FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2019



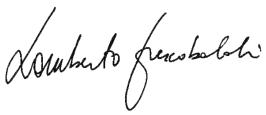
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2019

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セ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・ボッチェッリー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いながら働き、刑期の最終期間を過ごします。海を見渡す円形競技場の形をした地形の中心に位置する小さなブドウ畑から、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目的のもと、このプロジェクトは始まりました。ゴルゴーナ・ロッソはヴィンテージ2015から誕生し、有機栽培のサンジョヴェーゼとヴェルメンティーノ・ネロのブドウから作られ、テラコッタ製の壺で熟成させていきます。現在は2ヘクタールのブドウ畑があり、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。この畑でヴェルメンティーノとアンソーニカのブドウを栽培し、ゴルゴーナが作られます。ここにしかない土地と作り手の結晶であり、自由と希望のシンボルです。ゴルゴーナのラベルには、毎年異なる表情を見せるこの島の「スペシャルエディション」でありたいという想いが込められています。ゴルゴーナ2019のラベルには、海洋類保護のためにフランス、モナコ、イタリアの合意のもと生まれた「サントゥアリオ・ディ・ペラゴス（ペラゴスサンクチュアリ）」と呼ばれる美しい海域内にこの島があることから、海の生物多様性が表現されています。島を取り囲むこの海域には、驚くほど多様な海洋生物が生息し、イルカからマッコウクジラまでクジラ類の聖域と呼ばれるこのサンクチュアリに生きるほぼ全種を見ることができます。



気候動向

シーズン2019の気候は、例年と比較し降雨量の少ない冬を特徴としました。春になると雨は頻繁となり、特に5月は降水量が多く、温暖で爽やかな気候を特徴としました。6月から8月にかけては、時折雨が広範囲に降ったことで水資源によるブドウ樹へのストレスを抑えてくれました。ブドウは順調に成熟し、収穫時には健全な状態に仕上がりました。9月第一週目にヴェルメンティーノの収穫が始まり、ゆっくりと完熟させていくために理想的な昼夜の寒暖差が見られました。同じような条件下の中で、9月の最終週にアンソーニカも収穫されました。

説明技術的な注意事項

魅力的で野性味のあるゴルゴーナ2019は、黄金色に反射する濃厚で鮮やかな麦藁色が印象的です。複雑で広がりを持ちながらも、主張しすぎることのないブーケを持ちます。白肉果実の香りが軽やかに漂い、ローズマリーやストローフラワーなどこの島特有のハーブが包み込む魅力的な香りが続きます。海が近くにあることから、アロマ成分が際立つだけでなく素晴らしいミネラル感と爽やかな風味を兼ね備えています。口に含むと、驚くほどまろやかで柔らかく、酸味と風味のバランスが見事です。余韻は長く続き、上品で魅惑的なフィニッシュです。

賞品・表彰

James Suckling: 95 Points