



カ・デイ・ザーゴ

CA'DEI ZAGO

伝統的製法とビオディナミで表現する極上のピュアネス

ヴェネト州 カ・デイ・ザーゴ



VALDOBBIADENE

ヴァルドッピアデネ

麦わら黄色。ライム、オレンジシード、フェネルシード、ジンジャー、パン生地のカリッパなアロマに牡蠣の殻を想わせるミネラルのトーン。繊細でバランスに優れたエレガントな味わいで、わずかな発泡がきびきびとした印象を作る。生き生きとした酸味があり、余韻にはミネラルと旨みを感じさせる。

750ml × 6 4948657 404900
750ml ¥4,200

タイプ
白／微発泡／辛口
ぶどう品種
グレラ 90% ヴェルディーゾ 5% ペレラ&ピアンケッタ 5%
産地地呼称
D.O.C.G.
醸成
瓶内二次発酵（デゴルジュマンは行わない）



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

メトド・クラッシコ ドサッジョ・ゼロ

数量限定品

麦わら黄色。洋梨やリンゴ、白桃のアロマ。ジャスミンや藤の花のフローラルノートにトースト。細かい泡立ちが持続する。クリーミーで柔らかな飲み口で、酸と果実のバランスが良好。ミネラルの余韻が長く持続し、ゴールデンアップルの香りが戻ってくる。

750ml × 6 4948657 404917
750ml ¥6,000

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
グレラ 90% ヴェルディーゾ 5% ペレラ&ピアンケッタ 5%
産地地呼称
V.S.Q.
醸成
瓶内二次発酵 9 か月

ヴァルドッピアデネ・プロセッコのレガシー

カ・デイ・ザーゴは1924年に設立された家族経営のワイナリーです。1929年からヴァルドッピアデネの中心地でワイン造りを行っており、現在は5代目に当たる醸造家のクリスティアンとマリカの兄妹が家業を継いでいます。

所有するブドウ畑は、プロセッコの発祥地であるヴァルドッピアデネ・プロセッコ D.O.C.G.を含めた6.5haの丘の上にあり、泥質、砂質、石英(クオーツ)、石灰質が混ざった複雑な土壌でグレラ、ペレラ、ヴェルディーゾ、ピアンケッタ・トレヴィジアータが育てられています。ほとんどが樹齢40年以上で、なかには90年を超える古木を大切に栽培し、昔ながらのマッサール・セクションで自ら台木を造っています。エリアの大半が急斜面のため、畑仕事は手作業で行われています。

カ・デイ・ザーゴでは設立以降、一度も化学肥料を使ったことがありません。先代たちの考えを受け継いだクリスティアンが何よりも重きを置くのは健康な土壌作り。そのために伝統的な農法に加え、世界で最も認証基準が厳しいと言われているデメター認証を取得し、栽培から収穫、醸造、ボトルングにいたるまで、太陽暦に基づいたバイオダイナミック農法に転換することで、さらに徹底的な管理を行っています。

ワイナリーにおいても昔ながらの技術が使われており、熟成はほどよい気密性と温度管理の利点から、70年代から使い続けているセメントタンクに、新たに卵型のタンクを追加。1950年代に祖父が始めた「コル・フォンド」と呼ばれる伝統的製法(酵母添加や澱引きをせずに瓶内二次発酵を行う)を復活させ、酵母も天然のものを使用しています。同年に収穫したブドウを陰干しし、自然に糖度が上がったその果汁をボトルングの際に加えることで、ドライで生き生きとした泡が生まれ、瓶内の澱がワインにさらなる風味を与えます。

プロセッコが世界的ブームになり、プロセッコ・ヴァルドッピアデネの「ニューウェーブ」の顔と称されるクリスティアンですが、彼の信念はカ・デイ・ザーゴが表現し続けてきたプロセッコのようにピュアでクリアそのもの。健康な土壌でブドウを育て完璧なタイミングで収穫をすることで、先祖から受け継いだレガシーを守りつつ、自身のスタイルを貫き続けます。近年ではメトド・クラッシコ(瓶内二次発酵)の生産も始め、ますます注目を集めています。



オーナー ザーゴファミリー

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先：TEL 03-5447-6991