



ORNELLAIA

オルネッライア2021 「ラ・ジェネロジタ（寛大）」 (ORNELLAIA 2021 “LA GENEROSITÀ”) DOC ボルゲリ・スペリオレ

オルネッライアは、地中海沿岸のテロワールと人間の哲学が融合したワインです。古生代に誕生した複雑な組成の土壌は、人間の叡智により、地中海の影響を受けてさまざまに変化する微気候としっかりと繋がっています。オルネッライアのワインは、長期熟成させると大きく開花して真価を発揮し、時間とともに豊潤で細やかなフィネスが表れます。

試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニヨン 53%, メルロー25%, カベルネ・フラン 15%, プチ・ヴェルド 7%
アルコール度数 15%

2021 年は、ボルゲリの典型的なヴィンナーテージを表現しています。好天に恵まれ、雨も少なかったため、豊かで濃縮感があり、表現力豊かで、スケールの大きなワインに仕上がりました。香りは、地中海の低木、ハーブ、糸杉の実、また、ブラックベリー、濃い色の果物の特徴的なアロマが広がります。口に含むと、しっかりとしたタンニンが特徴的で、同時に、精緻でフィネスも感じます。力強い余韻がいつまでも続き、香りのフレッシュさとエレガントさを感じさせます。

2021 年の天候

2021 年は、温かく雨の多い冬で始まり、土壌に十分な水分が溜まりました。3 月は乾燥した天候となり、4 月の最初の 2 週間で芽吹きとなりました。気温が少しずつ上昇し、降雨量も平年並みだったため、均一に生長し、5 月末には理想的な状態で開花しました。6 月には完全に夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、ヴェレゾン、7 月の最終週でした。8 月と 9 月は雨がほとんど降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨と私たちのワイナリーに特有の深い土壌により、ブドウの木が過度にウォーター・ストレスを受けることはありませんでした。これにより、粒が小さく、濃縮度の高い品質のポテンシャルが並外れたブドウが育ったのです。9 月は暑い日が続く、雨も降らなかったことで、ブドウの品質のポテンシャルを最大限に引き出すため、「アラカルト」収穫をし、完熟した房を複数回に分けて選択的に摘み取りました。

黒ブドウは、ほとんど 9 月に収穫されました。メルローは最初の 2 週間で終了し、その他の品種は 9 月 13 日に始まり、10 月 1 日に終了しました。

醸造と熟成

ブドウは手摘みして、容量が 15kg の小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。除梗の前と後の 2 回、選果台の両側に職人が並び、健全なブドウを選別した後、柔らかく破碎します。これまで、選果は人手に頼っていましたが、2016 年からは、精度を上げるため、人手に加えて光化学選果台を導入しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。発酵にはステンレス・タンクとコンクリート・タンクを使い、26°C から 30°C で 1 週間かけます。その後、15 日間マセレーションが行われ、合計で 3 週間、発酵槽に入れます。マロラクティック発酵は、主に木樽を使い、木樽の比率は、新樽が 70%、1 年間使用した樽が 30% です。その後、ワインは、バリックに入れ、オルネッライアのセラーで 18 ヶ月間熟成します。12 ヶ月熟成させた時点でワインをブレンドしてから樽に戻し、さらに 6 ヶ月、樽熟を続けます。瓶詰め後、ボトルで 12 ヶ月間熟成させてから、市場に出荷します。