

ペペ・ファミリーの”ワインの真髄”へようこそ ～100年に及ぶペペ・ワインの歴史～

親子4代にわたって受け継がれてきたワイナリー、エミディオ・ペペ。

今から約40年も前から、今では一般的になりつつある**無農薬栽培、無添加ワイン**を実行してきた生産者です。

1899年、すでにペペは素晴らしいワインを造り出すことで有名でした。

1944年、彼の息子である、ジュゼッペ・ペペはヴィブラー・ヴァレーー帯を占拠していたドイツ人にワインを販売。

1964年、彼の息子である、エミディオ・ペペは、高品質のモンテプルチアーノ・ダブルツツォの成功を信じ造り出し、
初めてボトルでの販売に着手しました。

1998年からは、娘のソフィア、ダニエラも仕事に携わっています。

現在ペペファミリーは、アブルツツォの地域の只中、雪深いグラン・サツソの丘陵や紺碧のアドリア海、ワイナリーと
続く川に縁取られた15エーカーの畑から取れる約600キントルのブドウから、年間約50,000本のワイン生産をしています。
収穫はすべて人間の手によって行われ、エミディオ・ペペが醸造を手掛けます。

彼のワインに対する情熱は下記の発言からも熟知する事ができます。

『私達はケミカルなものや、機械を一切使用せず、フィルターにかける事もよしとしません。なぜなら、皆さんが悦びと
健康な生活を送るためには、“生きた”ワインを享受すべきなのですから。すべてのブドウは1つ1つ人の手によって
選別され、白ブドウのトレッピアーノダブルツツォは足で圧搾され、黒ブドウのモンテプルチアーノ・ダブルツツォは
格子を用いて手作業で徐梗され、果実の全部を潰込んで、酵母や亜硫酸塩を一切添加せずに発酵させます。
良いワインは畑で造られるものであって、もし有機栽培を行って最高のブドウのみを収穫すれば、後は何も加
える必要などなく、どうやって完璧なバランスに達することが出来るかは、ブドウ自身が知っている私達は
信じています。寒い冬が過ぎ、暑い夏が訪れ、数回のデカンタージュを経て…。

ワインは濾過をせずに、手作業で瓶詰され、1年から果ては30年にもわたって寝かされます。

出荷する前に、それぞれのボトルを抜栓し、1本1本を手でデカンタージュし、コルクが打たれラベル
も手で貼られます。

私達は決してクレイジーなわけではありません。ただこの土地を象徴する、ナチュラルで、正真正銘の
素晴らしいワインをお届けしたいだけなのです。

私達はモンテプルチアーノ・ダブルツツォ DOC で、30年以上にも及ぶヴィンテージをオファーできる唯一の
ワイナリーです。ペペのワインを味わう事は、素晴らしく希少な体験です。誰もが一瞬にしてグラスに注がれ
た深い色合いの虜になるでしょう。独特なブーケは非常に豊かで持続性があり、健全で複雑性があり、エレガ
ントで、コーヒーやアーモンド、ヘーゼルナッツ、ジャム、ドライプラム、熟した果実を想わせるニュアンス
を伴います。複雑味とともに酸味、タンニンがいまだに鮮烈でさらに長い生命力をうかがわせます。

たちまち体と心、ハートの奥底にまで幸せがもたらせられるのを感じられるでしょう。

なぜならペペのワインには命が息づいているからなのです』

輸入販売元:

AVICO

東京都港区赤坂 8-13-23 菱興赤坂マンション 204号 〒107-0052

Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN

Tel. 03-5771-7223 fax. 03-5771-7138