



ORNELLAIA

オルネッライア 2022 「ラ・デテルミナツィオーネ」

(ORNELLAIA 2022 “LA DETERMINAZIONE”)

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 55%, メルロー25%, カベルネ・フラン 10%, プチ・ヴェルド 10%
アルコール度数 14.5%

オルネッライア 2022 は、南国の黒い果実の豊潤なブーケの中に、バニラとタバコのニュアンスを感じます。複雑なアロマは、味わいにも表れており、豊かなボディが三次元的に広がり、タンニンには力強く立体感があります。風味豊かな余韻は、いつまでも消えることはありません。2022 年は長期間、猛暑に見舞われたヴィンテージでしたが、オルネッライアの特徴である「エレガントで生命力に溢れたワイン」がきちんと感じられます。

2022 年の天候

2022 年のボルゲリは、平年並みの気温の冬となり、例年通りの日が続きました。春は、冬の寒さを引きずり、涼しくて乾いた天候となります。

このため、ブドウの発芽は例年より少し遅れました。5 月以降、乾燥した天気が 75 日間も続き、ブドウには試練の天候となります。ブドウは、成長、開花、ヴェレゾンの期間を通して水の供給がなく、ウォーター・ストレスを受けて、収穫量の少ないヴィンテージとなりました。

長期に渡る乾燥期の後、夏の風物である暴風雨で降水に恵まれ、ブドウは再び成長プロセスに入り、熟成を迎えました。9 月には降雨が止み、夜間に冷え込んで寒暖の差が大きくなったことで、糖分、芳香成分、タンニン分を十分に蓄積できる理想的な状態になります。

収穫は、区画や品種ごとに最も良い状態の日を実施し、熟成の頂点に達したブドウを収穫できました。黒ブドウの収穫は、8 月 25 日、メルローから始まりました。以降、カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫が続き、10 月末に終了しました。

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。