



ORNELLAIA

オルネッライア2019 「イル・ヴィゴレ(活力)」 (ORNELLAIA 2019 “IL VIGORE”) DOC 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・ヴェルドー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 62%、メルロー31%、プティ・ヴェルドー4%、カベルネ・フラン 3%

オルネッライア 2019 の色調は深いルビー色。スパイスやバルサミコの豊かで魅力に溢れる香りが特徴的で、黒コショウ、セージ、香草のニュアンスも感じます。口に含むとボディが非常に大きく、活力に溢れています。凝縮度が高く滑らかなタンニンの風味が口の中に広がり、爽やかな余韻がいつまでも美しく続きます。

2021年7月 醸造責任者 オルガ・フザーリ

2019年の天候

例年に比べ、2019年は天候が劇的に変化した年で、雨が降って寒い期間と、早魃や猛暑が長く続いた期間が交互に現れました。例年並みの気候となった冬が明け、4月の第1週につぼみが出ます。4月と5月は寒くて雨が続いたため、ブドウの成長が例年よりゆっくりと進み、開花は10日以上も遅くなりました。6月は一転、異常な猛暑と乾燥の月となり、月末には最高気温が37℃にも達します。夏の間、日差しが強く、猛暑日が続きました。平均気温は例年を2℃も上回り、45日間、雨が降りませんでした。7月の最終週、2日に渡って雨が降り、長い日照りが終わります。この雨で、天候は例年に戻り、ブドウの成長に理想の条件が揃いました。収穫は9月5日からゆっくり始まりしました。例年通り、9月の最終週には気温が下がり、ブドウにはフィネスと新鮮な果実味がしっかりと残りました。9月21日に雨が止んでから再び陽光に恵まれ、晩熟型のブドウの収穫が10月4日に完了しました。

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



ORNELLAIA

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、26°Cから30°Cで1週間かけます。その後、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