



Toscana

Donna Olga

ドンナ・オルガ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
東京 - 福岡 - 札幌 - 名古屋
www.memos.co.jp



Donna Olga 【オルガ婦人】

その名の通り、オルガ・ペレーズ・チェントラーニ女史が、こだわりのワインをつくるために今ある事業から切り離して新たに設立したワイナリーです。2000年に開設したばかりですが、彼女の情熱のままに出来上がったのが『ドンナ・オルガ』ブランドのブルネッコ・ディ・モンタルチーノです。ファミリー保有の全敷地の約200haのうち、約11haの農地を充て、そのうち、特に日当たりのよい4haを葡萄農園にあり、ここでもやはり「サンジョヴェーゼ・グロッソ」を栽培しています。この葡萄品種はたくさんのシノニム(別名)を持ちますが、モンタルチーノ近郊では、『ブルネッコ』と呼ばれ、特にエレガントなワインをつくる品種として知られています。オルガ女史はこのワイナリーの活動として、NGO団体エマーゼンシーやインドの女性実業家を支援する社会事業にも参加しています。

陽光を燦々と浴びる葡萄畑

モンタルチーノは、トスカナ州シエナ県の海拔500mを超す山腹にまたがる小さな町です。その古い城壁から約5km程の所に、この、ドンナ・オルガの

イン畑が広がります。南西斜面に広がるこの畑は、日当たりが良く、標高400m程度から谷に向かって270m程度にまで下るように広がっています。この、葡萄を作るためにあるともいえる丘陵地の斜面で作られた葡萄品種はサンジョヴェーゼ・グロッソ。この地域では特に敬愛するこの葡萄を「ブルネッコ」と呼んでいます。

聖樹 - ザクロ

さて、そうして醸造されたワインのボトルには、ルネッサンス時代の絵画において、再生、幸福、富、そして子孫繁栄のシンボルとして扱われたザクロで装飾された母の家族の紋章が描かれたエチケツトが張り付けられます。彼女が愛するワインに貼られるこのエチケツトのデザインは、家族の代々の繁栄への願いであり、ワイナリーを表現する一つの方法でもあるのです。また2004年より、アートコレクションと題したリミテッド・エディション版を発表。イタリアのモダン・アートの作家による作品をラベルに掲げています。トスカナの自然への愛着や、女性らしさが内包する美、繁栄、気品、しなやかさをラベルとワインで表現しています。



ヴィーノ・スプマンテ・ディ・クワリタ ブリュット ロゼ 【レディ・オー】

Alc.%vol : 12.0%
飲用適温 : 8-10℃
商品番号 : 741-301
容量/入数 : 750ml/6本
JAN/EAN : 4582299500363
葡萄品種 : ブルネッコ (サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格 : 4,300円 (税別価格)

スパークリング用の葡萄は少し早目の9月初旬に収穫します。ドライアイスで温度管理したプレス機でソフトプレス、その後、6℃で静置し沈降分離、15℃でアルコール発酵。90日間バトナージュをしながらの熟成の後、14℃のタンクで約4か月間二次発酵をします。野イチゴ、薔薇の香りを持つ、美しいロゼカラーのブルネッコで作られたユニークな発泡性ワインは、食前酒として、おちてなしの一杯として最高。甲殻類・サーモンを使った前菜、冷製の前菜と良好です。



ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCG (DOP) 【ドンナ・オルガ アート・コレクション】 2010

Alc.%vol : 14.0%
飲用適温 : 18℃前後
商品番号 : 741-003
容量/入数 : 750ml/6本
JAN/EAN : 4582299500431
葡萄品種 : ブルネッコ (サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格 : 8,700円 (税別価格)

2010年は例年より約10日遅めの収穫。除梗破碎後、ソフトプレス、28-30℃のステンレスタンクでマセラシオン。スラヴォニア産の20-30hlのオーク樽で最低3年半、ポトリング後、約1年熟成。ガーネットがかかったルビー、ベリー系果実、スパイスの香りが豊か。エレガントで余韻は長め。赤身肉、ジビエ内のお料理によく、瞑想用としてお楽しみいただくのにぴったりの豊かなワインです。ラベルには胸にハートを持つ豊かな女性イメージ。調和、美、繁栄と光を表現。



ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCG (DOP) 【ファヴォリット】

Alc.%vol : 14.0%
飲用適温 : 18℃前後
商品番号 : 741-021
容量/入数 : 750ml/6本
JAN/EAN : 4582299500356
葡萄品種 : ブルネッコ (サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格 : 6,300円 (税別価格)

手積みで収穫した葡萄をソフトプレス。ステンレスタンクで約20日間マセラシオン。デレスタージュとルモンタージュを繰り返す。MLF後、30hlのアリエ産オーク樽で約30か月、ポトリング後、最低10か月熟成します。ガーネットがかかったルビー、チェリーや小さい赤い果実、スパイスの香りなど豊かで複雑。エレガントでなめらかな口当たりとミネラルを感じます。赤身肉、ジビエのお料理、瞑想用ワイン。ヴェッキオ宮殿に描かれたタヴィンチのアンギアーリの戦いの壁画のスケッチが描かれています。



ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCG (DOP) “ドンナ・オルガ”

Alc.%vol : 13.5%
飲用適温 : 18℃
商品番号 : 716-016
容量/入数 : 750ml/6本
JAN/EAN : 4582299500349
葡萄品種 : ブルネッコ (サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格 : 6,000円 (税別価格)

除梗破碎後、28-30℃に管理したステンレスタンクで25日間、ルモンタージュとデレスタージュを繰り返しながら発酵。MLFはアリエ産の30hlの中型樽で。熟成はスラヴォニア産の30hlのオーク樽で36か月、ポトリング後12か月以上熟成します。お肉料理、熟成チーズとはもちろんですが、瞑想用としてワインだけを楽しむのもよいでしょう。





Toscana

Tenuta Friggiali

テヌータ・フリッジアリー

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
東京 - 福岡 - 札幌 - 名古屋
www.memos.co.jpイタリア
トスカーナ州
モンタルチーノ

オルガ女史とモンタルチーノ

ナポリの法曹一家に生まれた現オーナーのオルガ女史がワイン造りを始めたのは、彼女の父がモンタルチーノに約4haの畑を購入したのがきっかけでした。農学とも醸造学とも縁がなかった彼女は、当初、太陽が昇る前に畑に赴き研鑽を積み重ねたそうです。現在では、トスカーナに移り住むと言うとそれなりのヴァリューがありますが、当時はそうでもありませんでした。突然のように田舎に移り住む、といった印象だったようです。しかし、そうしてただひたすらに、葡萄とワインと向きあい、一本のワインが一つの芸術品にまで高まる、そんな仕事をするワイナリーが育ったのです。

モンタルチーノはトスカーナ州シエナ県にある、海拔500mを越す山腹にまたがる小さな町です。町を囲むように張り巡らされた古い城壁から約5km、チェントラーニ農場は、トスカーナの伝説ともいえる魅惑的なこのモンタルチーノの中心部に位置します。日当たりが良い標高400m程度から谷に向かって150m程度下るような丘の勾配に広がる、ブルネッコ(サンジョヴェーゼ・グロッソ)の栽培に適した畑を保有しています。ここには、緑が自然のままに残されています。森の間に開かれたぶどう畑から谷の方向を臨むと、絵画から抜け出したような、トスカーナの美しい景色に出会うことができます。

Tenuta Friggiali【フリッジアリー農園】

テヌータ・フリッジアリーは、海拔約200mの丘の斜面に位置する約20haの農園です。ここでは、選び抜いたクローンのブルネッコを植樹、栽培しています。

フリッジアリー(Friggiali)と言う名前はラテン語に由来しており《爽やかで換気が良い》という意味です。確かにこの農園一体は、常に心地よい風が吹くという微気候を持っており、降雨の後も風が乾燥をもたらします。そのため、オイディウム菌(様々な植物の葉に、粉を散らせたように発生し枯らせてしまう、うどんこ病の原因菌)の心配が少なく、葡萄の栽培には最適です。まさしくその名の通りの農園です。

葡萄畑では、モンタルチーノの長年の伝統ともいえる風景が今も繰り広げられます。収穫も最高潮を迎える頃には、老いも若きも、鍬と籠を携えて、まるでお祭りのように畑に出向き、楽しく、しかし辛抱強く、1年の恵みを丁寧に収穫していきます。

フリッジアリー農園は、チェントラーニがモンタルチーノに歴史を刻んだ初めてであり、きっかけになった農園です。



ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC (DOP) 【テヌータ・フリッジアリー】



Alc.%vol: 13.5%
飲用適温: 18℃
商品番号: 718-001
容量/入数: 750ml/12本
JAN/EAN: 8012738000056
葡萄品種: ブルネッコ(サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格: 3,400円(税抜価格)

モンタルチーノの南-西向き斜面、標高250-400m程度の畑から運び込まれる摘みたてのブルネッコをすぐに除梗しソフトプレス、ステンレスタンクで約20日間マセラシオン、適時ルモンタージュとピジャージュ。その後、MLFし50-100hlのスラヴォニア産オーク樽で6カ月熟成。その後、ボトリングし、最低6カ月熟成。美しく透き通るルビーレッド、フレッシュで心地よいフルーツの香りがし、バランスが取れたエレガントな味わい。お肉類、茸料理に最適です。

ボディ ■■■■ フルボディ ■■■■ 味わい ■■■■ 甘口 ■■■■ 辛口 ■■■■ 洗み ■■■■ 弱い ■■■■ 強い ■■■■

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCG(DOC) 【テヌータ・フリッジアリー】



Alc.%vol: 14.0%
飲用適温: 18℃
商品番号: 718-006
容量/入数: 750ml/12本
JAN/EAN: 8012738000049
葡萄品種: ブルネッコ(サンジョヴェーゼ・グロッソ)100%
参考価格: 5,900円(税抜価格)

除梗しソフトプレス、ステンレスタンクで約22日間マセラシオン、適時ルモンタージュとピジャージュをします。28-30℃に保ったタンクでアルコール発酵。その後、MLFし30-50hlのスラヴォニア産オーク樽で36カ月熟成。その後、ボトリングし、最低12カ月熟成。ややガーネットを帯びたルビーレッド、ペリ系の繊細な香り。しっかりとしたストラクチャーは複雑で優美。まるでやがて程よいタンニン。赤身肉、ジビエなどしっかりとした味わいのお料理と最適です。

ボディ ■■■■ フルボディ ■■■■ 味わい ■■■■ 甘口 ■■■■ 辛口 ■■■■ 洗み ■■■■ 弱い ■■■■ 強い ■■■■