



RASSEGNA STAMPA  

---

2009

Nishino Yoshitaka  
Blog

16 maggio 2009

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Miraveta, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi





AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O



Anas-Chetta 2007 Elvio Cagno **NEW**

[イタリアの白ワイン](#)



更新履歴	2009/05/16	
販売価格	2,980円(内税)	
購入数	<input type="text" value="1"/>	<input type="button" value="↑"/> <input type="button" value="↓"/> 本

[買い物かごに入れる](#)

[この商品について問い合わせる](#)

[この商品を友達に教える](#)

[買い物を続ける](#)

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Miraveta, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi





AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O



ランゲ・ビアンコ アナ・シェッタ 2007 エルヴィオ・コーニョ

《イタリア / ピエモンテ / 白 / ナシェッタ / 辛口》

ラ・モッラ村のマルカリーニで醸造の経験を積んだエルヴィオ・コーニョ氏がバローロ村と、ノヴェッロ村の中間地区で、ノヴェッロ村に属する畑と醸造所を構えたのが1990年。当初9haだった畑は、現在11haになりました。現在では、娘のナディア・コーニョと、その婿のヴァルテル・フィッツソーレ氏が切り盛りし、エノロゴには、ピエモンテ州では名高いジュゼッペ・カヴィオラに任せているようです。

そんなエルヴィオ・コーニョは、村名バローロや、クリュバローロ..バルベーラにドルチエットと、ピエモンテ州ではお馴染みのワインも生産していますが、ノヴェッロ村の希少な白土着品種であるナシェッタも栽培しているですね。

標高350m、haあたり4000本の株密度で栽培されるナシェッタは発酵後、70%はステレ

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Miraveta, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi





スタックでの熟成を、30%は、アリエ・リムーザン産のバリックで6ヶ月の熟成後ブレンドされ瓶詰めされます。この2007年は、ヴェロネツリ誌によると9500本の生産本数のようです。ちなみに評価は★★の86点ですね。

ヴェロネツリ誌の地区別な表記でも、ノヴェツ口村で紹介されているのは、このエルヴィオ・コーニヨと、レ・ストレッテのみなんです。ノヴェツ口という単語だけを聞くと..なんとなくエリアは大きそうですが、実際にはほんと小さな村なんだろうな..しかも、こんなご時世に、ノヴェツ口村でしか栽培されていぬ品種があるのも..それがイタリアなんでしょうね。とはいえ、ちゃんとランゲ・ビアンコDOCに認定されている品種でございます。

残念ながらテクニカルな情報に乏しいのですが、以前ご紹介したレ・ストレッテのそれは、シユールリーなステンレス仕上げ..ながら、今回ご紹介のエルヴィオ・コーニヨのそれは、ステンレス70%に、バリック30%な仕上げなんです。30%のバリック仕上げがどんな感じになるのか..楽しみでしょ？

とはいえ、ナシエッタ。リースリングとソーヴィニヨン・ブラン掛け合わせたような個性を持つ..これからの季節にもピツタシな美味しさなんですよっ!!前回、スルーされたお客様も..ぜひ、このエルヴィオ・コーニヨのナシエッタは試してみてくださいね♪

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Miraveta, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi





独断と偏見に満ち溢れた極主観的毒味

ブルゴーニュ型のAIBEISAの共通瓶。ラベルの下部のラインの深いエメラルドグリーンは、キャップシールと同色で文字主体のラベルは書体選びとしてはセンスは悪くありません。ま..ちょっと大人しいですけどね。コルクはなかなかの質の4.5cmですね。グラスは30%の樽..を考えましたが、オヴァチュアでスタート。冷蔵庫キンキン温度となります。

やや濃い目の麦藁色。グラス内壁にツブツブがびっしりですので、まだフレッシュな発泡があるのかもしれませんが。香りは、なかなか力強いトロピカルフルーツの香りが真っ先に..でも、どこかに柑橘系の揮発する果実香もしますね。基本的には、黄色の果実香なんです。黄色の粒子3に対して緑色の粒子1の存在も。緑色の香りがよく熟れてるので、黄緑な感じね。

爽やかなレモンキャンディー、10倍に薄めた純露のような濃縮紅茶（ブラックティー）のカaramelな香り、緑色の香りは、黄色の香りの要素が豊富で、見えたり見えなかつたりなカクレンボ。

口に含んでみますと..うーん、一陣の風のような爽やかな..清涼感のある...スピード感ある

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Miraveta, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi





果実味が流れていきます。香りにソーヴィニヨン+リースリングな感じはあまり感じなかったのですが..味わいは、それぞれそれ!!

基本的なボディはリースリングで、リースリングの身体から放たれるのはソーヴィニヨンブランの香り。ぷちぷちなフレッシュ感と、爽快な苦味が駆け抜ける..カキンではなく、ザックリな..ミネラルのかき氷に、リースリングのみぞれ、ソーヴィニヨンブランの黄緑色のシロップをかけた感じですね。

なかなか厚みもあるんですが、まだフレッシュな酸味もあるので、ポテっとしそうなところを..一刀両断。軽いアカシア系の蜜に香草を漬け込んだ感じ。

うーむ、面白い。やっぱナシエッタ面白いですね。

喉と、戻り香に感じる、爽やかな苦味□何かに煮てるんだけれども..と思ってましたら..ホップやわ..ホップ。そう、ビールを作るのに必要なホップ。緑色のエビスのポップの感じ。鼻に抜ける、ホップの歯磨き粉な感じもさわやかなんだなあ~。(…)

毒味の傍らでは..ギョウザの焼ける匂ひが..。キャベツの甘味、ニラの香りが..このワインに合いそうだな..となると、ギョウザのタレが不要な気がする。軽く..軽く塩で、素のギョウザを..そしてゴクリ。うんうん、なかなかあると思います。





二日目です。二日目も冷蔵庫キンキン温度、オヴァチュアグラスです。やっぱり色に緑色が射ってますね。香りにソーヴィニヨンぽさも感じます。初日のようなプチプチしたガスはグラスに付きませんね。口に含みますとフレッシュな微炭酸な酸味は感じますが、すごくキメ細かいですね。軽い苦味がソーヴィニヨンっぽいなあ。二日目はリースリングっぽくはないですね。なんかサラダとか..あーこの季節ならアスパラとか食べちゃいたいかな。なかなか、このフレッシュ感がいいですね。これからの季節にピッタシかも。初日よりも輪郭のミネラルがキリッと冷えた感じがあって、さらに美味しく感じます。鼻に抜けるハーブがいいですね。(まったくキツさのない)ローズマリーやタイムのような清々しさです。

食事と合わせることで、感じる要素があっち、こっち..と複雑で楽しいワインです。色々とお試し下さい!!

