay

トレンティーノ シャルドネ

DOC Trentino. シャルドネ100%。標高230~280メートルのトレント丘陵上の斜面畑より。粘土石灰質土壌。ステンレスタンクでアルコール発酵後、60%をステンレスタンクで、40%をフレンチオークでマロラクティック発酵&5ヶ月間シュール・リー熟成。SO2の使用は最小限。ラベルのキツネは友人のスペイン人画家イマ・モントージャが描いてくれたものです。



### Trento Millesimato

トレント ミルレジマート

DOC Trento. ピノ・ネロ70%、シャルドネ30%のブレンド。標高230~280メートルのトレント丘陵上の斜面畑より。粘土石灰質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ピノ・ネロはフレンチオークで、シャルドネはステンレスタンクでマロラクティック発酵&5ヶ月間シュール・リー熟成。43ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。SO2の使用は最小限。ラベルのキツネは友人のスペイン人画家イマ・モントージャが描いてくれたものです。