



ブルゴーニュワインを凌ぐクオリティーを誇る自然派生産者

Vallarom/ヴァツラロム

生産地：Trentino Alto Adige/トレンティーノ・アルト・アディジェ州 (イタリア)

Avio/アヴィオ

元は現オーナー、エジューオ氏とジュゼッピーナ女史の叔父に当たるフィリッポ・スチエンツァ氏が1963年に購入したワイナリー。海拔250m、東向き石灰、カルシウムとマグネシウムの複炭酸塩鉱物である白雲石（はくうんせき）土壌の絶好の条件下の8haのブドウ畑を所有。夫婦と息子の共同経営の自家栽培のぶどうのみを使ってワイン造りを行う小さなアジェンダです。森に囲まれたブドウ畑は、オーラ・デ・ガルダと呼ばれるガルダ湖からの穏やかな風の吹くマイクロクリマを持ち、それにより特徴的なワインが生まれています。白は18度の温度で発酵。赤は温度調整をせずに発酵を行っています。

オーナーのエジューオ氏はサンミケーレ・オールアディジェの学校でブドウ栽培と醸造学を学んだ後、ブルゴーニュ・ボヌ、トスカーナ、ドイツ、米国でワイン醸造の重要なポストを担った後、帰国。多くの経験のなかで彼はブルゴーニュワインに大きく傾倒し、また化学農薬を含まない環境にやさしいブドウ栽培に戻ることが最重要であることに気づきました。1999年から有機栽培に取り組み、2004年からは完全に移行。特別な年を除き、自然酵母による自然発酵を行っています。発酵タンクも細かく分け、ヴィンテージの個性を味わいに反映させることを心掛けています。

現在はブルゴーニュワインを凌ぐクオリティーを誇り、コスト・パフォーマンスの高さから評判は広く行き渡り、多くのワインラヴァーを虜にしています。

