

イタリア ピエモンテ研修レポート

1月某日 イタリアトリノに行ってきました！！ポルタ・ヌオーヴァ駅↓



エリオアルターレさんのワイナリー見学☆

親から孫へイタリアから世界へ自分たちの創っている文化を昔から大切に守っていることを真剣に話してくれました！！

エリオさん、テスさんありがとう＼(◡◡)／



今回、我々がお邪魔したエリオアルターレは
星付のレストランにもオンリストされるほど世界的に有名なワイナリーです。
バルバレスコ、バローロで有名なピエモンテ州クーネオ県のアモーラ村に位置し、
土着品種：ドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロを主に栽培しております。



ドルチェットやバルベーラは比較的安い品種との認識がありましたが、
こちらのワインはイタリアで買ってもちよっと高めですWW
因みに左側のドルチェットと右側のバルベーラは今後カレスでも入れる予定で～す☆



圧搾から熟成、瓶詰まで全てやられているということで熟成庫をみさせて頂きました！
すごいきれいでびっくり(>_<)



エリオアルターレの醸造はすべてフランス産の小樽を使って樽熟成しております。
以前は大樽で熟成していたそうなのですがより自分のスタイルに近づけるべく、
伝統である大樽熟成をやめ、小樽への熟成へと変えました。
バリック（小樽）に変えることにより味が円やかになり、熟成に有利に働くそうです。
「すぐに飲めるワインこそ、良いワイン」これが彼のワイン造りに対する信条です。
そして「伝統とは、成功した改革の積み重ねである。」という彼の言葉は
マネーゲームで次々と安価なワインが生まれる昨今、
職人のプライドと本物を作り続ける彼の使命感を強く感じさせてくれました。



おまけにヴィンテージワインまで、、、(>0<)/~~~



次はトスカーナかな！？

ここまではわたくし坂口がお伝えしました。

次はシェフ荒井よりお送りしますのでお楽しみに！