

Castrum Roche

Italy Piemonte



DATA

造り手：イザッコ・コスタマーニヤ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：2 ha

類まれなる経歴を持つピエモンテの新時代を象徴する25歳
少年時代から夢見たワイン作り
偉大な伝統を引き継ぎ明るい未来へと羽ばたく

-Story-

幻のワイン生産者アッコマッソの下で修業

その伝統と歴史の変遷とともにバローロには偉大で伝説的な生産者が多くいる。その中でも幻とも呼べるのがラ・モッラ村のレンツォ・アッコマッソだろう。生産量が非常に限られているうえ、その大部分を直接訪れる固定客に販売する。そのため、市場への流通量は大変少なく見かけることが滅多にない。世界最大のワイン市場であるアメリカにも輸出していないアッコマッソのワインが日本に輸入されているのは幸運である。そんなアッコマッソはワインラーにとって幻であると同時に、ワイン生産者にとっても同様である。偉大なワイン生産者のため、影響を与えた生産者は多くとも、70年以上ワイン造りを行うアッコマッソの下で直接ワイン造りを学んだものはほとんどいないが、その珍しい経歴を持つのが1999年生まれの青年イザッコ・コスタマニーヤである。



引き継いだ伝統と自らのスタイルの確立

「僕のおじいちゃんとアッコマッソは年齢が1個違うんだけど、同じラ・モッラ村にずっと住んでいるから古くからの友人なんだ。その縁もあってアッコマッソの下で働かせてもらえることになったんだ。ワイン生産者として彼のよう人の下で経験を積めたのは幸運だと思うし、とても感謝しているよ。彼にはブドウ栽培からセラー管理、ワイン醸造から人生観に関してまで幅広く学んだ。今でも交流があるんだけど、対等な立場で色々と意見交換をしているよ。」学んだことをワイン造りに活かす一方で、自らのスタイルも確立しようとしている。好きなスタイルとしてカシーナ・フォンタナを挙げるなど、ピュアな果実味と造り手を思わせる優しい味わいが表現されている。これから彼がどのようなワインを造っていくのかが非常に楽しみだ。

14歳の少年が見た夢

イザッコがワイン造りを志したのは14歳の頃だった。幼い日から祖父母の畑で虫を追いかけ、自然とブドウ栽培を手伝うようになっていた。毎日の食卓にはワインが置かれ、毎日なめる程度にワインをテイスティングするようになっていた。「僕はワイン生産者としてはまだ若いけど、ワインを飲んでいる年数ならそれなりにあるよ。」とイザッコは笑う。

14歳の頃にイザッコはワイン生産者として生きていこうことを決心する。そこからアルバとトリノのブドウ栽培、ワイン醸造の学校へ通う。2017年に正式に祖父から畑を引き継ぎ、在学中は隣人のトレディベッリヘとブドウを販売し、ルイジ・オッデーロとアッコマッソの下で修業を行う。そして卒業後の2021年、ついに自らのワイナリー”Castrum Roche”の名前で6,664本のワインをリリースした。



初のバローロを楽しみにさせる完成度

2021年ヴィンテージが初リリースとなったカストルム・ロケ。生産しているのはランゲ・ネッビオーロとボイオーロのネッビオーロを使用したランゲ・ロザート。2022年はボイオーロの畑で雹害に見舞われ、健全なブドウではあるがランゲ・ネッビオーロに必要なタンニンの成熟が得られなかった。そのため、バローロ区域内のネッビオーロを使用したという贅沢なロゼワインが完成した。当初、一時的な対応として造ったロゼだがその評判があまりに高く、2023年ヴィンテージも少量のみロゼを生産した。残念ながら既に2023年ヴィンテージのロゼは完売てしまっているため、次回のリリースは未定となっている。ランゲ・ネッビオーロもランゲ・ロザートも発酵から熟成に至るまで全てステンレスタンクを使用している。ピュアな果実味が表現される一方、その複雑実はどこから来るのか、イザッコの才能に驚きが隠せない。イザッコ初となるバローロは2023年ヴィンテージの予定。乞うご期待。

ランゲ・ロザート
Langhe Rosato 2024

Price: ¥4,800



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13 %

【畠】ラ・モッラ、ボイオーロ、グイヨ仕立て、標高400 m、南東向き斜面、植密度5,000本/ha、収量70 hl/ha、層状のサンタガタ・フォッシリ・マール層、0.5 ha、樹齢5年

【栽培・醸造】サステイナブル農法。収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。除梗し12時間マセラシオン。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンクにて16度で行う。マロラクティック発酵は行わず、3ヶ月間ステンレスタンク内で熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。1年間瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】TBC本

【コメント】もともとバローロ生産者の中で注目度の低かったボイオーロだが、ロック・デッラヌンチャータとブルナーに近く、標高が高いことから徐々に注目を集め新しいワイナリーが次々に誕生しているエリア。2022年に雹害を受け（深刻なほどではないが）一時的な措置としてボイオーロのブドウからロザートを造ることにしたがあまりに好評だったため、翌年以降も生産することにした。

バラや野イチゴ、ピンクグレープフルーツのニュアンスから始まり、ほんのりルバーブやリコリスの香りも感じられる。口に含むと、シトラス系果実の風味がはっきりと感じられ、フレッシュ。塩味をともない、余韻は長く続く。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo 2023

Price: ¥7,200



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14.5 %

【畠】ラ・モッラ、トリリオーネ、グイヨ仕立て、標高250 m、東向き斜面、植密度5,500本/ha、収量70 hl/ha、トートニアン紀土壌（石灰岩約40%、粘土35%、砂25%）、2 ha、樹齢5-9年

【栽培・醸造】サステイナブル農法。収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。除梗し10日間マセラシオン。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンクにて20-22度で15日間行う。そのまま自然にマロラクティック発酵が12日間。8ヶ月間ステンレスタンク内で熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。8ヶ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】12,000本

【コメント】昨年日本に初めて入港した2022年ヴィンテージは暑く乾燥した年とは思えないほど繊細で複雑な仕上がりで、そのセンスに多くのお客様からご好評いただいた。2023年は5月に雨が多く病気のリスクが高まり、畠での作業がより重要な年となった。8月には最高気温が40度にもなり、夜も27-28度と、前年に続き暑さが厳しい年となった。それでも9月初めに雨が降ったことでバランスの取れたブドウが仕上がった（トリリオーネは特に雨が多い）。好きなワインはカッシーナ・フォンタナと語るイザッコ。2023年はそのスタイルがより表現されたヴィンテージだと思う。

スミレのような花の香りや木のニュアンスが、カリッとしたチェリー、ほのかなバルサミコの香り、胡椒やキナの風味へと続く。口に含むと包み込むような味わいで、フレッシュさと塩味が力強いタンニンに引き立てられ、長い余韻へとつながる。

ラ・モッラ村の注目畠トリリオーネ

カストルム・ロケの畠はラ・モッラ村のトリリオーネに位置している。ここはラ・モッラ村で最も名高い畠であるロック・デッラヌンチャータに接しており、ブルナーテとロック・デッラヌンチャータを分ける谷に位置する。この丘は東南東向きの急斜面と独特な土壌を持ち、コンパクトな青い泥灰土で構成されている。約40%が石灰岩、35%が粘土、25%が砂で構成されるバランスの取れた土壌である。トリリオーネのワインはロック・デッラヌンチャータのバローロほど繊細ではないが、香り高い優美さと豊かなタンニンを持つ。計7.62 haと小さな区画だが、ラ・モッラ村のトップ生産者であるロベルト・ヴォエルツィオやレナート・ラッティ、トレディベッリも畠を所有しており、その注目度は高い。

