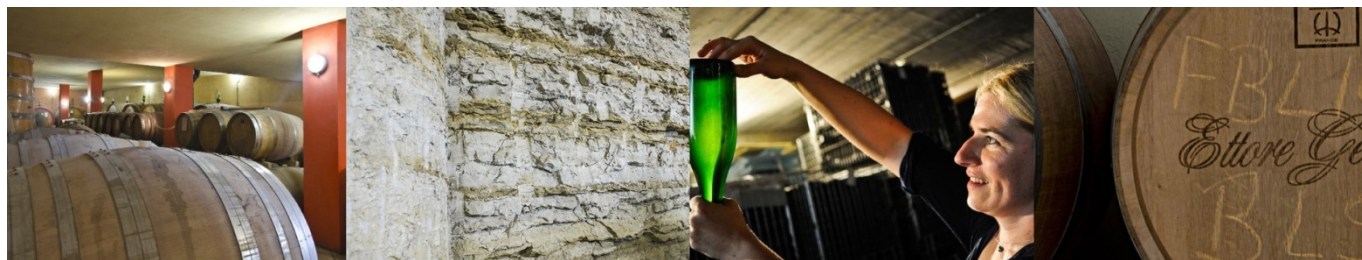


◆セツラルンガ・ダルバの揺るぎない力強さ



Ettore Germano

エットーレ・ジェルマーノ

Ettore Germano

(イタリア/ピエモンテ州セツラルンガ・ダルバ)

セツラルンガ・ダルバの揺るぎない力強さがありながら、繊細なディティールで細やかなテクスチャー
ジェルマーノ家は、バローロでは最もタニックで長寿型のワインが出来る、セツラルンガのクリュとして有名な
Cerretta チェレッタに150年前から土地を所有している。

曾祖父フランチェスコ、祖父アルベルトはブドウ栽培を行い、また少量のワイン造りを行っていたが、当時はブドウの販売を主に行っていた。

アルベルトの息子のエットレは父親の仕事と接ぎ木師としての技術を引き継ぎ、同時に1950年代からブドウ畑を植え替え、1ha あたり4,000本を下回らないように密植し、Dolcetto, Barbera, Nebbiolo などの土着品種を植樹した。



1964年にロザンナと結婚し、ともに畑で働き、数ヶ所の区画を新たに購入した。

1985年に息子のセルジオが学校を卒業し家族とともに働き始め、数ヘクタールのワインを造り販売、セルジオは最初の Chardonnay を植えた。

1993年から実質的に自社瓶詰め・販売を行うようになり、外部からのコンサルタントなしで栽培から醸造にいたるまで全てを管理、自分たちの畑が持つ素晴らしいテロワールを表現したワインづくりを行っている。またネッビオーロのクローンを考慮し、バリックを使いながらもトノーや大樽を併用。伝統的なスタイルを保ちつつ、最新技術も取り入れたワイン造りを行っている。



【ガンベロ・ロツソ2016から引用】

プラポ、チェレッタ、ラツァリートなどのセツラルンガ・ダルバ村の圧倒的にレベルの高い区画から造られるバローロは、抽出のデリケートさと、いきいきとした表現において目覚しく向上した。最近の試飲でもそのような歩みを確認でき、素晴らしいワインが多かった。



セツラルンガ・ダルバを背負って立つ男、セルジオ氏

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
 ETTORE GERMANO / エットーレ・ジェルマーノ (ピエモンテ州セッラルunga・ダルバ)							
212995	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ ETTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC	白	2015	DOCランゲ・シャルドネ 8032665541439	750	¥3,200	
<p>ブドウ品種:シャルドネ100% / 土壌:石灰質土壌、混合土壌 年間生産本数:9,000本 醸造:ソフトプレスし一番モストのみを使用、18℃に温度管理しながらステンレスタンクでアルコール醗酵、マロラクティック発酵は50%のみ行う。6ヶ月間ステンレスタンクにてシュールリー、翌年5月初旬にボトリング。</p> <p>香りはフルーティで焼き立てのパンの皮のようなニュアンスも。豊潤で調和のとれた味わい、フレッシュな酸と持続する味わい。数年熟成できるワイン。</p>							
213000	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・リースリング・エルツ ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC	白	2015	DOCランゲ・リースリング 8032665541514	750	¥5,200	
<p>ブドウ品種:リースリング100% / 土壌:石の多い石灰質土壌 / 年間生産本数:27,000本 醸造:16℃で40日間、ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵は行わない。バトナー・ジュセずに6ヶ月間シュールリー、翌年5月にボトリング。残糖は5-6g/L、このわずかな残糖分が、リースリングのアロマを引き立たせる。</p> <p>ランゲのリースリングと言えば、ジェルマーノ。リースリングの畑だけは50kmほど南、Ciglièチリエ地区に位置する。土壌はセラルunga同様石灰質土壌だが、加えて石ころの多い土壌で、それがミネラル感を与える。標高と涼しい気候の影響で、味わいに複雑味が出る。グリーン反射のある麦わら色、フルーティな香り、若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスもあるが、熟成とともにミネラル感・複雑味が増す。味わいは豊潤で、きれいな塩味、果実の甘みがあり、余韻はフレッシュで持続性がある。</p>							
212985	エットーレ・ジェルマーノ バルベーラ・ダルバ ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC	赤	2015	DOCバルベーラ・ダルバ 8032665541552	750	¥3,400	
<p>ブドウ品種:バルベーラ100% 醸造:このワインに使われるブドウは若い畑のブドウで、ステンレスタンクのみを使って醸造。除梗破碎し、約25℃で7-8日間マセレーション・アルコール醗酵。マロラクティック醗酵のあと4月にボトリングし、6月初旬にリリース。</p> <p>紫の反射のあるルビー色、フレッシュなフルーツの香り、プルーンやブラックベリーなど。フレッシュで滑らかな心地よい味わい。程よい余韻。</p>							
212990	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネッビオーロ ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2016	DOCランゲ・ネッビオーロ 8032665541675	750	¥3,800	
<p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% 年間生産本数:12,000本 醸造:このワインに使われるブドウは若い畑のセレクション。ランゲ・ネッビオーロ専用畑。除梗破碎したあとステンレスタンクにて約3-4日間25℃でマセレーション・アルコール醗酵を行う。マロラクティック醗酵の後ステンレスタンクで数回樽移しを行い、翌夏にボトリング、9月にリリース。</p> <p>ガーネットの反射のあるルビー色、チェリーなどのフレッシュな果実の香り、ヴィオラのフローラルな香り。豊潤で温かみがあり、まとまりがあり軽い収斂性のあるタンニンが口の中を洗い流してくれる。香りを思い出させる長い余韻。</p>							
212975	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・デル・コムネ・ディ・セッラルunga・ダルバ ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA	赤	2012	DOCGバルローロ 8032665541446	750	¥7,800	
<p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% 年間生産本数:10,500本 醸造:このワインに使われるブドウは、Prapòの若い畑のセレクション。約20日間マセレーションし、アルコール醗酵、伝統的醸造。700Lのオーク樽で約2年間熟成、その後ボトリングし15-18ヶ月間瓶内熟成した後リリース。</p> <p>輝きのあるガーネット色、イチゴやチェリー、赤系果実、ザクロバラ、ヴィオラ、リコリスなどの香り。エネルギーギッシュな味わい、力強いアタックと緻密なタンニン。</p>							
212980	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2012	DOCGバルローロ 8032665541484	750	¥12,000	
212981	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2009	DOCGバルローロ 8032665540845	750	¥14,000	
<p>ブドウ品種:ネッビオーロ100% 年間生産本数:9,000本 醸造:伝統的醸造。収穫したブドウを除梗破碎し、30日間マセレーションし、アルコール醗酵。2,000Lのオーク大樽で24ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内熟成し、リリース。</p> <p>わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれる。香りを思い出させる長い余韻。クラシックな伝統的バローロ。</p>							