コドロンキオ　伝統の仕立て＆貴腐化について

コドロンキオの仕立て方（※メーカー説明の頁に写真添付）は、古代から続く伝統的な "ペルゴラ・ロマニョーラ"仕立てです。

ペルゴラ・ロマニョーラ仕立てはアルバーナ種に非常に適しています。このブドウは非常に発育旺盛で枝葉をみっしりと茂らせるので“キオーマchioma”（“髪”及び“枝葉”を指すイタリア語）と呼ばれています。葉に覆われがちなブドウに万遍なく陽光を当て完熟させるためには、この仕立て法が最適なのです。更に、果実が外向きになるため、悪名高いほど大きくなるアルバーナの房もギュウギュウ詰めにならず、通気性が保たれ、病気を防ぎます。

モンティチーノ・ロッソは、冷静な分析的精神により、忘れられていた伝統の栽培法を復活させたのです。

ボトリティス（Botrytis、貴腐菌）は純然たる自然の産物であり、人工的に添加することはできません。貴腐菌の発生する条件は、特殊なマイクロクライメート（微気候）と10月下旬の激しい昼夜の寒暖差です。アルバーナは分厚い果皮のお蔭で灰色かび病の発症を抑えられるため、貴腐化が上手く進みます。

※貴腐とは、晩秋の寒く湿った気候の元、完熟したブドウに貴腐菌（ボトリティス・シネレア）がついて出来る特殊な現象。果皮のロウ質を貴腐菌が壊すことにより、果汁中の水分が蒸発し、糖度が著しく濃縮されて、レーズン状になったブドウから素晴らしい風味の濃厚なワインが生まれます。ただし、未熟なブドウにこの菌が付着すると“灰色カビ病”となり、ただの腐敗に転落してしまうのです。貴腐が上手く進むためには、非常に特殊な条件が揃う必要があるのです。