

*Podere* A stylized black and white line drawing of a woman's face, looking slightly to the right, with a decorative headpiece.

*Gianni Gagliardo*





# Wine Region

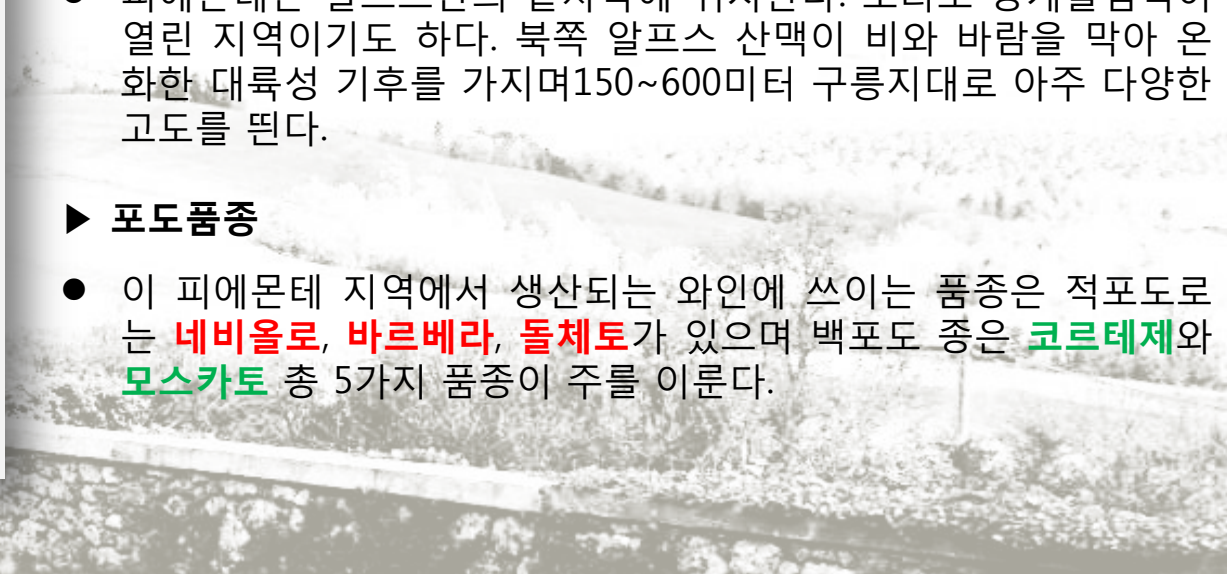


## ▶ Piemonte

- 피에몬테(Piemonte) 라는 단어의 의미는 '산의 발들' 이라는 뜻이다. 이 곳은 알프스가 산악 지대를 둘러싸고 있고, 평지는 특히 눈으로 덮여 있을 때 너무나 아름다운 형태를 만들어 낸다.
- 피에몬테 지역의 서쪽에는 랑게(Langhe, 언덕)라는 작은 산악지대가 있다. 그곳이 내가 있는 곳이고, Barolo와 Barbaresco 이 두 세계 최고의 와인이 만들어 지는 곳이기도 하다.
- 피에몬테는 알프스산의 끝자락에 위치한다. 토리노 동계올림픽이 열린 지역이기도 하다. 북쪽 알프스 산맥이 비와 바람을 막아 온화한 대륙성 기후를 가지며 150~600미터 구릉지대로 아주 다양한 고도를 띤다.

## ▶ 포도품종

- 이 피에몬테 지역에서 생산되는 와인에 쓰이는 품종은 적포도로는 **네비올로**, **바르베라**, **돌체토**가 있으며 백포도 종은 **코르테제**와 **모스카토** 총 5가지 품종이 주를 이룬다.



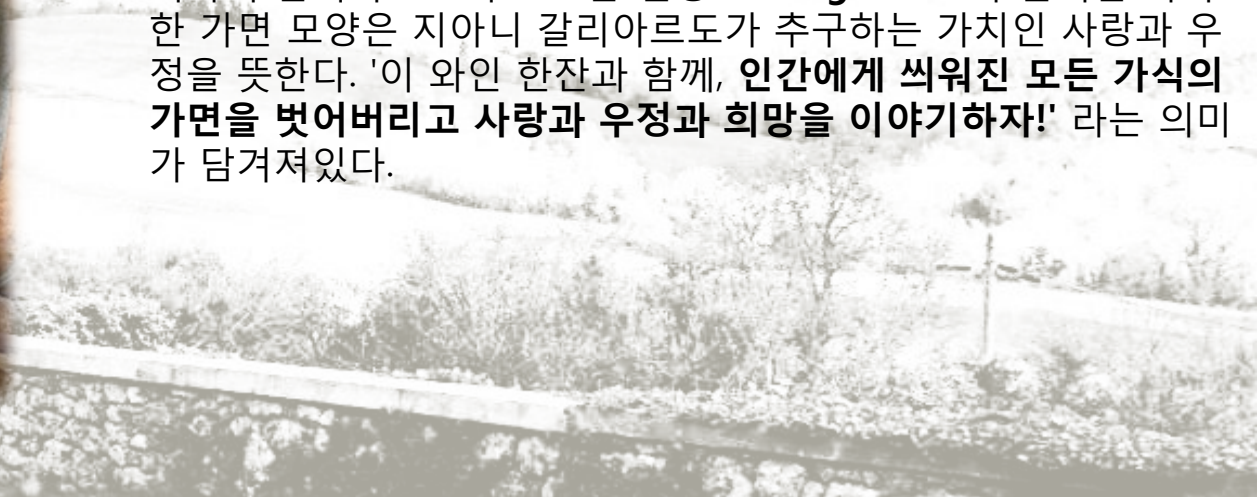


# Gianni Gagliardo Winery



## ▶ Gianni Gagliardo

- 1974년 설립된 지아니 갈리아르도는 이탈리아 전통 와인을 생산하는 가족 중심의 회사로 피에몬테의 전통을 중시하면서도 감각적이고 세련된 와인을 생산하는 곳이다. Gold Medal을 수상한 다른 와인은 이탈리아를 대표하는 최고 수준의 와이너리
- 1978년 처음으로 수출을 하기 시작하여, 약 200,000병을 생산하고 있으며, 그 중 반은 이탈리아 시장에 공급하고, 나머지 반은 유럽과 미국, 아시아까지 세계 약 50개국에 수출하고 있다.
- 지아니 갈리아르도의 로고는 일명 '**Falling Mask**'라 불리는 독특한 가면 모양은 지아니 갈리아르도가 추구하는 가치인 사랑과 우정을 뜻한다. '이 와인 한잔과 함께, **인간에게 씌워진 모든 가식의 가면을 벗어버리고 사랑과 우정과 희망을 이야기하자!**' 라는 의미가 담겨져 있다.





## Gianni Gagliardo



### ▶ Gianni Gagliardo .

- 지안니 갈리아르도 와이너리의 이름에서도 알 수 있듯이 가족 중심의 신감각 와인을 생산하는 이태리 대표 와이너리의 젊은 대표이다.
- 지아니 갈리아르도는 17살 때부터 와이너리를 운영해왔다. 토리노 대학 양조와 재배학 전공, 프랑스와 미국 와인 현장을 방문하며 현대적인 마케팅과 프랑스의 전통적인 양조방식을 수학하면서 새로운 네비올로 포도원을 개발하고 토스카나의 볼게리지역의 새로운 포도원을 개발하면서 이태리 와인의 혁신을 주도하고 있는 인물이다.





# Wine making



## ▶ Barbera d'alba Madama

- 2017년은 빈티지는 따듯하고 건조 했으며, 유럽의 많은 지역에 영향을 준 강한 봄서리가 일어난 해다.
- 2017년은 수확이 줄어든 이유중 하나는 봄서리 그리고 또 다른 이유는 강수량 부족이 두번째 원인이다.
- 9월초 적은 강수량을 최대한 활용하여 평균적으로 포도는 더 작고 더 농축되었다.
- 포도: 100% Barbera
- 수확시기: 10월
- 포도밭: Langhe & Roero
- Maceration: 8일~10일.
- 숙성: 12개월간 프렌치오크통에 숙성.



# Wine making



## ▶ Langhe Nebbiolo Da batie

- 2017년 겨울은 길고 비가 많이 온 해입니다. 강수량은 아주 중요한 역할은 하였는데 2017년 더위 이후 포도나무 수분 균형을 다시 잡는데 중요한 역할을 했습니다.
- 2018년은 봄이 천천히 왔으며 7월쯤 예상보다 포도가 빨리 익은 해다.
- 2018년 Gianni Gagliardo가 바라던 포도를 수확 할수있었고, 와인들이 아주 좋은 밸런스를 가집니다.
- 포도: 100% Nebbiolo
- 수확시기: 10월
- 포도밭: Roero지역
- Maceration: 10일.
- 숙성: 과실향을 살리기 위해 병입 전 짧게 스테인레스 숙성후 병입,



# Wine making



## ▶ Barolo

- 2016년 출시 된 바롤로는 가장 최근 빈티지이며 네비올로 포도가 수확 하기 아주 좋은 해였습니다.
- 겨울에 따듯한 기온과 비가 거의 내리지 않았으며, 선선한 날씨 덕분에 봄비에 대비 할수있었습니다.
- 8월, 9월 그리고 10월의 날씨는 훌륭했고 포도가 완벽하게 익도록 해주었고, 타닌의 좋은 숙성미도 보입니다.
- 포도: 100% Nebbiolo
- 수확시기: 10월 10일 ~ 10월 17일
- 포도밭: La Morra, Monforte, Serralunga, Barolo, Verduno
- Maceration: 밭에 따라 10~14일
- 숙성: 30개월 숙성 후 병입.



# Wine making



## ▶ Barolo La Morra

- 2016년 출시 된 바롤로는 가장 최근 빈티지이며 네비올로 포도가 수확 하기 아주 좋은 해였습니다.
- 겨울에 따듯한 기온과 비가 거의 내리지 않았으며, 선선한 날씨 덕분에 봄비에 대비 할수있었습니다.
- 8월, 9월 그리고 10월의 날씨는 훌륭했고 포도가 완벽하게 익도록 해주었고, 타닌의 좋은 숙성미도 보입니다.
- 포도: 100% Nebbiolo
- 수확시기: 10월 17일 ~ 10월 18일
- 포도밭: La Morra, Santa Maria, Serra dei Turchi
- Maceration: 12일
- 숙성: 30개월 숙성 후 병입.





# Brand Line Up



**Barbera d'alba  
Madama**



**Langhe Nebbiolo  
Da batie**



**Barolo**



**Barolo  
la morra**