

イタリアへ研修に行ってきました！

@2017.11.6→11.11

イタリア最大の州シチリアのワイナリー「カンブリア」に行ってきました！

東部の「フルナリ」という小さな町にあります。道を羊の群れが闊歩する田園風景が広がる町です。1864年創設、現在は4代目に当たるフランコさんとニーノさんご兄弟とご家族が中心となってワイン造りを行っています。

海拔150m-350mもの範囲に畑を所有しており、それぞれの場所に適した葡萄を栽培しています。中でもフルナリ地域固有種である「ノチェーラ」の栽培には特に力を入れています。

これまではブレンド用品種としてしか使われなかったノチェーラを主役として用い、大切に育てているのです。

当地域はティンダリの丘のおかげで他の地域に比べ40%も雨が少なく、かの有名なエトナ火山とエオリア諸島の活火山に挟まれており、ミネラル分を多く含む土地にあります。正にワイン造りに最高の土地だという事です！



兄のフランコさん&スタッフ山内

日本未発売
世界で唯一の
ノチェーラの泡

皮が厚くて外菌に強いのが
ノチェーラの特徴



畑責任者のニーノさん



どなかだワン



蔵家取り扱いの

バジア ピアッコ ¥2200(税抜) (写真 左から2番目)
フレッシュで熟れたレモンのニュアンスがシチリアを感じさせてくれます。シンプルな魚介料理全般に合わせた味わいです。

自慢の最新設備を嬉しそうに話してくれる弟のニーノさん。



現地滞在は実質3日間でしたが、ワインが出来るこの土地を知ってほしいという想いで、フルナリの町や近郊の観光、そしてシチリア伝統の陶器づくりまで体験させてくれました。本当に深く気遣って下さり感謝でいっぱいです。イタリアの小さな町で心温かい家族が造るワイン。是非ご賞味くださいませ。

