

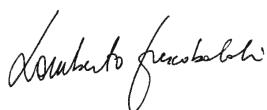
Gorgona 2017



Gorgona 2017

Costa Toscana IGT

「トスカーナ群島は地球にあるパラダイス。その中でゴルゴーナ島は最も野性的でルミネンスンスなアフロディテの真珠だ。この一見反抗的な姿の裏に、力強さと永遠の若々しさで心を動かす香り、静寂さ、自然という言葉では表現できない魅力がある…。そして、その周りには帆に縄を締めつけ、空からのメッセージを映し出す海が。」(アンドレア・ボッセッリ-2014)ゴルゴーナ・プロジェクトは、ヨーロッパで唯一の刑事施設として存在する島ゴルゴーナとフレスコバルディとの共同企画で2012年8月に誕生しました。この島で受刑者は、実際の社会的・労働的復帰を容易にする職業訓練を行うために自然と触れあって働きながら、刑期の最終期間を過ごします。海を見渡す円形競技場の中心にある小さなブドウ畠から、このプロジェクトは始まりました。目的は、フレスコバルディに従事する農学や醸造の専門家たちの指導と協力のもと、ブドウ栽培という分野での実践的で具体的な経験を受刑者に与えるということ。現在は2ヘクタールのブドウ畠があり、うち1ヘクタールはプロジェクト開始時に、もう1ヘクタールは2015年に植樹しました。ヴェルメンティーノ種とアンソニーニカ種を栽培するこのブドウ畠からゴルゴーナが生まれます。ここにしかない場所と作り手、そして希望と自由のシンボルです。ゴルゴーナワインのラベルには、毎年、島の特徴が描かれます。2017年は、新しい風土に完全に調和した生物多様性が表現される動物誌。野生うさぎからハヤブサ、巣作りにゴルゴーナを選んだキアシセグロカモメなどです。



気候動向

2017年は、降雨量の少ない一年だったと記憶に残るでしょう。平年より高い気温を記録しながらも、海からの影響で常に温暖な気候でした。島の特徴である微気候により、9月初めに開始した収穫までヴェルメンティーノとアンソニーニカ種のブドウが完熟するのを助け、正確な収穫と厳しい選果を行うことができました。

説明技術的な注意事項

ゴルゴーナ2017は、黄金色に強く反射する輝く麦藁色をしています。シトロンやパイナップル、熟したトロピカルフルーツのようなはつきりとしたフルーティー香と調和する半日花、カレープラント、ローズマリーなど地中海を思い起こさせる香りの濃厚さと上品さに驚かれるブーケです。口に含むと、極上の爽やかさを与えるヨード香とミネラル香が際立ち、ゴルゴーナ島と一つになる感覚を覚えます。

賞品・表彰

James Suckling.: 95 Points

Wine Advocate: 92 Points

Falstaff: 94 Point