

Aziende Agricole Di Martino

マルティーノ農業会社

Di Martino
aziende agricole

数百年受け継がれるオリーブオイル



Olio
EXTRAVERGINE
da generazioni





私と姉妹は、祖先からこの素晴らしいオリーブ畑を受け継ぎました。畑だけでなく、1647年からこの土地に根付く情熱、勇気と職人氣質も受け継ぎました。土地を愛するという事は、時にはそこで衝突することも含み、困難と向き合い、そこで生まれる作物に価値をもたらすということです。スキノーザは愛の物語であり、土地への愛着、そして樹齢数百年のオリーブの木に対するこの土地の愛の物語です。

マリア・フランチェスカ・ディ・マルティーノ

昼夜を問わず、海風に吹かれるオリーブの木が広がるマッセリア・スキノーザ。1647年にトラニーに建てられた古い屋敷は、プーリア地方における農業生産の手本となっています。28,000本以上のオリーブの木を、ディ・マルティーノ姉妹が細心の注意を払い、最先端の栽培技術を使いながら、大きな愛情を絶え間なく注いで手入れをしています。



ここには、ほかのラブストーリーと同じように、語り継がれるべき物語があります。愛にラベルも制約も関係なく、境界線も限界もありません。だからこそ、ディ・マルティーノ家の土地への愛は、すぐに新しい分野に広がり、新しい野心的な目標に向かって近づいているのです。それは、オリーブオイルに限らず、この土地で作られる貴重なワインやその他の農産物として表れています。



ディ・マルティーノ家は、土地と素晴らしい作物への情熱から、農作物の多様化という道を選びました。フォッジャ県のキエーウティでは、穀物を中心とした生産を行っています。ここでは穀物だけでなく、野菜や豆類、業務用トマトも栽培しています。海に近いこの素晴らしい一帯に広がる畑は、地中海の低木に囲まれており、保護対象の貴重な植物種に出会うことも珍しくありません。



ディ・マルティーノ家のDNAには、自然と土地との結びつきが流れています。一族が最近カンパーニア州カゼルタ県のグリチニャーノ・ダヴェルサにあるマッセリア・カンピートに、アスプリーニオ・ダヴェルサ用の素晴らしく魅力的な垣根仕立ての畑を作ったのは偶然ではありません。昔、ノルマン人の宮廷で豊富なリザーブ・スパークリングワインを提供するためにフランスからこの地域に伝わった素晴らしい品種です。



トラーニにあるオリーブ農園の敷地は176ヘクタールあり、古くからの伝統が息づいています。オリーブの木のはほとんどは、現在の経営者の祖先が植えたものです。ここ10年で、15ヘクタールにわたるペランザーナ、ノチェッラーラ、ベッラ・ディ・スパーニャとピシヨリーヌのオリーブ畑が、現在の申し分のない生育状態にある樹齢100年のコラティーナ品種に加わりました。

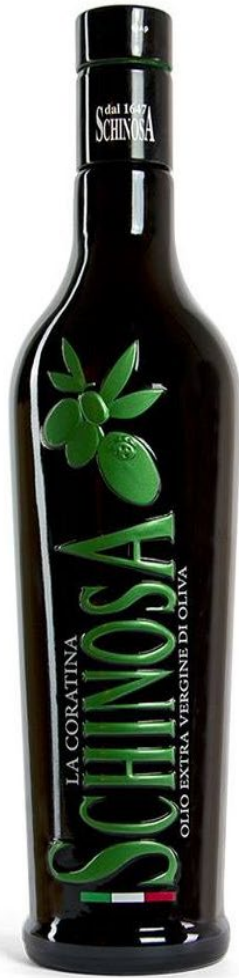




オリーブオイルの加工工程を一つ一つ自分達目で確認できるように、自社の搾油所を造ることは一家がずっと目指してきたものでした。1800年にはすでに、この敷地内に搾油所が一つ作られていたと言われますが、様々な事情から稼働には至りませんでした。今日、マッセリア・ペルペトゥアの魅力的な風景の中に見事な搾油所を構えています。これは大きな誇りであると同時に、生産から瓶詰めまでのオイルの純度を確認する方法でもあります。2015年に完成した搾油所は、当社の重要な部分の象徴です。洗練されたモダンなデザインの建物は、歴史と伝統に彩られた周囲の風景と見事に調和しています。全面ガラス張りの約100平方メートルのドームは、誰もが息をのむ美しさで、スキノーザ搾油所は、最高品質のオイルを保証することができる最先端技術でも存在感を示しています。



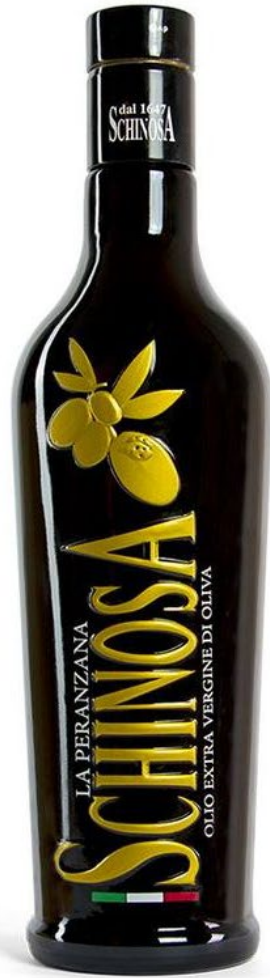
スキノーザ搾油所で作るエキストラバージン・オリーブオイルは純度100%で、第三者が作ったオイルを混ぜることはありません。全ての製造工程での管理は、温度とペースト化の時間を自動化された正確な方法で確認することができ、あらゆる面において完璧で、最高のオイルが生まれます。細心の注意は製造工程だけにとどまりません。エキストラバージン・オリーブオイルの酸化を防ぎ、品質を長く保つために、オイルをサイロに入れ、窒素で加圧して保管します。土着品種を使った、コールドプレス製法によるスキノーザのエキストラバージン・オリーブオイル。その最高の風味の中に、この土地の魅力がすべて詰まっています。最先端技術と農家の伝統の知恵が合わさったオイルは、純粋さ、オリーブ本来の体に良い特性、ポリフェノールとビタミンEの豊富さで一線を画します。



コラティーナ品種100%使用

コラティーナ品種は、卓越したプーリア地方のオリーブです。濃厚な味、豊富なポリフェノールと強い抗酸化性があり、典型的な苦みのある後味とほのかな辛味が生まれます。

自社畑のコラティーナ単一品種で作ったエキストラバージン・オリーブオイル。濃厚で生き生きとしたコラティーナ種100%のオイルは、素晴らしい農家料理の特徴を現代風に表現しています。生野菜やブルスケッタとの相性は抜群で、スープとの相性も良く、はっきりとした、丸みのある味わいのお料理に洗練された味わい加わります。



ペランツァーナ品種100%使用

ペランツァーナは、丸みを帯びた上品な味わいの品種です。苦みと繊細さのバランスが完璧にとれた独特な優しい風味。口にすると舌を満足させ、こだわりの強い人も虜にします。

ペランツァーナ単一品種のエキストラバージン・オリーブオイルです。甘くて上品な味わいで、非常に汎用性の高いペランツァーナ種100%のオイル。野菜やサラダにはもちろん、肉や魚にもよく合います。余韻があり、芳醇な味わいから独特な風味が生まれます。

中程度の濃さの緑色で、滑らかでしっかりとしたクリーンな外観。葉っぱやベリー類の強い香りとトマトの珍しい香り。口に含むと、苦味のある野菜やアーティチョークの香りに、胡椒を思わせるスパイシーさが感じられます。



スキノーザ品種100%使用

当社の誇りに満ちた、春の田園風景の香りがするエキストラバージン・オリーブオイルです。このブレンドは、新鮮なオリーブの風味を最大限に引き出すために、ディ・マルティーノ家で代々受け継がれてきた古いレシピで作られています。このオイルは、会社があるトラーニのすべての畑のオリーブを収穫後6時間以内に低温抽出して作ります。自社のオリーブ畑で収穫されたノチェッラーラ・エトネア品種、ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ品種、ピコリン品種のオリーブで作ったエキストラバージン・オリーブオイルです。

スキノーザ種100%のオイルは、一族の中で何世代にもわたって受け継がれてきた、上質で独特なブレンドです。肉料理や魚料理はもちろん、しっかりとした味付けの料理にもよく合い、ペースト、マヨネーズ、付け合わせのソースにも最適です。

緑の色調で、滑らかで透き通った外観。刈り取った草やトマトの葉の強い香り。味わいは、レタスのような甘い香りから、香り、スパイシーな植物の香りへと変化し、胡椒を思わせるスパイシーさとアーティチョークの苦みと濃厚さのバランスの良さが感じられます。



すべてのオリーブが、家族の一員です。父親、祖父、曾祖父へと遡るオリーブ。何世紀にもわたって受け継がれてきたオイルを通して、一家の物語を世界に伝えるという使命があります。



Aziende Agricole Di Martino
Via Sant'Annibale Maria di Francia,
178, 76125 Trani BT
Tel: (+39) 0883 1956700
Email: info@schinosa.it