



ORNELLAIA

オルネッライア2017 「ソラーレ(眩い)」 (ORNELLAIA 2017 "SOLARE") D.O.C.ボルゲリ・スペリオレ

極上のワインを造りたいとの熱い思いで立ち上げたオルネッライアの哲学を形にしました。オルネッライアは、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドをブレンドしたワインで、自然の中のテロワールをそのまま表現しています。

醸造家の試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニヨ 56%、メルロー25%、プティ・ヴェルドー10%、カベルネ・フラン 9%

「オルネッライア2017年は、「温かく陽光に恵まれたヴィンテージのワインはこうあるべき」という堂々としたワインに仕上がりました。深く濃厚な色調から、エレガントな凝縮感がうかがえます。香りは、スケールが大きく複雑で熟成した赤い果実のニュアンスがあり、煙草やバニラの甘い香りが後に続きます。口に含むと、ボディが引き締まっており、みずみずしい果実味に富むというオルネッライアに特徴的なバランスのよさを感じます。」

2019年7月 醸造責任者オルガ・フザーレ

2017 年の天候

2017年は、オルネッライア史上、最も暑く、雨が少ないヴィンテージとなりました。偉大なヴィンテージになる予兆は最初からありました。まずは冬で、降水量は例年並みでしたが、平均気温は3度以上も高く、温暖な日が続きます。つぼみは平年よりかなり早く出て、2週間も早く姿を見せました。3月に入っても平均気温より高い日が続き、雨がほとんど降らなかったため、ブドウはきわめて順調に成長します。4月末に気温が急激に下がり、トスカーナ地方のあちこちで霜害が出ましたが、オルネッライアのある地中海沿岸では海洋性気候により気温が氷点下になることはなく、つぼみが霜で落ちることはありませんでした。5月になると、高温で乾燥した気候が戻ります。雨が降らないため、ブドウの木や房の成長は止まりましたが、開花には理想的な天候となりました。7月と8月は降雨量がゼロでしたが、夜間に冷え込んだため、ブドウに大きなストレスはかかりませんでした。収穫が始まったのも早く、メルローは8月24日に開始し、好天と高温の中、9月の最終週に完了します。9月中旬、雨が降りましたが、晩熟型のブドウには、暑さから来るストレスから回復する恵みの雨となりました。2017年ヴィンテージを表す言葉として最高醸造責任者のアクセル・ハインツが選んだ言葉は「ソラーレ(眩い)」で、アルゼンチンの現代美術家、トマス・サラセーノがデザインを担当しました。

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した。除梗の前と後の2回、選果台の両側で職人が並び、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、人手に加えて光学的選果機を導入しました。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、25℃以下に保って1週間かけます。その後、10日から15日間、果皮とマセレーションさせ、合計で3週間、発酵槽に入れました。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年使用の旧樽が30%です。その後、ワインは、バリックに入れ、温度管理したセラールで18ヵ月間熟成します。12ヵ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ヵ月、樽熟を続けます。瓶詰め後、ボトルで12ヵ月間熟成させてから、市場に出荷します。

最高醸造責任者 アクセル・ハインツ

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com