

Bonomi

ボノミ

カステッロ ボノミはフランチャコルタで唯一のシャトーワイナリーです。19世紀末に著名な建築家 Antonio Tagliaferri により Bortolo Tonelli のためにデザインされました。彼は、有名な革命家でその著書“Le Mie Prigioni”の中で彼についての叙述がある Silvio Pellico の友人の息子です。

その土地の歴史と魅力は、Bonomi ファミリーの情熱をかきたて、彼らは土地を買い取りダイナミックな施設に移行し、1985年から素晴らしいワインを生産しています。

場所はフランチャコルタの南部、Monte Orfano モンテオルファノの山麓に広がっています。

フランチャコルタという名前は、イゼオ湖畔南部、13世紀にベネディクト派の修道僧が非課税地帯として与えられた土地でワイン造りを行っていたことに由来します。その発泡性のワインは、シャンパーニュより400年も前に、ピリピリ(発泡)するワインとして知られていました。

現在は Paladin パラディン・ファミリーにより2000年から経営されています。テロワールへの情熱と愛情を持って、最高品質のワインを造っています。その土地は元々ワイン造りに非常に適していました。ブドウの樹は段々畑状の斜面に植えられ、モンテ・オルファノにより自然に守られています。このマイクロクリマが夏の間涼しく、冬の間マイルドな気候を作り出しています。土壌とこの特殊なマイクロクリマが、私達のワインに、しっかりとした骨格と凝縮感、複雑味、果実味を与えています。

彼らは何十年もの間、畑とその土地で高品質のワインを造るために作業を行っています。彼らのミッションは、妥協することなく高品質のワインを生産することです。

この目的のために、アグロノモとエノロゴは、ブドウ樹 1 本 1 本に対して深いアプローチを行っています。

更に、GPS 機能を用いてブドウ樹の活カマップを作製するなど、高品質のブドウを栽培するために、最新のテクニックを取り入れています。

このアプローチは“Reasoned Viticulture”（理由あるブドウ栽培）と呼ばれ、ブドウ畑を高品質ワイン生産の中心に据えています。畑は重要なエコシステムと捉えられ、その土地と強く結びついたサステイナブルな(持続可能な)システムのベースとして、そのバランスが最重要と考慮されているからです。

Franciacorta Castello Bonomi は次のように特徴づけられます：

それぞれのワイン生産段階における長い時間と、長い瓶内熟成により、他のフランチャコルタには真似できない特別な味わいが生まれます。

ブドウの品質は素晴らしく、収穫は手摘みで、ブドウの温度を低く抑えるため夜間に行われます。ブドウの選別は非常に厳しく、熟練した chef-de-cave の手で行われます。

ブドウは 20 の cru から選別され、個別に醸造され、その後に Cuvée にアッサンブラージュされます。

味わいの秘訣は、環境、エノロゴの技術、Castello Bonomi での日々の情熱に秘められています。

セールスポイント：

- A. 妥協のない品質
- B. 非常に長い瓶内熟成による長熟できるワイン
- C. 他に類を見ないテロワールと好条件の立地
- D. 手摘みで夜間に行われる収穫

E. テロワールのアイデンティティを表現するワイン

F. 非常に長い寿命(収穫から 10 年以上)

畑の場所:

ロンバルディア州ブレージャ県コッカリオ、Monte Orfano モンテオルファノの山麓に位置し、標高 275m、24ha の畑に 20 の異なる Cru を持っています。それぞれの Cru は非常に石灰質に富み、植密度が高いことが特徴的です。

土壌の特徴:

土壌は水はけがよく、石灰質、粘土質で、“CONGLOMERATO CALCAREO DEL MONTE ORFANO”(モンテオルファノの圧縮された石灰質土壌) という固有の名前を持っています。

受賞歴等:

3 bicchieri – GAMBERO ROSSO 2015 and 2016 editions

Oscar – Best Italian Sparkling Wine

5 grappoli – BIBENDA 2015 and 2016 editions

4T – AIS VITAE 2015 and 2016 editions

TOP 100 – IL GOLOSARIO guide