



DONNAFUGATA

プレスリリース

## ベン・リエ 2017 パンテッレリアを象徴するワインの限定版

ドンナフガータは、英雄的なブドウ栽培の象徴である「son of the wind」ワインのコレクターと愛好家のためにデザインされた特別版を発表します: 極限の自然とドンナフガータがパンテレリア島で常に実践してきた持続可能性の文脈の中で慎重に栽培されたジビッポ種のブドウから生まれるユニークな製品です。

パンテレリア、2024年9月- ドンナフガータが一族の歴史あるセラーで長期熟成させることにしたベン・リエ 2017 は、わずか 3,717 本しかありません。「son of the wind」のエレガントな複雑さ、フレッシュさ、長熟を称える、コレクターと愛好家向けの格調高い 限定版 です。ベン・リエは、ドンナフガータの英雄的なブドウ栽培と職人技を象徴するワインです。

ドンナフガータの 5 代目で、弟のアントニオとともにドンナフガータを率いるホセ・ラッロは、「2017 年ヴィンテージを、アルベレッロ・パンテスコのユネスコ人類無形遺産認定 10 周年に当たる 2024 年に祝うことを意識した、重要な発表です。ドンナフガータは、持続可能な栽培方法を常に適用し、最高の品質を目指すというコミットメントを表しています」と述べました。

ドンナフガータがパンテレリア島で行ったプロジェクトは、サルトリア作り  
に内在する革新という旗印のもとに行われました。この島は、常に風が吹き、降水量が少ないという、自然が課す極限状態に人間が適応することを学んだ島です。パンテレリアでは、1ヘクタールあたり約 2500 本という低い植栽密度によって、ブドウの木が互いに競い合うことがなく、必要な水分を根から吸い上げるための土壌をより多く確保できます。ブドウの樹の自然な回復力も同様に重要です。ジビッポという土着品種は、何世紀にもわたり、島の風土気候の特徴に適應する並外れた能力を培ってきました。土壌は火山性の砂質で、ブドウに複雑なアロマを持たせるのに理想的な条件を備えています。



「ベン・リエ 2017 は、困難な自然環境に適應してきた人間の経験の結晶であり、自然を最大限に尊重して解釈すれば、比類ない結果をもたらすことができる。ベン・リエは、そのユニークな特徴が際立つワインであり、世界中で認められるワインなのです」とアントニオ・ラッロは述べています。

そのため、その土地の特徴的な美しさから、個性的でアイデンティティを重視したワインが生まれるという考え方は、パンテレリア島でも当てはまります。その類まれな生物多様性により、島の大部分は国立公園に指定され、特徴的な自然と建築・農村遺産を守っています。この類まれな美しさを誇る環境の中で、ドンナフガータは、40km 以上の乾いた溶岩石壁に囲まれた 68 ヘクタールのブドウ畑を 16 のコントラーデ(地区)に所有し、それぞれがユニークな土壌、標高、日照、微気候の特徴を持ちます。最大の区画は、島の東側に位置する地区、カンマ(Khamma)にあり、印象的な自然の円形競技場にありま

す。風景と一体化した持続可能な建築が特徴のワイン醸造セラーに加え、カンマには特徴的な「パラッツォット」ダムムーゾ(典型的なパンテレリアの家)があり、思い出に残る訪問と試飲体験を提供するためのもてなしに専念しています。



## DONNAFUGATA

ベン・リエの生産は、英雄的なワインメーカーの知性と仕立てられたワイン造りのプロセスの結果です。ブドウの木はコンケ(剪定)の中で育てられ、風に抵抗できるように、植物はほとんど地面を這うように水平に成長します。収穫は8月に成熟した最初の畑で始まり、島の太陽と風の中で棚で乾燥させるブドウを摘み取ります。その後の数週間は、フレッシュ・モスト(果汁)用のブドウの収穫を続け、最終的に手作業で擦ったレーズンを数段階に分けて加えます。醗酵中、果汁と果皮が接触することで、ジビッポは素晴らしいアロマを放ちます。

発酵は温度管理されたステンレス・スチールで行われ、ベン・リエが独特のバランスを獲得した時点で終了します。2017年限定版は6年以上の瓶熟成を経ており、この期間にベン・リエを国際的に際立たせる類まれな進化の可能性を発展させることができました。

ベン・リエの際立った魅力は、時間の経過によって格別に進化するアロマの複雑さだけでなく、消費の幅広い可能性にある。デザートとの組み合わせは完璧であり、風味のある料理との組み合わせをさらに試すことができ、瞑想のためのワインとしても理想的です。世界中の愛好家やコレクターに届くよう、ドンナフガー・コレクションを豊かにする2017年の限定版です。ベン・リエ・パッシート・ディ・パンテレリアは、この英雄的なブドウ栽培、洗練された造り、革新的な生産工程を象徴しています。

### テイasting・ノート

ベン・リエ パッシート・ディ・パンテレリア 2017 は、アプリコットや砂糖漬けのオレンジピールなど、レーズンに関連するノートが際立つ非常に力強いブーケを持ちます。口に含むと、甘さとバランスのとれた格別なフレッシュさを感じられます。シチリアの伝統的なお菓子、ピスタチオ、リコッタ、チョコレートのデザートとの相性は抜群だが、瞑想のためのワインとしてもその真価を発揮します。

本件に関するお問合せ先

ドンナフガー・タ広報

Laura Bertoni [laura.bertoni@donnafugata.it](mailto:laura.bertoni@donnafugata.it) mobile +39 346 503 1515

Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it) ph. +39 0923 724 226