



ORNELLAIA

オルネッライア 2010 「ラ・セレブラツィオーネ(祝福)」 (ORNELLAIA 2010 “LA CELEBRAZIONE”) D.O.C.ボルゲリ・スペリオーレ

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 53%、メルロー39%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルドー4%

「2010年は、近年では最も冷涼で成熟に時間がかかったヴィンテージです。これにより、過去に類を見ないエレガントなオルネッライアに仕上がりました。色調は、深いルビー色。野生のキイチゴや、ピリッとしたスパイスや、柔らかいパイプ煙草の香りに溢れ、非常に複雑なアロマを感じます。口に含むと、絹のように滑らかなタンニンと、くっきりとして豊かな果実味が印象的で、極上のフィネスを感じ、余韻には、並外れて生き活きた渋みがこだまのように長く残ります。」

2012年5月 最高醸造責任者 アクセル・ハインツ

2010年の天候と作柄

2010年は、近年では全てにおいて最もゆっくり進んだヴィンテージです。つぼみが出たのは例年より10日遅く、収穫までスロー・ペースは続きました。春には雨が降りましたが、夏は一転して雨がなく、猛暑に変わり、ブドウには理想の天候となります。9月の収穫期には、何度か小雨が降って収穫を中断しましたが、その後、晴れて乾燥した日が続き、ブドウは完璧に成熟しました。畑では、実が陽光を十分に受けるよう葉を刈り込むなど、細心の注意で手を入れたため、ブドウの状態は非常によく、健康に育ちます。夜間の冷え込みにより、芳香成分が驚くほど豊かになり、果実味と香りに富む上質のブドウとなりました。

収穫は9月中旬に始まり、晩熟タイプのブドウの最後の収穫が完了したのが10月12日でした。

2010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「ラ・セレブラツィオーネ(祝福)」で、イタリアの画家、ミケランジェロ・ピストレットがデザインを担当しました。

醸造と熟成

健康で上質のブドウだけを選んで手摘みで収穫し、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れ醸造所へ運んだ後、除梗前と後の2回、選果台の両側で健全なブドウを選別し、柔らかく破碎しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。アルコール発酵にはステンレスタンクを使い、26°Cから30°Cに温度制御して2週間かけ、その後、10日から15日間、スキン・コンタクトさせました。マロラクティック発酵では主に木樽を使い、樽は、新樽が70%、1年使用の樽が30%です。ワインは、バリックに入れて18ヵ月間、温度管理したセラーで熟成します。12ヵ月熟成させた時点でワインをブレンドした後、6ヵ月、樽熟させました。ボトルに詰めした後、6ヵ月の瓶内熟成を経て、市場にリリースします。

2010年ヴィンテージは、オルネッライアの創立25周年です。それを記念して、黒地に金色と象牙色でデザインした豪華な特別ボトルに入れました。