Tenuta di Arceno　ヴィンテージ・レポート2020

2020年は気候の変動が激しく、一言で表現できないヴィンテージとなりました。

収穫は下記のスケジュールで進められました：

9月14日～10月28日まで　⇒メルロー

9月17日～10月6日まで　⇒カベルネ

9月30日～10月14日まで　⇒サンジョヴェーゼ

トスカーナ州における例年通りの収穫スケジュールでしたが、収穫が始まってすぐの時期はまだ気温が高めだったため、ブドウの糖分が上がりすぎないよう、素早く収穫を終えるようにしました。

9月末に雨が降って気温も下がり秋らしい気候になって、ブドウの成熟リズムも落ち着いてきました。そのため収穫の最後の時期には、ブドウをより丁寧に選別できました。

その後2日間吹き渡った冷たい北風が、急激な気温の低下と高い湿度が原因で発生するカビを防いでくれました。

ヴィンテージ2020は、2つの異なるヴィンテージの典型的な特徴を併せ持っています。

温暖なヴィンテージの特徴である熟成感と豊満さ、そして冷涼なヴィンテージの特徴であるフレッシュな爽快感と優美さ・・。それが、一つのヴィンテージに表れているのです。

そもそも全く同じヴィンテージというものはないですが、このヴィンテージ2020は突出してユニークで、品質の高さとパワーとフィネスのバランスの良さは信じられないほどです。

“紛れもなくアルチェーノらしいスタイル”をこの素晴らしい2020年のワインで表現するためのブレンディングを、私たちは今、ワクワクしながら待っています。

By　Lawrence Cronin　（ワインメーカー）

2020.12.８KIKUCHI