

ワイナリー紹介

[オーナー：グリゴリオ ファミリー]

[ワインメーカー：クリス・グリゴリオ]

ポルティア ヴァレー ワインズはオーストラリアでオーガニックの認証を取っているワイナリーです。オーナーであるグリゴリオ ファミリーは4世代に渡り農業とワイン造りに従事し、南オーストラリア州リヴァーランドに所有する約100エーカーの畑で、持続可能性に重点を置いたオーガニックブドウの栽培とオーガニックワインの生産を専門としています。1990～2005年に植えられた畑は、オーストラリアのオーガニック認定機関、Australia Certified Organic(ACO)によりオーガニック認定を受けています。彼らの取り組みは、オーガニックを単なる“ケミカルフリー”と考えるのではなく、システム全体、すなわち畑の管理やブドウ栽培に対する総体的なアプローチとして捉え、土壌、植物、動物、食物、人々、環境といった全ての要素を考慮し育んでいます。

このワイナリーは、クリス＆テレサ グリゴリオによって設立されました。栽培とワイン生産を行うクリスはブドウ栽培家の3代目で、その業界で長年の経験を積んできました。そして彼の情熱はワイナリーを設立して彼の父や祖父の家族が築いた伝統を継続することに注がれてきました。ワイナリーの名前はクリスの母親の名前(ポルティア)と彼女が最初に1日の労働を過ごした畑があるモナッシュ・ヴァレーから付けられています。

Organic Wine Producers Chardonnay 2020 (オーガニックワインプロデューサーズ シャルドネ)



産地	:	南オーストラリア州 リヴァーランド
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	シャルドネ 100%
アルコール度数	:	13.5 %
参考小売価格	:	¥1,488 (税別)

ワインの特徴

少ない降雨、温暖な冬、乾燥した夏、低い湿度の地中海性気候とリッチで肥沃な砂質ローム土壌を持ち、オーガニック栽培に適した南オーストラリア州リヴァーランドのブドウを使用。畑は1.2メートル間隔のトリス仕立てで植えられ、列幅を3メートルにして空気の流れを良くし、病害のリスクを最小限にしています。朝の涼しい時間に収穫されたブドウは除梗、破碎後、果汁を落ち着かせてから温度管理されたステンレスタンクで低温発酵されています。

味わいの特徴

柑橘系の香りとハニーデューメロンのフルーティーさが特徴の柔らかいフルフレーバーワイン。クリーミーで粘り気のある舌触りと後味を爽やかにする素敵なレモンのような味わいが特徴です。南オーストラリアの日当たりのよいリバーランド地区ならではのバランスのとれたワインです。