



*VIGNA*   
*PETRUSSA*

ペトルツサ・  
ヴィンヤード

---

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 \_ イタリア

# ペトルツサ・ヴィンヤード



150年以上にわたってワイン生産に携わってきたヴィーニャ・ペトルツサは、3世代にわたって女性によって運営されてきたファミリービジネスである。女性らしいエレガンスとプロフェッショナリズムがワインに反映されている。ブドウ栽培面積は8ヘクタール、生産量は年間約4万本で、特に土着品種に力を入れており、リボツラ・ジャツラ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン、ビアンコ・リチェンツァ、ピコリット、レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロツソ、スキオッペッティエーノ、スキオッペッティエーノ・ディ・プレポット、スキオッペッティエーノ・ディ・プレポット・リゼルヴァ、ロツソ・レブツソン.....といった12+1品種を生産している。

私たちは、"コッリ・オリエンタリ・デル・フリウリ"（イタリア北東部）の中でも、ブドウ栽培に最も適した地域のひとつに位置しており、私たちの主カワインであるスキオッペッティエーノ・ディ・プレポットのサブゾーンにあたる。この土地は"ポンカ"と呼ばれる泥灰岩と砂岩の丘に囲まれており、ジウドリオ川が横切り、絶え間ない北風が吹いている。絶え間ない北風に愛撫される。周囲の丘が作り出す自然の円形劇場は、ミネラルに富み、水はけがよく、ブドウの生育に理想的な環境を作り出し、高い温度帯と絶え間ない風通しが、ブドウに独特のアロマ、風味、色を与えている。

私たちは細心の注意を払い、忍耐強く、懸命に製造のすべての段階を追っている。伝統は私たちの活動の基盤です、自然のリズムと月のサイクルと絡み合っています。私たちはSQNPIの認証を受け、環境に優しいワインを生産し、持続可能性の原則に従っています。

それが私たちです。私たちが造るワインと同じように、愛、情熱、細心の仕事、そして強い個性。



www.vignapetrussa.it



SAKURA  
Japan Women's Wine Awards



falstaff



vinous



vino



# ザ・スキオペッティーノ

千年の歴史を持つ自国産ワイン、本来の赤ワイン：これがスキオペッティーノ・ディ・プレポットであり、同名のブドウから造られるワインで、その最古の証拠はアルバーナ・ディ・プレポット文書館で発見された文書によって13世紀末まで遡ることができる。

19世紀末、アメリカ原産の寄生虫フィロキセラがヨーロッパのブドウを襲い、スキオペッティーノだけでなく、当時栽培されていたほとんどのブドウ畑と自生のブドウの木が壊滅した。スキオペッティーノは手の施しようがなく、完全に破壊され、絶滅が宣言された。あるいはそう思われた。1970年、数十本のブドウの木の生き残りが発見され、そこから不死鳥のようにスキオペッティーノが生まれ変わった。

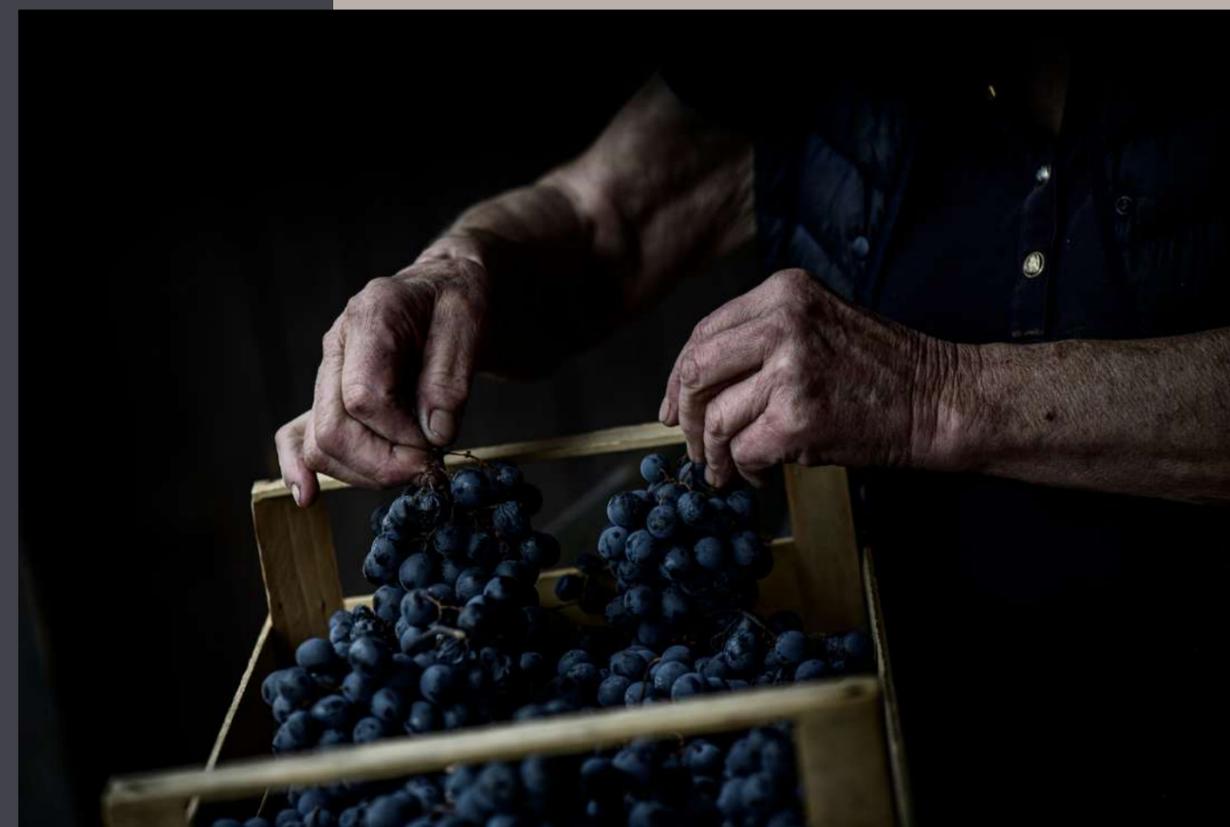
1970年代には、欧州共同体によって栽培が禁止されたが、数年後、生産者からの苦情を受けて復活した。

2002年以来、スキオペッティーノ・ディ・プレポット協会は、このワインとそのテリトリーの振興と保護を担っている。ヒルデ・ペトルッサが就任した最初の会長時代に、プレポットの自治体でこのブドウを栽培するための最良の戦略を特定するプロセスが開始された。非常に制限的な生産規制が策定され、ブドウの木1本あたりの収量が低く、土着酵母の使用が可能であることが規定された。2008年、この取り組みが実を結び、農務省は"スキオペッティーノ・ディ・プレポット"のサブゾーンを認定した。

サブゾーンが広がる地域は、ウディネ県の東部、スロヴェニアとの国境に近いプレポットという自治体にある。私たちが位置するユドリオ渓谷は、何千年もの間、アドリア海から吹く清らかな風が、ブドウ畑の円形競技場として機能するジュリアン・プレ・アルプス山脈に挟まれるように吹いている。昼と夜の温度差は、ブドウのアロマを発達させるのに最適な温度帯で、自然のリズムで踊っている。

ブドウの芳香物質 この地域の典型的な土壌は「ポンカ」と呼ばれ、始新世起源の泥灰土（石灰質粘土）と砂岩（石灰化した砂）の層で構成されている。石灰質の土壌は侵食されやすく、ブドウの木の根の間で崩れやすいため、土地の形態はかなりなだらかになっている。

海拔200m以下のなだらかな地形となっている。一帯に見られる特徴的で絵のように美しい段々畑は、地滑りやブドウの木の根こそぎを防ぐために必要なものである。



# スキオペッティーニ

アルバーナ・ディ・プレポットの畑で栽培されたスキオペッティーノ種を使用し、様々な醸造方法とセラーで生産される酵母（ピエ・ド・キュヴェ）を用いて、4種類のワインを生産しています。ピエ・ド・キュヴェを用いて、4つの異なるワインを生産している：

- **スキオペッティーノ・リネラ** ステンレススチール製で、若いうちに飲むには生き生きとしている；
- **スキオペッティーノ・ディ・プレポット** 24ヶ月の木樽熟成で、魅力的な個性と自然なスパイシーさがある；
- **スキオペッティーノ・ディ・プレポット・リゼルヴァ** 最高のヴィンテージにのみ造られる貴族的なワインで、36ヶ月の木樽熟成と12ヶ月の瓶内熟成を行う；
- **ブラックパール** 祖母ジュゼッピーナのワイン造りへのオマージュであり、甘さのタッチがあるが、かつてのように甘くはなく、現代的な解釈が加えられている。

収穫は遅摘みで、ブドウの糖分、ミネラル成分、骨格の凝縮度を高めるため、畑では厳しい間引きを行う。ブドウは、自然のタイミングに合わせ、バランスのとれた完熟の瞬間に、箱詰めされた状態で厳しく手摘みで収穫される。

スキオペッティーノはヴィーニャ・ペトルッサのDNAの一部であり、これからの土地と頑固で勤勉な人々と切っても切れない関係であり続けるだろう。



# リネラ・スキオペティン と プレポト・スキオプチン



リネラ・スキオペティン \_ 土着品種スキオペッティエーノから造られる。スマレ色を帯びた鮮やかな赤色で、アロマはヴィニスのような芳香があり、小さな赤い果実やスマレ、この品種特有の間隔を思わせる。風味はフレッシュで率直。スティール樽で12ヶ月熟成。スライスした肉、スープ、魚のソース煮に合う。



プレポット・スキオペッティエーノ \_ 厳選された土着品種スキオペッティエーノから造られる。テロワールと明確な個性とエレガンスを備えたワイン。アルバナ・ディ・プレポットは、そのポテンシャルを最大限に表現する原産地発祥の地である。濃厚な赤色。スパイス、森の果実、シクラメンのニュアンスがあり、ふくよかで持続性のある香り。口に含むと、凝縮した味わいを保ちつつ、柔らかなエレガンスが広がる。木樽で24ヶ月熟成。

ビロードのようなキノコのスープ、トリュフを使った料理、発酵したチーズ、ローストした肉、高貴な狩猟肉に合う。

# プレポト・スキオプチン **リザーブ** と ブラックパール



スキオペッティノー・ディ・プレポット・リゼルヴァ  
\_ アルバナ・ディ・プレポットに原産地を持つ土着品  
種スキオペッティノーを厳選したこのワインは、最高  
のヴィンテージにのみ限定生産される。土着酵母で醸  
造し、トノーで36ヶ月熟成させた後、さらに12ヶ月瓶  
熟させる。

トリュフ、発酵したチーズ、ローストした肉、高貴な  
ジビエを使った料理と相性が良い。



ブラックパール \_ スキオペッティノーのブドウを厳  
選し、最良の年のみ生産される。ガーネットがかつた  
強い赤色。チンチョーナ、ミックス・ペッパーコー  
ン、シナモン、甘草、バルサミコのニュアンスと山  
松、カシス、甘いスパイス、スターアニス、桑の実の  
ジャム。明らかに複雑。甘い甘くなく、滑らかでエ  
レガント、重要なストラクチャーを持つ。非常に長く  
安定したフィニッシュ。

フレンチオークのバリックで24ヶ月、瓶で12ヶ月熟  
成。

熟成したチーズ、ジビエ料理、鴨肉、またダークショ  
コレートとも相性が良い。

# SIGNATURE WINES \_ サイン入りワイン



リチェンツァ \_ 古木の白ブドウから造られるキュヴェで、アンティークな風味と色を持つ。エキゾチックな果実、アプリコット、熟した桃、バニラの香りが持続し、調和がとれている。口に含むとソフトでピロードのような口当たりで、骨格があり、余韻が長く続く。貴族的なワインで、収穫から3年後に成熟し、熟成期間は5~6年。赤身の前菜、ヴェルヴェットのようなスープ、貝類、魚、発酵したチーズ、肉のタルタルによく合う。



レブソン \_ 黒ブドウのキュヴェ。美しい鮮やかな赤色で、香り高い小さな赤い果実のニュアンス。口中では、穏やかで力強いタンニンを補完する程よいフレッシュさが感じられる。ソフトでデリケートな余韻は、エレガントで持続性がある。牛肉のスライス、グリルした肉、ムール貝の胡椒焼きなどと合わせやすい。

# トップセレクション \_ オートクトン



フリウラン \_ 土着品種から造られる辛口白ワイン。明るい黄色、野の花の繊細なブーケ。口に含むと心地よい甘いアーモンドと黄色い果実のノートが広がる。ふくよかで調和の取れた、持続性のある味わい。アペリティフとして素晴らしく、冷たい肉やチーズ、魚や白身の肉料理と相性が良い。



赤茎レフォスコ \_ 土着品種から造られる赤ワイン。熟した干し草、スパイス、赤い果実のコンポートのニュアンスを持つ、強い紫がかった赤色、ワインらしいブーケ。柔らかく、わずかにタンニンがあり、モレロチェリー、甘草、熟したプラムのニュアンス。フルボディで余韻が長く、ビロードのよう。スライスした肉、ジビエ、ローストミート、チーズと相性が良い。

# オートクトン



イエローリボルト \_ リボッラ・ジャッラは丘陵地帯での生活を好む土着品種である。晩熟であるため、香りとおアロマが発達し、エレガントでバランスのとれたワインとなる。色は緑がかった黄色で、風味は辛口、心地よい酸味が特徴で、フレッシュで香り高い。



マルバシア \_ 近日公開



ソーヴィニヨン \_ ステンレス・タンクで醸造され、明るい緑色を帯びた麦わら色。白桃、セージ、トマトの葉の濃厚で持続性のあるアロマ。口当たりはソフトでビロードのように滑らか、調和がとれていて持続性がある。  
オードブル、野菜クリーム、卵料理、魚料理によく合う。



カベルネ・フラン \_ 鮮やかな赤色、ブルーベリー、ラズベリー、熟したプラム、リンドウを思わせるフルーティーなアロマ。風味は構成的で、デリケートで特徴的なハーブのような余韻が残る。強い個性を持つ、しっかりとした持続性のある神経ワインである。熟成したチーズ、スライスした肉、ローストした赤身の肉、狩猟肉によく合う。

# パステイク・ワイン



ピコリット \_ このワインは、サント・スピリートの丘で栽培される同名のブドウの木から造られる。厳選されたブドウはまず間引かれ、箱の中で手摘みされた後、フルッタイオの中で晩秋まで乾燥させられる。

「グラスに注ぐと黄金色に輝き、そのノーズは紛れもない個性を現す。濃厚でリキュールのようなブーケは、花のニュアンスに富み、エキゾチックな果実味とメロンの愛らしいニュアンスがある。口当たりは滑らかでクリーミー、複雑でバランスが取れている。穏やかなアーモンドのニュアンスのある、とても素晴らしいフィニッシュ。

(D'Agata and Comparini 著 "Ai Migliori vini d'Italia"より)。

会話と瞑想のためのワイン

瞑想のためのワインで、発酵したチーズやフォアグラのパテによく合う。



欲望 \_ 土着品種のブレンド。ドライフルーツやアカシアのハチミツを思わせる軽いアロマに、スモーキーでナッツのようなニュアンスが感じられる。口に含むと、非常に特徴的で、食欲をそそる苦みと甘みの中に、クルミやナツメヤシの香りがあり、花や黄色い果肉の果実の香りが戻ってくる。

発酵したチーズやドライケーキ、タルトとよく合う。



# VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa Società Agricola Semplice  
via Albana n.47

33040 PREPOTTO (UD) ITALY

Tel. +39 0432 713021

Tel +39 347 3643895

info@vignapetrussa.it

www.vignapetrussa.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REGULATION N. 1308/13