

Vitivinicola Mainerdo

ヴィティヴィニコラ マイネルド

私達のワイナリーは、バルバレスコ生産の中心であるピエモンテ州アルバの市街地から 10km のところにあるネイヴェに位置します。

ワイナリーは、ジョヴァンニ・マイネルドによって 1920 年に設立されました。彼はワインに大きな情熱を傾け、最初はネイヴェとバルバレスコの村のブドウを小ロット購入し、ワイン造りを始めました。その後 1970 年代にブドウ畑を購入し始め、現在では 12ha を所有しています。

ネッビオーロ、バルベラ、ドルチェットといった土着品種だけでなく、近年はカベルネ・ソーヴィニオンやメルロー等の品種も植樹しました。新しくランゲ・ロツツを実験的に生産するためです。

全てのワインは、厳しい醸造方法により生産され、色々な樽から慎重に選別され、吟味、分析されてからボトル詰めされています。私達の 18 番はもちろんバルバレスコです。年間約 30,000 本生産されています。

カンティーナは合理的に 2 セクションに分けられています: ひとつは醸造、もう一方は熟成とボトル詰めのためのセクションです。赤ワインは数週間のマセレーションと発酵を経て醸造され、ネッビオーロの骨格と香りを最大限に引き出すように、櫛の大樽で長い間熟成されます。

年間生産量は、私達の 12 ヘクタールの畑と、20 年来買い付けている小さなブドウ栽培業者数社からのブドウで、約 75,000 本のワインを生産しています。

カンティーナと畑での技術責任は、ルイジの息子でジョヴァンニの甥にあたるロベルト・マイネルドに任されています。カンティーナにはルイジの兄弟であるイラリオも積極的にワイン生産に当たっています。

大部分の畑はバルバレスコの2ヶ所の地区に位置しています:3,6ヘクタールがバルバレスコのロツカリーニ、2ヘクタールがネイヴェェのコッタ、3,5ヘクタールがネイヴェェのバサリンにあります。

ブドウの収穫は、20-25kgのバスケットに手摘みのみによって行われます。ブドウはカンティーナに運ばれ、ソフトプレスの後マセレーション・タンクに入れられ、発酵が始まります。

マイネルドのカンティーナでは、酵母は使用せず、もともとブドウに付着している自然酵母のみを使います。また畑でも化学肥料や殺虫剤などの使用を最小限にとどめて栽培を行っています。

これは全て質の高い、他と区別できる強い個性のある、本物のワインを造るための努力です。

生産量は、高い品質を維持するために常に制限されています。

品質に対する献身的な努力が実り、近年ではイタリアだけでなく世界15カ国にも輸出されて、愛飲されています。