

ヴィクトリア州キング・ヴァレー  
 設立：1980年  
 オーナー：ピッツィーニ・ファミリー  
 醸造家：ジョエル・ピッツィーニ  
 自社畑：48.7ha  
 年間総生産量：37,000ダース



King Valley, Victoria  
 Est.: 1980  
 Owner: Pizzini family  
 Winemaker: Joel Pizzini  
 Estate Vineyards: 48.7ha  
 Annual production: 37,000 dozen  
 URL : www.pizzini.com.au

### オーストラリアのネッピオーロ、アルネイス栽培のパイオニア

ピッツィーニ・ファミリーのストーリーは1956年、アルフレッド・ピッツィーニが両親、兄弟姉妹らとともにイタリア北東部トレンティーノ・アルト・アディジェからヴィクトリア州キング・ヴァレー、マートルフォードへ移住したことに始まります。当初、家族はタバコの栽培で生計を立てていましたが、1978年から醸造用のブドウの栽培を始めました。

しばらくの間は、最初に植えたシャルドネとリースリングをブラウン・ブラザーズに提供していましたが、自らのワインを造るためアルフレッドは妻カトリーナとともに他の品種への植え替えを進めます。80年代後半から、主にサンジョヴェーゼやネッピオーロなど彼らの故郷イタリア品種の栽培を始め、1994年にネッピオーロをピッツィーニのラベルで初リリースしました。

ピッツィーニは、オーストラリアで早くからサンジョヴェーゼ、ネッピオーロ、アルネイスを植えたパイオニアとして知られ、今日もイタリア品種の新しいクローンの栽培を実験的に試み、キング・ヴァレーの潜在性を追求しています。

### ピッツィーニの畑

ピッツィーニの畑はキング・ヴァレー中南部、標高200-800mのなだらかな丘陵地とキング川に続く平地に広がります。北東向きの斜面に位置する畑は、水はけのよい砕けた玄武岩を含む赤い火山性土壌で、第2テラスの平地には砂利、砂質粘土ローム層の土壌が広がります。

アルフレッドは数十年に亘って自分たちの土地を綿密に調査し、畑を微気候や地勢ごとに18の区画に整備し、ヴェルディッキオやアルネイスなど、オーストラリアでは珍しいイタリア品種を栽培してきました。

### キング・ヴァレー

山々に囲まれたキング・ヴァレーの気候は、イタリア北西部ピエモンテ州と似通っているとされ、オーストラリアで最も標高の高いワイン産地の一つで、丘陵から平地まで様々な地形を有します。地域内での南北の気温の差が大きく、北から南に向け、標高が高くなるにつれて降雨量が増え、積算温度は低くなります。ブドウ畑はキング川流域に広がり、冷涼な気候に適した品種から温暖な気候に適した品種まで、様々な品種が栽培されています。

### ベスト・ツーリズム・ワイナリー賞

ピッツィーニは、オーストラリア・ツーリズム・アワード2015においてベスト・ツーリズム・ワイナリー賞に選ばれました。イタリア家庭料理教室、山岳風景を望むホテル経営、充実したセラードアなど観光施設としても高く評価されています。

### ピッツィーニ醸造家インタビュー

「オーストラリアのイタリア系品種の栽培・普及を牽引したパイオニア」『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ』2020年秋 掲載記事

<http://bit.ly/3D8eogk>



| code  | 商品名                              | 年号                       | 種類   | 希望小売価格      |
|-------|----------------------------------|--------------------------|------|-------------|
| 11859 | Pinot Grigio Spritz (250ml Can)  | ピノ・グリージョ・スプリッツ (250ml 缶) | NV   | 発泡白 ¥540    |
| 11860 | Rose Spritz (250ml Can)          | ロゼ・スプリッツ (250ml 缶)       | NV   | 発泡ロゼ ¥540   |
| 12157 | Brachetto (Crown Cap)            | ブラケット (王冠)               | 2022 | 発泡ロゼ ¥2,500 |
| 12749 | Pinot Grigio                     | ピノ・グリージョ                 | 2023 | 白 ¥2,750    |
| 12760 | Arneis                           | アルネイス                    | 2023 | 白 ¥3,000    |
| 12447 | Rosetta Sangiovese Nebbiolo Rose | ロゼッタ・サンジョヴェーゼ・ネッピオーロ・ロゼ  | 2022 | ロゼ ¥2,350   |
| 12448 | Sangiovese Shiraz                | サンジョヴェーゼ・シラズ             | 2021 | 赤 ¥2,350    |

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified. 希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2023年12月)



### ピノ・グリージョ・スプリッツ

Pinot Grigio Spritz

柑橘、青リンゴや完熟した洋ナシの香り。澆刺とした酸味とミネラル、柔らかな泡の刺激でドライな後味。複雑な味わいを引き出すため、成熟度別に4回に分けて収穫・醸造したピノ・グリージョのベースワインに微量の炭酸ガスを注入して仕上げた。



### ロゼ・スプリッツ

Rose Spritz

愛らしい赤い果実と花の香り。膨らみある果実味、フレッシュな酸味と柔らかな泡により余韻は爽やか。ドルチェットやサンジョヴェーゼなどイタリア系黒ブドウ主体で造られ、フルーティで軽やかな仕上り。8~9時間浸漬して低温発酵。仕上げに微量の炭酸ガスを注入。



### ブラケット

Brachetto

淡い麦わら色で、梨、蜂蜜、アーモンドの香りが立ち、クリーミーでコクがある。ワイナリー周辺の畑とキング・ヴァレーで最も涼しい地区ウィットランドにある畑のブドウを摘み取った後、6℃で2日間冷却して、压榨。30%を樽内で自然発酵させ、複雑味を加える。



### ピノ・グリージョ

Pinot Grigio

梨、メロン、ライムの熟れた果実にワイルドフラワーの香りが縁取る。ステンレスタンクで低温発酵・熟成させ、フレッシュな酸味と純粋な果実のアロマが強調されている。



### アルネイス

Arneis

洋梨やカリン、白い花の香りに柑橘やフレッシュなアーモンド、リンゴの風味が続く、瑞々しくフレッシュな味わい。14~15℃で低温発酵後、澱とともに6ヶ月間熟成し、複雑さと丸みのある質感を引き出している。



### ロゼッタ・サンジョヴェーゼ・ネッビオーロ・ロゼ

Rosetta Sangiovese Nebbiolo Rose

淡いサーモンピンク色で、スイカ、イチゴ、ラズベリー、チェリーの果実にほのかなハーブの風味が縁取る。ドライで、クリスピーな切れがあり、軽やかなタンニンが伴う。ブドウを破碎後8~9時間浸漬して低温発酵、フレッシュなアロマが持ち味。



### サンジョヴェーゼ・シラズ

Sangiovese Shiraz

サンジョヴェーゼを主体にシラズとわずかにカナイオーロをブレンド。鮮やかなパープルでプラム、チェリーの果実をスパイシーな風味が縁取る。樽を使用せずステンレスタンクで熟成させ、果実のフレッシュ感が強調されている。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2023年12月更新)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社