

IGP保証

# Grandama Arte della Luce 2012 ロッソ, 神に祝福されたワイン。



ロベルト・ジュリアーニ ・ 2023年10月26日 2分で読める



# ゴ

ディアスコ・サリーチェ・テルメ (PV) にあるサクラファミリア社のアンナ・メルカンデッリとミンモ・カペートに会ったとき、私は真剣に困っていた。ワインの世界で、世界でも類を見ないブドウ畑との関係を持ち、一房一房のブドウ

をすべて暗記しているほど細心の注意を払っている (私の知る限り、ヘクターのブドウ畑から キンタルものブドウをセラーに持ち込む人はいない)、信仰心の厚い夫婦を相手にしたことはなかった。彼らのそれは、完璧を求める強迫観念ではなく、可能な限り純粋であることを求める。優れたワインを得るためにブドウ畑を管理することをはるかに超えた関係。一般的な人間であり、無神論者である私にとって、このような自己否定、このような信念を理解することは本当に難しい。ガブリエラ・グラスッロが2014年のヴィニプラスの記事で報じた彼らのコメントは示唆に富んでいる: "私たちは、思考、文化、感情を愛撫し、味覚の根源的な感覚を呼び覚ますようなワインを造ることを夢見ていました。テロワールの個性と生産者のスピリチュアリティを、それぞれの収穫のユニークで再現不可能な状況の中で明らかにすることができる、繊細で純粋な製品。私たちはこのワインを妥協することなく造り上げ、いかなる化学物質や有機物も、その純粋さ、個性、官能的な運命に影響を及ぼさないようにした。天のエネルギーと大地の息吹、植物と

植物との神聖で生命力溢れる関係から生まれたワイン。スピリチュアルで原始的なワインは、年々、その時々味わいを向上させ、喜び、健康、そして人間のインスピレーションとなる」。



インヴェッキアートIGPのコラムでこのワインについて語ることもできたが、適切な文脈とは思えなかった。

というのも、私が確認できたことは「熟成」という概念をはるかに超えたものであり、本当に言葉を失うものだったからだ。このボトル（そう、私が書いているボトルだ）の栓を抜いたのは7年も前のことで、コルクを抜いてセラーに入れたワインは、酸素を吸わずにビネガーに変身してしまうほどだった。ボトル内に存在する量は多く、足りないのは2016年に行ったテイスティングに必要だったものだけだったが、それでも十分な酸素が入り込んでおり、7年という時間は本当に無限の長さだ。まあ、アルコール度数が高い（ラベルに16度と記載されている）ことが安定性に若干寄与しているのかもしれないが、それだけでは不十分であることは確かだ。私の目の前にあるワインが枯れていない唯一の理由は、その細心の注意、一本一本の植物を娘のように扱うこと、畑で化学薬品を使わなかったこと、銅や硫黄さえも使わなかったこと（後者はポーランドの鉱山から来るもので、2008年まで使われていた）、グラスファイバーでの醸造を好んだこと、果実の完全な溶解につながる非常に長いマセラシオンによるものであることは間違いない；なぜなら、カベルネ・ソーヴィニオンとクロアチーナから造られたこの2012年は、素晴らしい進化を遂げているからだ。官能顕微鏡でスキャンしてみると、確かに酸化的な知覚がある（しかし、それは最初から部分的に存在していた）が、このことは、この種のワインをユニークなものにして、そのすべての粒子において、このワインを高めているようだ。

ロベルト・ジュリアーニ

**#Anna Mercandelli      #cabernet sauvignon      #croatina**

**#Domenico Capeto      #Guaranteed IGP**

**#Godiasco Salice Terme**

**#Grandama Arte della Luce 2012 Sacrafamilia**

**#Mimmo Capeto      #Provincia di Pavia IGT**

**#extraordinary wines      #red wine**