

Vigna Lenuzza

ヴィーニャ・レヌッツァ



" Al centro di tutto quello che faccio. C'è la famiglia "

「あらゆる行動の中心にあるもの。それは家族である」

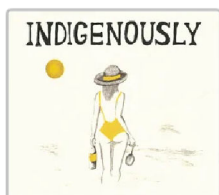
フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州中央部、ウーディネ県ブレポットに1954年に設立されたワイナリーで、2013年より3代目のダニエレ・レヌッツァが運営しています。翌2014年より所有する15ヘクタールの全面積をサステナブルからオーガニック栽培に転換し、2017年に「Ceviq」の認証を取得しました。無農薬栽培、天然酵母による発酵、ミニマルな醸造、最小限のSO₂の使用といったナチュラルなワイン造りを志向しており、「RAW WINE」にも加盟しています。

ご紹介する「インディジナスリー（土着して）」は、彼らが誇るDOCフリウリ・コッリ・オリエンターリの独特なテロワールと土着品種の魅力を最高度に表現することを目指した、渾身の最上位レンジです。

「石灰岩と泥灰岩を豊富に含むこの地特有のポンカ土壌は深い根の発達と優れた排水性を促し、特に私たちが大切に守り育ててきたヴィエニユ・ヴィーニユの樹は、凝縮した最高品質のぶどうを生み出します。醸造は、フランスと南アフリカで知見を得たコンクリート製の卵型タンクで行います。このタンクは最適な酸素供給と温度管理を両立させることができ、テロワールのエッセンスが精緻に反映された、驚くほど深く複雑な味わいのワインを造ることができます。また、100%除梗した後マセラシオンによる発酵を実施し、さらに12ヶ月間シュール・リーで熟成させることで、各品種の個性は満開となります」。

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州の自然派ワインの人気は本国イタリアのワインラヴァーの間でも非常に大きな話題になっています。「インディジナスリー」はその筆頭格です。

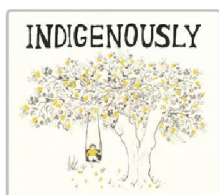
所在村	Prepotto
所有畑面積	15ha
醸造家	Daniele Lenuzza
趣味	サイクリング
継承年	2013年
栽培	2014年よりオーガニック栽培。2017年に「Ceviq」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。コンクリート製卵型タンク（非ガラスコーティング）による醸造。SO ₂ はビン詰め時のみ極少量使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	輸出60%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、台湾等）、イタリア国内40%（レストラン、ホテル、ワインショップ）
掲載実績	「Gambero Rosso」等
Web	https://www.vignalenuzza.it/



Indigenously Ribolla Gialla

インディジナスリー リボッラ・ジャッラ

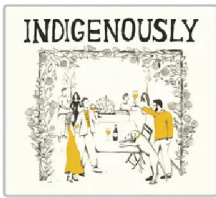
DOC Friuli Colli Orientali. リボッラ・ジャッラ100%。丘陵斜面に1ha。ポンカ（砂状の石灰岩と泥灰岩）土壌。樹齢約60年のVV。コンクリート製卵型タンクで7日間マセラシオン醸造した後12ヶ月間シュール・リー熟成させたオレンジワインです。SO₂はビン詰め時にもみ極少量使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。「リボッラ・ジャッラは、熟したエキゾチックなフルーツのブーケから始まり、カモミール、ラベンダー、紅茶のような風味が長く持続する魅惑的なワインです」。ラベルの絵は、ブリストル在住のイギリス人画家ジェス・ノーブルが、ダニエレの奥さんのタニカさんの写真を元に描いたものです（!）。



Indigenously Friulano

インディジナスリー フリウラーノ

DOC Friuli Colli Orientali. フリウラーノ100%。丘陵斜面に1ha。ポンカ（砂状の石灰岩と泥灰岩）土壌。樹齢約50年のVV。コンクリート製卵型タンクで10日間マセラシオン醸造した後12ヶ月間熟成シュール・リーさせたオレンジワインです。SO₂はビン詰め時にもみ極少量使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。「フリウラーノは、五感を魅了するフェミニンなエレガンスを体現しています。花束のような芳香とハチミツのような風味を備えた、繊細で複雑なワインです」。ラベルの絵は、ブリストル在住のイギリス人画家ジェス・ノーブルが、ダニエレの祖父が植えた桑の木のブランコで遊ぶお子さんのインディ・ローズ君の写真を元に描いたものです。



Indigenously Malvasia

インディジナスリー マルヴァジア

DOC Friuli Colli Orientali。マルヴァジア100%。丘陵斜面に1ha。ボンカ（砂状の石灰岩と泥灰岩）土壌。樹齢約70年のVV。コンクリート製卵型タンクで15日間マセラシオン醸造した後12ヶ月間シュール・リー熟成させたオレンジワインです。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。「マルヴァジアは、豊かな果実味とコクを特徴とするフルボティのワインです。ドライフルーツのような濃密な味わいと様々なスパイスの香味が食欲をそそります。優雅で贅沢な余韻が長く続きます」。ラベルの絵は、ブリストル在住のイギリス人画家ジェス・ノーブルが、ワイナリーのローズガーデンで開催されたパーティーの写真を元に描いたものです。
