



ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライア2021 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021)

トスカーナ IGT ロッソ

オルネッライアの収穫では、ヴィンテージごとに各ブドウの個性が大きく違い、編成や演奏曲目が異なる室内楽の趣があります。ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライアは、オルネッライアの訪問者限定のワインで、自然が奏でる極上の音楽を集め、ヴィンテージごとの個性を表現しています。ボトルの中のコンサートをお楽しみ下さい。

試飲コメント

カベルネ・フラン 40%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、メルロー 30%

アルコール度数 15%

オルネッライアの歴史に残る秀逸なヴィンテージとなった2021年、「ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライア」は、理想的な気候条件のもと、豊かな太陽の力をそのまま表現したワインとなりました。ボルゲリを代表するブドウ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フランをブレンドしたこのワインは、各ブドウが2021年の個性を見せ、大きなポテンシャルを持つワインとなりました。カベルネ・フランは、緊張感のあるフレッシュ感と洗練された香りを与え、カベルネ・ソーヴィニヨンはスパイスの効いたアロマと力強く豊かなボディ、気品あるタンニンを備えています。メルローは、完熟した果実の風味と、柔らかく丸みのある芯を造っています。「ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライア」は、熟した果実味を軸に、柔らかいスパイス、タバコ、上品なバルサミコのニュアンスが重なり、複雑で芳醇な香りが特徴です。口に含むと、瑞々しい風味が広がり、完全に熟成したタンニンがいつまでも続く余韻を支えています。豊かで魅力あふれる味わいに仕上がりました。

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す。気温が少しずつ上昇し、降雨量も平年並みだったため、芽は均一に成長し、5月末には理想的な状態で開花しました。6月には例年通りの夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、7月の最終週にはブドウの実が色づくヴェレゾンが表れます。8月と9月は雨が降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨とボルゲリ地方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、凝縮度が高く、並外れた品質のブドウが育ちます。9月は暑い日が続き、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」収穫として、完熟した房を複数回に分けて選択的に摘みました。黒ブドウの収穫は9月に集中します。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

手摘みで丁寧に収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れてあります。醸造所では、除梗の前後で、厳しく選果を実施。選果作業では、選果台の両側に経験を積んだ職人が陣取り、手作業で健全なブドウを選別します。厳しい目で選んだ上質のブドウは、柔らかく破碎するのです。アルコール発酵はステンレスタンクを使います。発酵温度は25°Cで、1週間かけ、発酵が終わると、マセラシオン（醸し）に入ります。マセラシオンは、ブドウの種や皮から渋みや色を抽出するプロセスで、10日から15日かけます。ワインのシャープなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変えるマロラクティック発酵も、ステンレスタンクを使い、マロラクティック発酵が終わると樽に移します（新樽が25%、旧樽が75%）。樽に入れたワインは、完全に温度管理したオルネッライアの地下セラーで、静かに15ヵ月の熟成プロセスへ入るのです。12ヵ月間の熟成後、ワインをブレンドし、さらに3ヵ月、樽で熟成させます。瓶詰めしてもすぐには出荷しません。6ヵ月の瓶内熟成を経て、ようやく市場にリリースするのです。