



ORNELLAIA

オルヌス・デル・オルネッライア2019

(ORNUS DELL'ORNELLAIA 2019)

IGT トスカーナ・ビアンコ - ヴェンデミア・タルディヴァ

遅摘みのプティ・マンサンで造った非常に稀少なデザートワインで、オルネッライアの別の顔が見えます。パルメッタという小さい区画は、プティ・マンサンに理想の土壌で、完璧に熟したブドウが育ちます。特別のヴィンテージに限り、この稀少なデザート・ワインができるのです。オルヌスの名前は、芳香系の白い花を咲かせるトネリコ（ラテン語でフラクシノス・オルヌス、イタリア語でオルネイロ）からの命名で、オルネッライアの名称もこの木に由来します。トネリコは、マナトネリコとも呼ぶ地中海沿岸に特有の木で、樹皮から採れる甘いシロップは、甘味料として聖書にも登場します。このデザート・ワインの名前としても理想的です。

醸造家の試飲コメント

プチ・マンサン100% アルコール度数13.5% 残糖度113g/リットル A.T.5.9g/リットル

オルヌス・デル・オルネッライアは、ブドウ栽培に理想の地で、極上のデザート・ワインを造りたいとの情熱から生まれました。穏やかで地中海の潮風が吹くボルゲリの秋が、ブドウの遅摘みには絶好の気象条件となりました。

オルヌス・デル・オルネッライア2019は、このワイン特有の輝く黄金色の色調があり、凝縮感に富み非常に複雑な香りが特徴的で、グラスに注ぐたびに新たなアロマが香ります。少し苦みを含んだアーモンドや干したアプリコットの豊かな香りの中に、オレンジの皮のようなシトラス系の特徴的なアロマを感じます。口に含むと、甘みと酸味のバランスが絶妙で、余韻は生き活きとしていて、いつまでも残り、重苦しさは一切感じません。

醸造責任者 オルガ・フザーリ

2019年の天候と作柄

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°C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°C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。プチ・マンサンの収穫は10月中旬から始まり、3回に分けて月末まで続けました。それぞれの収穫では、健全な状態で水分が飛んで糖分が凝縮した房だけを注意深く選んで摘みました。

醸造と熟成

収穫したブドウが醸造所に到着すると、ロットごとに搾汁し、発酵させます。時間をかけてゆっくり搾ったジュースは、一晚寝かせます。ロットごとに樽（新樽100%）へ入れ、アルコール発酵させます。発酵は22°C以下で進めます。目標の残糖度とアルコール度数に達すると、発酵を止め



ORNELLAIA

ます。マロラクティック発酵はさせません。澱を引いた後、12 ヶ月間熟成させます。その後、いろいろなロットのワインをブレンドして瓶詰めします。ボトルに入った状態で更に 12 ヶ月間、瓶内熟成させてから、市場にリリースします。

最高醸造責任者 アクセル・ハインツ