

# BISERNO - A project of passion

## The Wine Estates



テヌータ・ディ・ビセルノ Tenuta di Biserno

ビセルノはトスカーナ西部、上部マレンマの海岸地帯を拠とする。エステートはビッポーナの丘陵地帯に位置する。以前はワイン産地としては無名の地域であったが、町の境界はDOCボルゲリと接している。ロドヴィコは、ビッポーナとボルゲリの畑が互いに隣接し合う関係は、サンテミリオンとポムロールのそれと酷似している、と気が付いた。



ロドヴィコは、以前オルネッライアのゼネラルマネージャーであったダンテ・スカナヴィーノからこの地域の区画ごとの特徴を学んでいた。ロドヴィコは、この土地をさらに研究し、この新しい土地のテロワールがマッセートのそれと酷似していることをつきとめた。しかしながら、この新しい土地の土壌の異なる構成要素に着目し、すぐさま、それに最適であるカベルネ・フランを植樹したい衝動に駆り立てられた。そして、カベルネ・フランこそ、このテロワールに植樹され成功する品種である、という自らの信念に賭けた。この地所の景観の息を呑むほどの美しさ、コルシカ島に続くティレニア海を見下ろす絶景もまた彼を魅了した。

隣接するボルゲリDOCの確立された歴史を鑑み、我々はボルドー品種のみを植樹することとした。ただ一点の大きな違いは、カベルネ・フランを高い割合で植樹、続いてメルローを植樹したことである。カベルネ・ソーヴィニオンは少ない割合で植樹し、相反してプティ・ヴェルドを多めに植樹した。多くのワイン専門家は、殆ど見過ごされてきたボルドー品種を日照量の豊かな丘陵地帯に植樹し成功を収めたこの手法に驚かされた。



90ヘクタールのビセルノのエステートは複雑な土壌から構成され、シルト土壌、沖積質砂質土壌、またある区画では高い比率の粘土質土壌も見られる。Bolgheri conglomerate (ボルゲリとビッポーナ地区に見られる特有の土壌の地理学的な名称)と呼ばれる複雑な混成土壌も絡み合う。この地のワインをテイastingしたときに認識する、豊かなミネラル感はこれによるものである。





## カンボ・ディ・サッソ Campo di Sasso

カンボ・ディ・サッソは、ビッポーナとボルゲリが隣接する地区を走る国道の西部、海拔の低い、砂の多い、夏を通して温暖な気候の地域に3つの異なる畑を有する。これらの気候条件はシラーの育成に理想的であり、34%の割合でインソリオ・デル・チンギアーレにブレンドされている。



## ニュージーランド New Zealand

ウィザーヒルの麓、クラウディベイの湾岸の程近くのマールボロに我々のソーヴィニヨン・ブランが植樹された畑は位置する。この地域は良質なミネラルを多く含むテロワールと海からの冷涼な風による穏やかな気候に恵まれている。マールボロは疑う余地も無くソーヴィニヨン・ブランの栽培において世界でも最良の産地のうちの一つである。海辺の冷涼な気候であり、夏の暑い月でも日中の平均気温は24になる日は稀であり、しかもニュージーランドのどの地域よりも日照時間が長くその恩恵を受ける地域である。ロドヴィコ・アンティノリとワインメーカーのヘレナ・リンドバーグは、例外的に傑出した畑がこの地に存在することを確信し、とびぬけて秀逸なテロワールを持ち合わせた土地のひとつを選抜することに成功した。



## トカイ Tokaji

トカイワインに対する情熱により、ロドヴィコ・アンティノリはワインメーカーのガボール・オロスと長期的なプロジェクトに着手した。ブドウは、ハンガリーの北西部のトカイ・ヘジアリャ地方の“Nyulászó-király”と呼ばれる単一畑で育成される。バロン・ド・ボルネミーツィア・トカイ・アスー・6プットニョスは、貴腐ブドウが得られるような理想的な気候条件となった卓越したヴィンテージのみ生産される。



# マレンマ The Maremma



トスカーナ州西部、上部マレンマの海岸地帯、ビッボナーの丘陵地帯の中にテヌータ・ディ・ビセルノは拠を構える。ワインの生産地としてはさらに著名なボルゲリに隣接するワイン産地である。

ビッボナーとボルゲリの畑が互いに隣接し合う関係は、サンテミリオンとポムロールのそれと酷似している、とロドヴィコはコメントしている。マレンマの歴史的に野趣溢れる景観は現在ではワインメーカー達によって優れた産地として認識されるようになった。現在、畑は自然に出来た起伏のある地形に点在している。素晴らしい丘の上にあるゲストハウスからは、地中海に向けて広がる大地、密集した青々と茂る森林、農地、オリーブ畑やブドウ畑を一望できる。

マレンマは3つのワイン生産地区に分類することができる。上部マレンマ、中部マレンマと北部マレンマである。テヌータ・ディ・ビセルノは上部マレンマに位置する。上部マレンマは全体がプレミアムワインの産地であり、最も著名で評価の高いイタリアワインの幾つかはこの地域で産出されている。上部マレンマの畑は、特徴的なテロワールと、海からもたらされる冷涼な気候をごく身近に享受することが出来る、イタリアで最も賞賛される農業地帯である。

## テヌータ・ディ・ビセルノ-ビセルノ Tenuta di Biserno - Biserno:

ビセルノは我々の自社畑のワインであり、テヌータ・ディ・ビセルノのワインメイキングの成果の最高峰を体現するワインである。真に最高の果実のみを選抜しブレンドする。注意深く匠の技とも言うべきバランスでメルロー、カベルネ・フランとごく少量のカベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドをブレンドする。

ビセルノは凝縮した色調、コクがあり、複雑、長い余韻とエレガンスを兼ね備える。

上部マレンマの海岸地帯のテロワールや見事なミクロクリマを反映したワインであり、飲み手にそれらを想起させるワインである。



## テヌータ・ディ・ビセルノ Tenuta di Biserno - Il Pino di Biserno

カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローとプティ・ヴェルドを注意深くブレンド。イル・ピーノ・ディ・ビセルノはビセルノ・エステートのセカンドワインである。

ファーストヴィンテージは2004年であり、すべての優良なヴィンテージにおいて、劇的に熟成により改善し、エステートの持つ重要な特徴を体言するワインとなっている。イル・ピーノ・ディ・ビセルノは少なくとも8年から12年の熟成に耐えるが、リリースされた直後から卓越した味わいを楽しめる。イル・ピーノはローストした肉、特に牛肉、フィレ、サーロインもしくはトスカーナのTボーンステーキなどと楽しめば格別である。



## カンボ・ディ・サッソ Campo di Sasso – Insoglio del Cinghiale

ビッポーナ・エステートの基礎となるワイン。シラー32%、残りはカベルネ・フラン、メルローとプティ・ヴェルドのブレンドから造られる。インソリオ・デル・チンギアーレは上部マレンマの独特なテロワールを表現した大変肉付きの良いワインである。

ペッパーのようなキャラクターはシラーからもたらされ、それは肉料理と理想的な相性である。この地方の野生の猪（ワインの名前の由来）、ローストしたキジ、猟獣をふんだんに使ったシチューなど。



## カンボ・ディ・サッソ-ニュージーランド-マウント・ネルソン

Campo di Sasso – New Zealand – Mount Nelson

マウント・ネルソン ソーヴィニヨン・ブランは二つの世界を楽しむことが出来る。-すなわち伝統国のワインのスタイルと新世界のスタイルである。素晴らしく豊満なマールポロの果実はロドヴィコと彼のワインメーカーの手によって優美で控えめなものに洗練され、その結果、根底にあるしっかりとした骨格をもった好ましいミネラルを感じることができる。寿司とは完全な相性を呈し、また同様に、組み合わせの王道であるシーフード、特に牡蠣との相性は抜群である。

## カンボ・ディ・サッソ-ニュージーランド-ラムズ・ヒル

Campo di Sasso – New Zealand – Ram's Hill

ラムズ・ヒルを楽しむとき、我々は何かすべての面で異なった体験をすることになる。樽熟成を施したソーヴィニヨン・ブランはクリーミーであり、リッチ、十分な量の柑橘系果実のような酸味により上手くバランスをとっている。焼きを入れた魚料理と好相性、サーモンやアンコウなど。しっかりとしたボディとワインの持つ果実感は、豊かな風味をもつ料理と合わせると際立つ。ハッキリとした酸味は、味わいの肌理細かさとフレーヴァーの好ましいバランスをもたらしている。ラムズ・ヒルは、通常、ソーヴィニヨン・ブランとは合わせない、マイルドなカマンベールもしくはチェダーチーズとも相性が素晴らしい。





## ハンガリー-バロン・ボルネミーツィア Hungary – Baron Bornemisza

トカイは大変特別なワインであり、甘いと言うより豊満な印象のワインである。10年の間で僅かに3つか4つの卓越したヴィンテージにのみ生産される。良質な酸味と愛らしいオレンジのニュアンス、柑橘系のトーンは、風味のある珍味、フォアグラ、トリュフやアンチョビ・ペーストなどと完全に調和する。

食後の楽しみとして、フルーツをふんだんに使ったデザート、タルトタタンもしくはラズベリー・ムース、あるいは食事の素晴らしいクライマックスとして、シンプルにワインだけでも充分楽しめる。