FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025



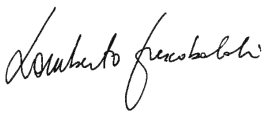
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025

Costa Toscana IGT

「トスカーナ群島は地上の楽園であり、中でも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といえる。この、一見気難しそうな姿の裏に隠された言葉では表現できないほどの魅惑的な香りと静寂さ、自然の力強さと永遠の若々しさに心を動かされる。そして、空からのメッセージを映し出し、帆綱をきつく縛める海がその周りを囲む。」（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、フレスコバルディと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の協力により2012年8月に誕生しました。この島で受刑者は、社会的・労務的復帰を容易にする職業訓練を行うため、自然と触れ合い働きながら、刑期の最終期間を過ごします。海が一望できる、すり鉢状の地形の中心にある小さなブドウ畑からこのプロジェクトは始まりました。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、ブドウ栽培分野の具体的な実技と経験を積むことを目的としています。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。この畑では、ヴェルメンティーノとアンソーニカのブドウが栽培されゴルゴーナが造られます。唯一無二の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。エディション2025は、ギリシャ神話に深く根ざした古の物語を私たちに伝えてくれます。幾千年にもわたる物語と伝説がティレニア海の波間を渡り、その水面には、まるで真珠の星座のようにトスカーナ群島が浮かび上がります。ここでは、英雄と神々が叙事詩と風景を織り交ぜた物語を紡いできました。ゴルゴーナは鉄分が豊富な土壌、理想的な東向きに位置し、風から守られた2ヘクタールの小さなブドウ畑から生まれます。このブドウ畑では、ゴルゴーナの紛れもない主役といえるヴェルメンティーノとアンソーニカを栽培しています。1999年に初めて植樹され、続いて2015年、2018年と植樹されました。この島の要素すべてが凝縮されているワインです。'ゴルゴーナにはこの'島の要素すべてが凝縮されています。



気候動向

雨の少ない秋が過ぎ、気温もこの季節の平均並みで推移した後、ゴルゴーナの冬は例年よりやや寒くなりました。1月から2月にかけては、降雨が頻繁かつ均等にあり、3月には激しい雷雨が見られました。4月第1週にはヴェルメンティーノの萌芽が見られ、アンソニカは月の中旬まで待つこととなりました。春の気温は全般的に穏やかに推移しましたが、6月には急激な気温上昇が見られました。海の存在により気温が緩和される作用によりブドウ樹は順調に生育し、6月の高温は結実期において最適な状態を維持してくれました。その後、7月から8月にかけては気温がやや下がり、涼しく風通しの良い気候となり、局地的な降雨も相まって、房の健やかな成長を助けました。ヴェルメンティーノの収穫は9月第2週に始まり、アンサニカは同じ月の後半に収穫されました。9月は涼しく晴天の日々に恵まれたことにより、すべての品種が最適な成熟度に達するまで待ち、収穫することができました。

説明技術的な注意事項

ゴルゴーナ2025は、淡い緑色に反射する鮮やかな麦藁色をしています。ブーケは太陽の熱と涼しい海風が絶妙に会い交わり、海のそばで育つヴェルメンティーノとアンソニカの真の姿を表しています。まず最初にタイムやセージ、ヘリクリサムを思わせる地中海特有の香りに、カモミールやアカシア、ジャスミンの花の香りと美しく重なり合います。その後、柑橘や黄肉・白肉を思わせる果実の香りが現れ、時間の経過とともに、繊細なトロピカルなニュアンスがより一層引き立っていきます。爽やかで風味豊かな味わいです。余韻は長く続きます。