

# Abbia Nova

Italy Lazio



## DATA

造り手：アッビア・ノーヴァ

国/地域：イタリア/ラツィオ

栽培面積：8 ha

「1980年代から家族がオーガニック農法で守ってきた畑。  
その畑を守り、この土地の歴史と伝統を表現したい。」  
土着品種チエザネーゼで再びラツィオを世界の舞台へ押し上げる

# -Story-

## ABBIA NÒVA

「近年注目を集めるLazioとチェザネーゼ。  
Abbia Novaを飲めばその理由が分かる」 -Vinous-

アッビア・ノーヴァのダニエーレ・プロイエッティとピエルカ・プロイエッティの従兄弟はイタリア・ラツィオ州ローマから南に約40 km、フロジノーネ県に位置する町ピーリオに5つのクリュ、合計8 haのブドウ畠を所有。この地で500年以上前から栽培されてきたチェザネーゼとパッセリーナを中心にブドウを栽培している。ブドウ畠の樹齢は20-90年で第一次世界大戦後に植えられたブドウや20年前に家族によって植えられたブドウが混在している。

～約500年の歴史を持つピーリオの土着品種 チェザネーゼ～



ピーリオでは過去500年にわたってチェザネーゼという品種が栽培されており、2008年に“チェザネーゼ・デル・ピーリオ”としてラツィオ州初のDOCGに認定された。チェザネーゼは収量が多く比較的色調が淡くタンニンが控えめなチェザネーゼ・コムーネ（ポンヴィーノ・ネーロ）、最も古い歴史を持ち色調とタンニンが強く熟成のポテンシャルを持つチェザネーゼ・ダッフィーレ、近年発見されたチェザネーゼ・ディ・カステルフランコの3つのクローンがある。アッビア・ノーヴァのチェザネーゼ・デル・ピーリオDOCGでは全てチェザネーゼ・ダッフィーレを使用し、区画ごとの特徴を表現するために3つの単一畠のワインを生産している。白ワインでは同じく土着品種のパッセリーナを使用している。

～1980年代から続くオーガニック農法と新しく取り入れたビオディナミ農法～

所有する畠は家族がこれまで大切に管理してきた畠。自然と共に存する農業を目指し1980年代からオーガニック農法を実践していた。その後、ビオディナミ農法や福岡正信の提唱する自然農法、ホメオパシーを研究し、それらを農業に応用するようになった。「私たちはこれまで家族が畠を引き継いで守ってきた実践的な経験と、理論的な農法を融合させたアプローチを取ることに決めた。コルメラやカトーのようなローマの農業学者の伝統と福岡正信のアプローチ、そして伝統的なワイン造りを融合させたい。」例えばブドウ畠では、銅や硫黄の代わりに自分たちで生産する自然農薬を使用している。「最も重要なことは、土壤と植物の肥沃さを促進することによって、ブドウの樹にエネルギーを与えること」と語る。



Abbia Nova

センツア・ヴァンダリズミ・ビアンコ

## Senza Vandalismi Bianco 2023

Price:¥3,800



【セパージュ】パッセリーナ【アルコール度数】11.5%

【畠】サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高550m、植密度3,000本/ha、収量2kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢54年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。その後翌年の春まで澱の上で熟成。【年間生産量】10,000本

【コメント】エントリーワイン。エントリーとはいえ樹齢54年のブドウを使用しているため旨味が乗っている。早くから楽しめるようにフレッシュさに気を遣ったワイン造りが感じられる。上級レンジか熟成を必要とさせるスタイルのため、リリース直後から楽しめる。外観は明るい麦わら色。オレンジの花、熟した黄桃のアロマにエキゾチックスパイスや鉱物の香りが複雑味を付与している。香り高いが口に含むと抑制された印象でまとまりがよい。果実の印象と酸のバランスが取れ、桃やローストアーモンドなどのフレーバーが余韻まで長く続く。

センツア・ヴァンダリズミ・ロッソ

## Senza Vandalismi Rosso 2022

Price:¥3,800



【セパージュ】チェザネーゼ・ダッフィーレ【アルコール度数】13.2%

【畠】ピーリオ、グイヨ仕立て、標高380-550m、植密度3,000-5,000本/ha、収量1.5kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢19-84年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。発酵は野生酵母を使用。8日間のマセラシオンを行い澱引き。その後、ステンレスタンクとセメントタンクを使用し翌年の春まで熟成。【年間生産量】19,600本

【コメント】フレッシュなスタイルを表現するため、他のワインに使用するブドウよりも早摘み。ダニエーレの祖父が家庭用にデイリーワインを作っていた時の方法を踏襲している。外観は中程度のルビー色。レッドチェリー、レッドカラントなどフレッシュな赤系果実にレザーや土など若干の発展を思わせる香りがアクセントを加えている。口に含むと香りの印象よりも軽やかでフレッシュ。さらさらとしたタンニンが心地よく広がり、爽やかな酸が赤系果実とともに余韻まで長く続いている。

サンジヴァンニ・パッセリーナ・デル・フルジナーテ

## San Giovanni Passerina del Frusinate IGT 2022

Price:¥4,800



【セパージュ】パッセリーナ90%、ベッローネ+マルヴァジア10%

【アルコール度数】11.5%【畠】サンジヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高550m、植密度7,000本/ha、収量1.5kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢84年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【年間生産量】2,642本

【コメント】パッセリーナといえばマルケやアブルッツォが主要産地だが、このワインを飲んでラツィオのポテンシャルを大いに感じた。比較的病気に強い品種で収量が多く酸が高いのが特徴だが、収穫が遅れると急激に酸が落ちてしまうため収穫のタイミングが重要になる。収量を抑え、適切なタイミングで収穫できれば素晴らしいワインができる。レモンイエローの外観。熟したアプリコットやドライピーチの果実にクラッシュアーモンドのニュアンス。非常にフレッシュでぴちぴちしている。柑橘系を思わせる爽やかな酸とミネラルのトーンが余韻まで長く続く。

ベルラーメ・ロザート・デル・フルジナーテ

## Berlame Rosato del Frusinate IGT 2022

Price:¥4,800



【セパージュ】チェザネーゼ・ダッフィーレ50%、ノストラーノ50%

【アルコール度数】12.5%【畠】ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高380-550m、植密度4,000本/ha、収量2kg/本、粘土、石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢19-22年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【年間生産量】4,000本

【コメント】お出汁のようなうまみが印象的。軽い還元臭が心地よい緊張感を与えてくれる。こういうロゼを自社ワインとして扱えることを嬉しく思う。気が付くとPiglioよりも発注数が多い。うん。大丈夫。だって美味しいもの。オレンジがかったピンク色。イチゴやクランベリーのフレッシュなアロマに、メースのようなフローラルで上品な香り。カンパリを思わせるビターオレンジや土、ミーティーなニュアンスが複雑性を付与している。若干の残糖を感じるがフレッシュな果実味、酸味とのバランスが取れている。

ピーリオ・スペリオーレ

## Piglio Superiore DOCG2021

Price: ¥6,200



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14 %

【畠】 3つの区画（コッレ・パッソ、コッレ・ディ・グーノ、サン・ジョヴァンニ）、グイヨ仕立て、標高 380-550 m、植密度 5,000-7,000 本/ha、収量 1kg/本、火山性粘土、シルト、砂質土壌、樹齢 19-84 年

【栽培】 収穫は手摘み。除梗し 20-25 日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。マロラクティック発酵を行い、18か月コンクリートタンクで熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に 1か月間 54 L のデミジョングラス熟成。【年間生産量】 TBC 本

【コメント】 コペンハーゲンで参加した試飲会でシチリアのフランク・コーネリッセンと並んで個人的に最も印象的なワインだった。正直、ピュアなワインを好み、揮発酸のあるワインが苦手な人には向かないが、好きな人はとてもはまるワインだと思う。熟成をさせるのが楽しみ。濃いルビーレッドの外観。外観から連想される深い黒系果実に加え甘いラズベリーやレッドカラントのアロマ。フローラルさやアーシーさを含むエキゾチックな香りがアクセントを加える。アタックには揮発酸と炭酸ガスを感じるが、量が多いが滑らかなタンニンと果実の熟度とうまくバランスが取れ心地よい飲み口を作っている。時間が経つとさらにまとまりが出てくる。スケールが大きく長期の熟成ポテンシャルを予感させる。

サン・ジョヴァンニ・ピーリオ・スペリオーレ

## San Giovanni Piglio Superiore DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 550 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢 84 年

【栽培・醸造】 ※収穫は手摘み。除梗し 20 日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。アンフォラ内でマロラクティック発酵を行い、そのまま 12か月熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に 1か月間 54 L のデミジョングラス熟成。【年間生産量】 1,053 本 ☆Vinous (93/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する 3 つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エレガントが特徴。ラツィオ州で最も古い区画のひとつで、その歴史はローマ皇帝ネルヴァの時代まで遡る。ブラックチェリー・ラズベリーなど赤系黒系果実にバラのアロマ。口当たりは柔らかくまろやかで、中盤から余韻にかけて砂糖漬けされた柑橘系のような甘やかな風味が広がる。強いタンニンにより骨格がありながら、ラズベリーやリコリスを連想させる余韻が長く続いている。長期の熟成により、さらなる進化を見せるポテンシャルを感じる。

ベルラーメ・ピーリオ・スペリオーレ

## Berlame Piglio Superiore DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 420 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土、砂岩、シルト、砂の混合土壌、樹齢 22 年 【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ

【年間生産量】 1,061 本 ☆Jancis Robinson (17.5/20点)、Vinous (93+/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する 3 つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エネルギーとスパイスが特徴。中程度から深みのあるルビー色。ブラックベリー、サワーチェリー、レッドカラントなどの果実にドライフラワーやリコリス、ナツメグの香りが加わりセイボリーな印象。タンニンは豊富だがしなやかでアルコール度数に対してエレガント。レッドチェリー、スパイスの効いたオレンジ、バラのフレーバーと豊かなタンニン酸味、鉄っぽさが緊張感を与えながら余韻まで長く続く。力強さとポテンシャルの高さを感じる。

チエルシア・ピーリオ・スペリオーレ

## Cercia Piglio DOCG 2020

Price: ¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14 %

【畠】 チエルシア、ダブル・グイヨ仕立て、標高 380 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、火山性の粘土、砂質土壌、樹齢 26 年

【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ 【年間生産量】 400 本 ☆Vinous (94/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する 3 つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。パワフルさが特徴。深みのあるレッドチェリーの外観。ドライチェリー、スパイスの効いたブラッドオレンジ、エキゾチックでフラワリーなアロマ。豊富だが滑らかでしなやかなタンニンと濃い赤系果実、スパイスがアタックからミッドパレットにかけて印象的。後半はグリッピーなタンニン、リコリスとレッドプラムが噛み応えのある感覚を与える。非常に引き締まっており、長期の熟成が期待できる高いポテンシャルを感じる。