

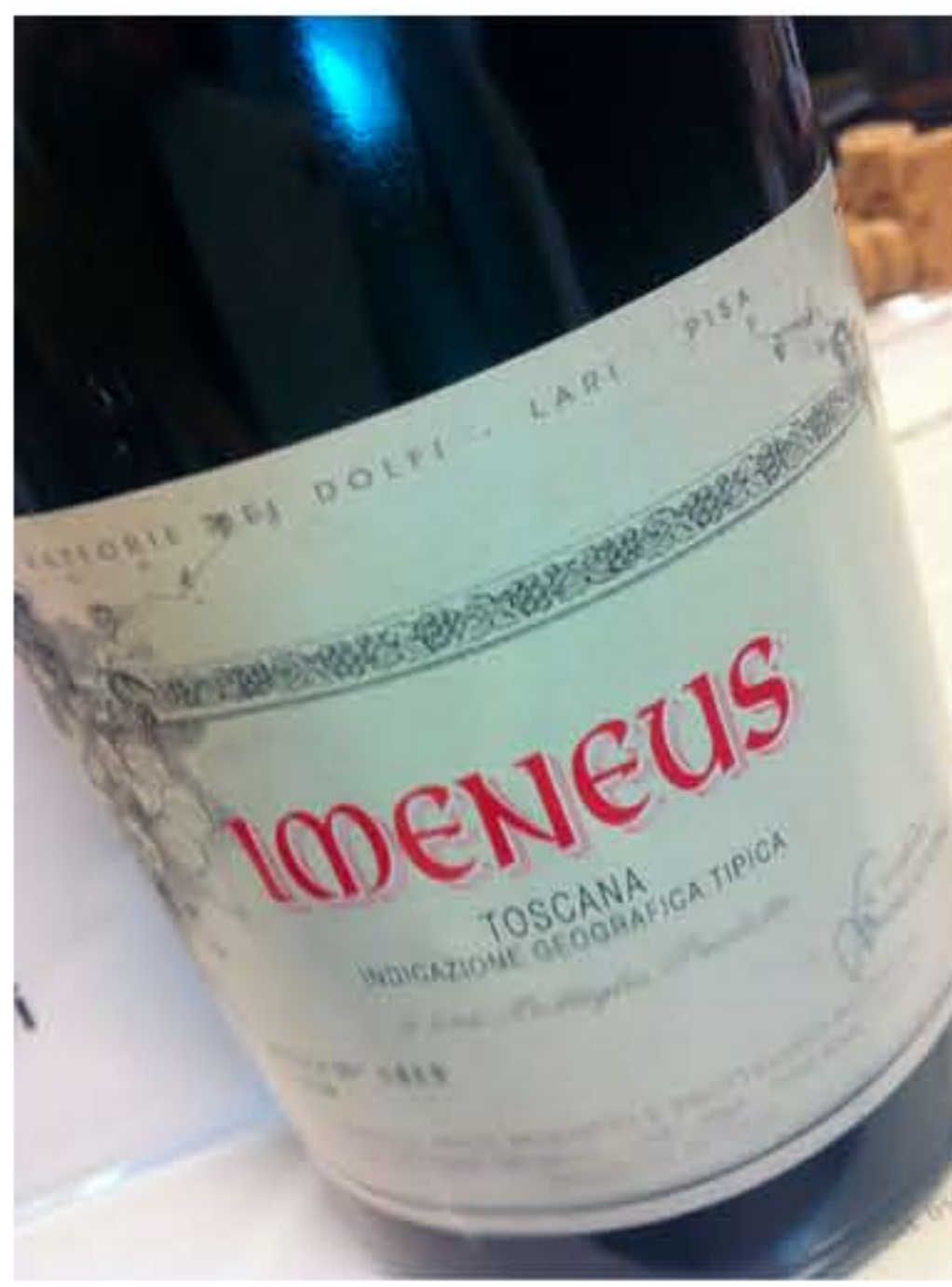
ワインの味と香り-イタリア・ワインのテイ スティング appunti di degustazione

ワインのテイスティング、レポート、記事、ジャーナル、イタリアの食に関する話題など

Imeneus 2009 Fattorie dei Dolfi

2013-05-21 19:25:55 | Toscana

Imeneus 2009 Fattorie dei Dolfi



この前のFood & Wineで見つけたワイン。見たことのないラベルで、試飲は始めて。Food & Wineはローマでは初めての開催だが、Meranoのワインフェスと同じ団体がオーガナイズしているため、この前のMeranoには出ていたというので、飲んだことがある人はいるかも知れない。

ワイナリーの造っているワインは2種。2本目はおいておいて、1本目のワインの話に集中しよう。



品種を開いたらPrugnolo Gentile100%と言うので、モンテプルチャーノ近辺かと思ったら同じPrugnoloでもクローンが違うという。

場所はピサ近くで、250mの標高、海が見える程度の距離だそう。

3000本程度の密植。つまりいまだきの畑にしては少ない。1本当たりの収量はわからないとの回答。つまり、良い葡萄だけを使って、あとは、もう1本のワインに使うか、売ってしまうらしい。

ヴィンテージは2008年が最初の年で、今年は2年目。

当然全て手収穫。人口培養酵母は使わず、至って自然派の造り手。

熟成は、サッシカイアの樽を買っているということで、当然使い古しなので、ただの容器として使っていると話していた。

以上の話をきいて、ちょっと狐に包まれた感じになった。

ちょうど、ワインのエキスパートの友人がいたので聞いてみると、聞いたことがないというので、試飲してもらった。そして、意見の交換。

文句のつけようがない。狐に包まれているので手放しに素晴らしいとは言わないが、欠陥がほとんどないといえるワイン。

香りは非常にきれいで、自然派特有の臭みはまったくなし。洗練された香りに、フルーツとスパイスのバランスも良く、味もエレガントできれい。タンニンも非常に細かい。

で、値段は？ 300ユーロ。それもカンティーナでの値段で、エノテカで販売したら500ユーロ？まあ、現時点で多分売っているところはないだろうと思うので、あまり深く考える必要はないかもしれない。

その値段じゃ誰も買わないよ、と言っても、誰も売る人がいなければ、誰も値段をつけない・・・

この値段は、300ユーロでも売れる、と某氏が言った為ついた値段らしい。

とにかく生産量の少なさから、コレクション用のワイン。どこまで持つかが見ものである。



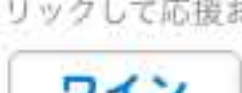
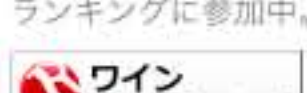
こちらは2本目のワイン

なお、イメネウスという名前は、まるで女のように美しいヴィーナスとパッカスの息子の名前からつけたのだそう。

見つけたらお試しあれ。

ジャンル: ウェブログ

ランキングに参加中。クリックして応援お願いします!



人気ブログランキング にほんブログ村



0 チェック ツイート 1 8+1 いいね! 8

[English translation]

Imeneus 2009 Fattorie dei Dolfi

I found this at Food & Wine the other day. I've never seen this label. I've never tasted this wine.

Food & Wine was held for the first time in Rome this time. The event was organized by the same organization as a wine festival at Merano when this wine was there last time I heard. May be some of my readers have tasted this on that occasion.

The winery produces two wines. I'll write about only one of them.

What's the grape? It's Prugnolo Gentile, 100%, the person I asked said. I thought it was produced near Montepulciano, but I was told the tree had a different gene though it was still Prugnolo.

The vineyard is near Pisa, 250 m above the sea. You can see the sea from there. It's located close enough to the sea.

They have about 3000 trees planted there. Not a lot for a vineyard in modern days. I was told per tree harvest is unknown. That is, they use only good fruits to produce t his wine. The rest of the fruits is used for the other wine or sold.

The first production was in 2008.

Of course they harvest all of their fruits by hand. They do not use yeast cultivated on an artificial medium. They are a really natural-oriented wine producer.

The buy barrels from Sassicaia for aging. Of course they are old barrels, so they use them only as containers.

This was a bit unbelievable for me.

A wine expert friend of mine happened to be with me. She said she has never heard of this wine. We tasted it and talked what we thought about it.

No reasons to complain. Hardly any shortcomings to this wine although I could not praise it unconditionally, because I was still not be able to believe what I was told about it.

Very beautiful fragrance. Free from unpleasant smell. This was rare in natural oriented wines. The fragrance was sophisticated, with good balance between fruitiness and spiciness. The taste was elegant and beautiful. Tannin in it tasted really weak.

How much is it by the way, I asked. 300 Euros. In Cantina. If sold in a wine shop, maybe 500euros. Well probably I don't need to think about the price too much, as the wine is not available anywhere after all.

I don't think anybody will buy it with the price. But no one puts a price on it if there is no one to sell it.

Somebody said this wine would sell for 300euros, therefore the price, I was told. This is a collectors' item because production is so small.

Let's see how good this wine can do.