



ベッレンダ Bellenda

ヴィットリオ・ヴェネト

DOCG 地域の北東部ヴィットリオ・ヴェネトに近いカルベシカ村がベッレンダの本拠地。ウンベルトとルイジのコスモ兄弟が経営している。ベッレンダの自社畑はカンティーナの周囲を中心にした 35ha、この他に 70ha の契約栽培畑がある。10 年前からカルティツェも造っている。プロセッコの栽培方法はシルヴォ sylvoz という伝統的なもので、これは主幹を高くして新梢を垂れ下げる仕立て方だ。この他に植樹密度を濃くしたシルヴォ改良型やグイヨが採用されている。ベッレンダは有機栽培農法を採用し牛糞堆肥を使用している。この地域の葡萄栽培上の最も大きなリスクは、山に近いので春の遅霜の被害が大きいこと。

ベッレンダはプロセッコ (DOCG コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ) だけでなく、シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ムニエで造るメトード・クラッシコ (瓶内二次発酵) のスパマンテと、「コル・ディ・ルナ」というブランド名の DOC プロセッコ・トレヴィーゾを造っている。そして

3 年前からプロセッコの原型となるスパークリングワイン造りに挑戦し始めた。

「フィロキセラ以前からこの地域にはたくさんの固有品種が栽培されていた。密閉タンクがこの地域に導入される以前はどのようにしてプロセッコを造っていたか。プロセッコが発泡酒になる経緯を研究した。昔は白ワインも果皮と一緒に (赤ワインのように) 醸造していた。発酵が進むとキャップが上部に浮いてくる。頃合を見計らって発酵槽の下部からワインを引き抜きボトルに詰める。この地域は秋になると急に寒くなる。発酵が完全に終わらないままボトルに詰めた白ワインは、翌春の暖かさの到来とともにボトルの中で二次発酵を起こしたのだろう。これがプロセッコの成り立ちであり、プロセッコ造りの原型だと思う。これを模していくつか試作品を造っている。出来栄は上々で、いずれ市場にリリースしたいと考えている」と、エノゴのルイジが語る。

プロセッコ生産量の 3 分の 1 がエクストラ・ドライ、3 分の 2 がブルットで、ベッレンダはプロセッコにはブルットが最も適していると考えている。

ベースワインを冷蔵保存し、10 日毎に二次発酵をしている。キュヴェは月に 1 回の割りで造っている。長い目で見た話をするならば、市場の好みに合わせてキュヴェを作っていることができる。

プロセッコのアロマは少しずつ劣化する。ファースト・バッチは最もフレッシュでフルーティだが、ラスト・バッチになるともっと熟して

落ち着いている。プロセッコの場合、それぞれのブレンド・マテリアルはシャルドネやピノ・ノワールに比べるとあまり大きく変わらない。プロセッコで大事なのはあくまでも新鮮さを保つことだ。

ベッレンダ・サン・フェルモ Brut

初リリースは 1986 年。フレッシュでフローラル。はっきりしたフルーツのセンセーション。優しい泡。甘さと酸味はまだ酸味のほうがやや勝っている。これが後口までのこりスッキリした後味になる。残糖 7~8g/l。

ベッレンダ・ミラヴァル Extra Dry 2010

残糖分 14g/l。フローラルでデリケート、熟したフルーツのアロマ。とても正確できめ細かくやわらかい泡。スイス時計のような精密度。きれいなフィニッシュでとても壊れやすいバランスの上に成り立っている。

ベッレンダ (ボトル二次発酵) 2010

グレラ 100%。プロセッコのキャラクターを維持するため 80 日間だけのリーズ・コンタクト。残糖分は 8g/l。デリケートでパンとバター、ココナツ、柑橘などのアロマ。厚みと複雑味、そしてきれいな酸味。とてもエレガントなできばえ。クリーミーで長い余韻。