



VIGNA 
PETRUSSA

ヴィニャ
ペトルツサ

フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州 イタリア



ヴィニャ・ペトルツサ



150年以上にわたってワインの生産に従事してきたVIGNA PETRUSSAは、3世代にわたり女性が経営に携わる家族のビジネスです。その女性らしいエレガンスとプロフェッショナリズムは、当社のワインに鮮明に表れています。ブドウ畑は8ヘクタールあり、年間約40,000本のボトルが生産されます。特に、12+1の新しい品種に分かれた、リボラ・ジャッラ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン、ピアンコ・リチェンツァ、ピコリット、レフォスコ・ダル・ペドウンコロ・ロツソ、スキョッペッティエーノ、スキョッペッティエーノ・ディ・プレポット、そしてスキョッペッティエーノ・ディ・プレポット・リゼルヴァ、ロツソ・レブッソンなどの土着のワインに特に焦点を当てています。

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のフリウリ東部の丘陵地帯に位置し、同州内のスキョッペッティエーノ・ディ・プレポットのサブゾーンである、私たちの主力ワイン「スキョッペッティエーノ」を生産しています。周囲の丘陵地帯は、「ポンカ」と呼ばれるマールと砂岩で形成されており、ユードリオ川によって横断され、北からの風に包まれています。この周囲の丘陵地帯によって作られた天然のアンフィシアターは、豊富な鉱物質と優れた排水システムを持ち、ブドウの成長に理想的な環境を提供しています。また、高い気温差と常に吹く北風は、ブドウに特有の香り、味、そして色をもたらしています。

私たちは製造の各段階を細心の注意とたくさんの忍耐と努力で追い求めています。伝統は私たちの活動の基盤であり、自然のリズムと月のサイクルとが絡み合っています。

私たちはSQNPIの認証を受けており、環境に配慮したワインを生産し、持続可能性の原則に従っています。

これが私たちです：愛情、情熱、丁寧な仕事、そして強い個性。まるで私たちが生産するワインのようです。



www.vignapetrussa.it



SAKURA
Japan Women's Wine Awards



falstaff



vino



スキョッペッティーンとは

地元の歴史ある品種、自然に赤いワイン：それがプレポットのスキョッペッティーンです。このワインは、13世紀末にさかのぼる初めての記録がある、同名のブドウから作られています。これらの文書は、プレポットのアルバーナ文書館で見つかったものです。

時間が経つにつれて、歴史的で環境的な出来事がワインに大きな影響を与えました。19世紀末には、アメリカ原産のフィロキセラという害虫がヨーロッパのブドウを襲い、スキョッペッティーンだけでなく、当時栽培されていたほとんどの地元品種とブドウ畑を壊滅させました。スキョッペッティーンには救いようがありませんでした。完全に消滅し、絶滅したと見なされましたが、実際にはそうではありませんでした。1970年には、幸存したブドウの株が数十本発見され、スキョッペッティーンはフェニックスのように再生しました。しかし、その苦難はそこで終わりませんでした。1970年代半ばには、欧州連合によって栽培が禁止されるという厳しい措置がとられましたが、数年後には生産者たちの抗議によって復活しました。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年からは、プレポットのスキョッペッティーン協会がワインとその地域の評価と保護を担当しています。ヒルデ・ペトルッサによって初めての会長が就任して以来、プレポット市でのこのブドウの栽培に最適な戦略の特定が進められました。非常に厳格な生産規則が策定され、ブドウの生産量は株ごとに制限され、必要に応じて現地の酵母が使用されます。この取り組みの成果は、2008年に農業政策省から「プレポットのスキョッペッティーン」と呼ばれる地域部分区の認定を受けたことです。

この部分区はウディネ県の東部、スロベニアとの国境に近いプレポット市に位置しています。ユードリオ渓谷にあり、アドリア海から吹く清らかな風がブドウ畑を囲むジュリア・アルプス前山脈によって築かれた劇場のような場所です。昼と夜の間の気温が自然なリズムで変動し、ブドウの香り成分の発達を促します。この地域の典型的な土壌は「ポンカ」と呼ばれ、始新世に起源を持つマール（石灰質粘土）と砂岩（石灰岩化した砂）から成り立っており、植物が必要とするミネラルを土壌に提供します。マール地帯の土壌は侵食しやすく、その根がブドウの労働的な根を通り抜けて崩れ落ちることで、地形は非常に緩やかになり、標高200メートル以下になります。この地域全体で見られる特徴的で絵画的な段々畑は、崩壊とブドウの根の引き抜きを防ぐために必要です。



我々のスキョッペッティーノ

アルバーナ・ディ・プレポットのブドウ畑で育てられたスキョッペッティーノのブドウを使用し、異なる醸造方法や自社製のブドウ（ピエ・ド・キューヴ）から生産した酵母を用いて、純粋な4種類のワインを作っています。

- **スキョッペッティーノ・リネラ** ステンレス製のタンクで熟成され、若いうちに楽しむ生き生きとしているワイン。
- **スキョッペッティーノ・ディ・プレポット** 24か月の樽熟成で独特の個性と自然なスパイシーさを持つワイン。
- **スキョッペッティーノ・ディ・プレポット・リゼルヴァ** 最高のヴィンテージだけで生産され、36か月の樽熟成と追加の12か月のボトル熟成を経て、貴族的なワイン。
- **ペルラネラ** 古熟させられたブドウとマセレーションから生まれ、18か月のバリック熟成と12か月のボトル熟成を経て、独自のジャンルで唯一無二の瞑想用ワイン。祖母ジュゼッピーナの醸造技術へのオマージュであり、かつてのような甘さを持つが、時代に合った現代的な解釈を取り入れています。

ブドウの収穫は遅く、ブドウ畑では密植を厳しく行い、糖分やミネラル成分の濃縮、そしてブドウの構造を高めます。ブドウの収穫は完全でバランスの取れた熟成時に厳格に手作業で、カゴに入れて行われます。これは自然のサイクルに合わせたものです。

スキョッペッティーノはヴィニャ・ペトルッサのDNAの一部であり、この土地とその頑固で勤勉な人々と不可解な結びつきは、永遠に解けません。



リネラ・スキオペティン と プレポト・スキオプチン



スキョッペッティノー・リネラ
土着品種スキョッペッティノーから作られます。スミ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、小さな赤い果物やバイオレット、スキョッペッティノー特有のスパイシーなニュアンスが感じられます。味は爽やかで率直です。スチール槽で12か月熟成しました。
サラミやハム、スープ、ソースで調理された魚料理に合います。



スキョッペッティノー・ディ・プレポット
厳選された土着品種スキョッペッティノーから作られます。地域性と際立った個性とエレガンスを持つワイン。アルバーナ・ディ・プレポットの地域がその生まれ育った場所であり、ここでその潜在能力を最大限に発揮します。濃い赤色。香りはスパイス、森の実、サイクラメンのニュアンスがあり、フルーティで持続的です。口に含むと、初めに感じた期待を守りつつ、滑らかでエレガントに広がっていきます。樽で24か月熟成しました。
濃厚なキノコのビロードスープ、トリュフを使った料理、発酵したチーズ、肉料理や高級なジビエ料理と良く合います。

プレポト・スキオプチン **リザーブ** と ブラックパール



スキョッペッティノー・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
スキョッペッティノーを厳選したこのワインは、数量
を限定し、最高のヴィンテージでのみ生産されます。
土着酵母で醸造され、トノーで36か月熟成し、さら
に12か月のボトル熟成を経て完成します。
トリュフ、発酵したチーズ、肉料理や高級なジビエ料
理と良く合います。



ペルラ ネラ
スキョッペッティノーのブドウを使い、最高のヴィ
ンテージでだけ生産されるこのワイン。濃いガーネッ
ト色の赤で、キナや様々なスパイス、シナモン、リコ
リス、モミの木の風味、カシス、甘いスパイス、スタ
ーアニス、黒い桑のジャムなど、複雑な香りに魅了さ
れます。甘さはあるが過度ではなく、柔らかくてエレ
ガント、重要な構造を持つワイン。非常に長く続く一
貫したフィニッシュ。
フレンチオークバリックで24か月熟成し、ボトルで
さらに12か月熟成します。
熟成したチーズ、ジビエ料理、鴨肉、またダークチョコ
レートとも相性が良いです。

SIGNATURE WINES _ シグネチャーワイン



リケンツァ
古木の白ブドウから造られるキュヴェ、古代の風味と色合いを持つワインです。香りは持続的で調和があり、エキゾチックな果物、アプリコット、熟した桃、バニラの香りがします。口に含むと柔らかく、滑らかで、しっかりとした構造で、余韻が長く続きます。収穫から3年後にピークを迎え、5~6年の熟成プラトーに達する貴族的なワインです。前菜、ビロードスープ、甲殻類、魚料理、発酵チーズ、および肉のタルタルと良く合います。



レブソン
赤いブドウのクヴェ。美しい輝く赤色で、フルーティーな小さな赤い果物の香りがします。口に含むと、良いフレッシュさが特徴で、やさしくて生き生きとしたタンニンが引き立ちます。ソフトで繊細なフィニッシュは、大きなエレガンスと持続性を持っています。ビーフステーキ、グリル肉、ムール貝の胡椒焼きなどとよく合います。

トップセレクション _ オートクトン



フリウラノ

土着品種から造られる辛口白ワイン。

明るい黄色で、野の花のブーケが漂う繊細な香りがします。口に含むと、心地よい甘いアーモンドと黄色いフルーツのニュアンスが広がります。口あたりは包み込むようで、開放感があり、調和がとれており、持続性があります。

前菜に最適で、サラミやチーズ、魚料理や白身の肉料理と良く合います。



レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ

土着品種から造られる赤ワイン。熟した干し草、スパイス、赤い果物のジャムのニュアンスが漂うワインの香りがします。柔らかく、わずかにタンニンを感じる口あたりで、スモーキーな香りやリコリス、熟したスモモのニュアンスが広がります。フルボディのワインで、持続性があり、滑らかな口あたりです。

サラミやハム、ジビエ、肉料理のロースト、チーズとよく合います。

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す。遅い熟成により、洗練された香りと味わいを発揮し、エレガントでバランスの取れたワインになります。黄色い色合いに若干の緑色の輝きがあり、口当たりは乾燥しており、心地よい酸味が特徴で、それによりさわやかで芳醇な味わいを持っています。



マルバシア _ 近日公開



ソーヴィニヨン

ステンレス・タンクで醸造されたこのワインは、明るい緑色の輝きがあるストロークイエローの色合いをしています。香りは強く持続的で、白い桃、セージ、トマトの葉のニュアンスが感じられます。口に含むと、柔らかくて滑らかな口当たりで、調和があり、持続性があります。

前菜、野菜のクリーム、卵料理、魚料理とよく合います。



カベルネ・フラン

明るい赤色の色合いで、ブルーベリーやラズベリー、熟したプラム、そしてゲンチアナの感触を持つフルーティーな香りがします。味は複雑で、完全で、繊細で特徴的なハーブの余韻があります。強靱で持続性のある神経質なワインであり、強い個性を持っています。熟成したチーズ、サラミ、赤身の肉のロースト、そしてジビエ料理と良く合います。

パステイク・ワイン



ピコリット

このワインは、サント・スピリトの丘で栽培されている同名のブドウから生産されています。収穫前に丁寧に選別されたブドウは手摘みされ、箱に詰められ、その後フルッタイオで乾燥させられます。秋になるまで果実室に置かれます。「グラスに注がれたら、黄金色を呈し、鼻にはその独特な特性が現れます。芳醇でリキュールのような濃厚なブーケに、エキゾチックな果物や美しいメロンのノートが加わります。口に含むと、柔らかくクリーミーで、複雑でバランスの取れた味わいが広がります。穏やかなアーモンドのニュアンスを持つ非常に素晴らしいフィニッシュが特徴です。」(D'Agata and Comparini 著 "Ai Migliori vini d'Italia"より)。

会話と瞑想のワイン

瞑想のワインであり、発酵したチーズやフォアグラのパテと相性が良いです。



デジデリオ

土着品種のブレンド。古代の金色をしており、琥珀色の輝きがあります。軽い香りがあり、ドライフルーツやアカシアのハチミツを思わせるもので、軽い燻製とヘーゼルナッツのニュアンスがあります。口に含むと非常に特徴的で、甘くて苦みのある刺激的な質感があり、くるみやデーツの香りが広がり、花や黄色い果物のニュアンスもあります。

発酵チーズ、乾燥菓子、タルトとよく合います。



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