



MICACE

BIO PER SCELTA, DINAMICI PER NATURA

Organic Wine and
Biodynamic Wine



Antonio **Micozzi**



Paolo **Cavuto**



Enrico **Centofanti**

ミカーチェのテリトリーは、アブルッツォ州、キエーティ県オルトーナである。

ミカーチェはテラモ大学で机を並べた三人の青年の夢から生まれた。ここでエンリコ、パオロ、アントニオはテリトリーを尊重し価値を高めるといふ、共通の考えを発展させる決心をする。彼らは自然や汚染への深い配慮のためビオディナミを選び、醸造学と畑に関する深い知識によって、テリトリーの本物の風味を復元できるワインの生産を追求している。会社はビオディナミ認証 Demeter とビオロジック認証 CCPB の両方を取得している。

2021年11月設立の新しい会社だが、葡萄栽培農家としては彼らの祖父たちの時代、1900年代初頭から続いている。土壌を有機物で豊かにする目的で、冬にはブドウ畑に緑肥の種がまかれ、山羊や羊などの動物が放牧される。

より環境に優しく持続可能な素材の使用に努めており、何よりも汚染を最小限に抑えるために、できる限り多くの設備に鉄、木の支柱、コンクリート等を用い、リサイクルするようにしている。ワインのボトルを手にとると、コルク栓がむき出しになっているのがわかる。アルミ製やプラスチック製のキャップシールは使わず、紙製の小さな帯を付けているのだ。

ワインの醸造においては乾燥酵母を使用せずに、葡萄に存在する天然酵母による自発的な発酵が行われる。酒石酸安定は冬の寒さにより自然に行う。発酵段階、熟成段階でも亜硫酸塩は無添加である。現在5種類のワインを生産し、フレッシュで斬新さを好む若い層から、より意識の高い年齢層まで幅広く対応できる。ミカーチェは、これから国内外の多くの飲み手を楽しませてくれるだろう。



ワイナリー・プロフィール

ワイナリー：Micace S.R.L.S

所在地：Contrada Lazzaretto, 8 66026 - Ortona (CH)

所有者、エノロゴ、アグロノモ：Paolo Cavuto、 Enrico Centofanti、 Antonio Micozzi

従業員数：0名

畑面積：40ha

年間生産本数：2023年4月初リリースで10,000本ボトリング。将来的には大幅に増える予定。

ビオ認証：CCPB Srl

ビオダイナミ認証：Demeter

Web：www.micace.it

生産ワイン

	MONTEPULCIANO D'Abruzzo Dop - 2021 - 13,5% vol. 手摘みで収穫。破碎・除梗後、温度管理の元、果皮と共に、野生酵母のみによる自然発酵が始まる。発酵の終わりに澱引き、デリケートに压榨され、タンクで熟成される。冬を待ち、気温が下がってから自然に酒石酸安定を行う。軽いフィルター後に瓶詰め。	畑 ：海に近い畑を中心に、畑は領土全体に点在している。畑の向きも様々である。混合した緩い土壌。仕立て方は、ペルゴラ・アブルツェーゼ。 試飲 ：色は紫がかったルビーレッド、香りは森の果実やスパイス、味はその深みを存分に表現し、素晴らしい構造で、持続する。 料理 ：炭火焼きの肉、煮込み肉、豆のスープ、サラミ、チーズ。 サービス温度 ：16～18℃
	PRIMITIVO Terre di Chieti Igp - 2022 - 14% vol. 手摘みで収穫。破碎・除梗後、温度管理の元、果皮と共に野生酵母のみによる自然発酵が始まる。発酵の終わりに澱引き、デリケートに压榨され、タンクで熟成される。冬を待ち、気温が下がってから自然に酒石酸安定を行う。軽いフィルター後に瓶詰め。	畑 ：母なる山、マイエッラ山の麓の海拔450mに位置する南向きの畑。砂を含む石灰質土壌。ペルゴラ・アブルツェーゼ仕立て。 試飲 ：色は紫がかったルビーレッド、香りは明確な赤い果実、熟成方法に応じスパイス性が強調。味は逆に柔らかく、甘くさえ感じる。Primitivo di Manduria よりも香り高くフルーティー。 料理 ：濃厚な料理、肉料理、サラミ、チーズ、食前酒として。焼き栗とも合う。 サービス温度 ：18～20℃
	CERASUOLO D'Abruzzo Dop - 2022 - 13% vol. 手摘みで収穫。破碎・除梗後、典型的な色を与える為2～6時間果皮に浸漬（年毎に変わる）。デリケートに压榨、温度管理の元、野生酵母のみによる自然発酵が始まる。冬を待ち、気温が下がってから自然に酒石酸安定を行う。6～10ヶ月タンク熟成。軽いフィルター後に瓶詰め。	畑 ：より酸味がある Montepulciano を得るため、主に丘陵や山麓に近い畑から。混合の土壌で畑の向きは様々。ペルゴラ・アブルツェーゼ仕立て。 試飲 ：色は濃く輝くチェリーのロゼ。香りはデリケートなラズベリー、ザクロ、チェリー、ゼラニウム。味は赤に近い構造を持ち、フルーティーでスパイシー。 料理 ：白身肉のグリル、中程度熟成のチーズ、甲殻類、野菜。 サービス温度 ：8～10℃
	PINOT GRIGIO Terre di Chieti Igp - 2022 - 13% vol. 手摘みで収穫。破碎・除梗後、特別な銅色を与える為1～2時間果皮に浸漬（年毎に変わる）。デリケートに压榨、温度管理の元、野生酵母のみによる自然発酵が始まる。冬を待ち、気温が下がってから自然に酒石酸安定を行う。4～8ヶ月タンク熟成。軽いフィルター後に瓶詰め。	畑 ：主に丘陵地帯の海拔100～150mの標高の畑。向きも様々である。混合した緩い土壌。ペルゴラ・アブルツェーゼ仕立て。 試飲 ：色はマセラシオンによる銅色（Ramato）で玉ねぎの皮とも言われる。この醸造の選択では色以外にアロマの複雑さや構造でより良い結果が得られ、ミネラルと酸味を維持し、高めのアルコール度数とバランスがとれる。 料理 ：海の幸、タコ、イカ、貝、クルディテ、キノコ、チーズ、白身肉、小さい野禽肉。 サービス温度 ：8～12℃
	PECORINO Terre di Chieti Igp - 2022 - 13% vol. 手摘みで収穫。破碎・除梗後、デリケートに压榨。温度管理の元、野生酵母のみによる自然発酵が始まる。4～8ヶ月タンク熟成。冬を待ち、気温が下がってから自然に酒石酸安定を行う。軽いフィルター後に瓶詰め。	畑 ：海を望む海拔40～100mの畑。砂の割合が多い混合した土壌で、それはペコリーノにミネラルを与える。ペルゴラ・アブルツェーゼ仕立て。 試飲 ：黄色い花を連想させる贅沢で温かみのあるフローラルな香り。ミネラル、ヨード、タイム、マジョラム。味はしっかりした酸味と幅広いストラクチャーがあり、畑での気温差が特徴づけるものである。 料理 ：魚料理。青カビのチーズ、ドライフルーツ、豆料理。 サービス温度 ：8～12℃