

Chiara Condello

Italy Emilia Romagna



DATA

造り手：キアラ・コンデッロ
国/地域：イタリア/エミリア-ロマーニャ
栽培面積：4.8 ha

華やかに見える彼女は職人の手をしていた。
飛ぶ鳥を落とす勢いのライジングスターは、
「ホンモノ」を造る人だった。

-Story-

エレガントなサンジョヴェーゼを生み出すプレダッピオに
突如現れた注目の女性醸造家 キアラ・コンデッロ



キアラ・コンデッロはイタリア北部エミリア-ロマーニャのプレダッピオに4.8ha畠を所有。2015年のデビューから2ヴィンテージ目でガンベロ・ロッソ最高評価のトレビッキエリを受賞するなど「エミリア・ロマーニャのライジングスター」「次世代イタリアワインの先導者」と様々なメディアで評され、若手ながらも早くから注目されている女性醸造家である。古くからサンジョヴェーゼの産地であるプレダッピオで彼女はサンジョヴェーゼのみを栽培しており、サンジョヴェーゼにこだわりワイン造りをしている。

～サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオ～

プレダッピオのワイン造りの歴史はエトルリア時代にまで遡り、ローマ時代や中世にはベネディクト派の修道士たちがブドウ畠を耕し、典礼用のワインを造っていた。しかし、19世紀後半から20世紀にかけて、フィロキセラや工業化によって、伝統的な農法の多くが放棄され、地元のワイン栽培は急速に衰退した。キアラは家族の経営するワイナリーに入社して以来、地元の生産者や農家と知り合いになったが、彼らの多くは手入れの大変さと収量の低下から古いブドウ樹を引き抜こうとしていた。彼女は躊躇なく成熟した区画を所有する機会に飛びついた。畠にはすべて、プレダッピオ原産のサンジョヴェーゼ・クローン、“サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオ”が植えられている。このクローンは、モンタルチーノやトスカーナで一般的なサンジョヴェーゼ・グロッソ・クローンに比べ、皮が厚く、小さく分散した実をつける。サンジョヴェーゼ・ディ・プレダッピオはまた、非常に鮮やかな色をしたワインを生み、若いうちははっきりとした果実味を持つ。キアラはこのクローンを守ることを信条としている。



アマやビオンディ・サンティがいないエミリア-ロマーニャのサンジョヴェーゼは
協同組合に先導される大衆向けのワインと認識されるようになった。
標高が高くエレガントさが特徴のプレダッピオは人々の目に映っていなかった。

「エレガントなサンジョヴェーゼを生み出すプレダッピオ」 ～追い求める味わいをもとめて～



ボローニャの南東エリアでは、アペニン山脈のふもとからアドリア海まではわずか数十kmしか離れていない。沖積土から粘土、砂岩、岩石が混ざった土壤に変わる。標高が高くなり、大陸と地中海の影響が組み合わることによって、プレダッピオのサンジョヴェーゼにとって完璧な環境を作り出している。この地では1383年からサンジョヴェーゼが植えられていたと文献が残っている。キアラの畑が位置するプレダッピオの標高は150-350 m、アドリア海からは20-25 kmほど離れ、アペニン山脈との中間地点となる。そのため日中は海からの温かい風、夜は山から吹き下ろす冷たい風によって非常に気温の日較差が大きくなる。現地に行くと樹々が傾き、風の強さを実感できる。気温の日較差がブドウに熟度と酸を与え非常にバランスのとれたエレガントな仕上がりとなる。キアラは化学肥料を一切使用せずオーガニック農法を実践、畑で使用するビオディナミ用プレパラシオンも自ら作成している。

土壤は粘土質が主体で、標高が上がるにつれミネラルや砂質、硫黄の含有量が増える。キアラの畑で印象的なのは青々と茂っているハーブと柔らかい土壤。「ハーブの根によって、土中にスペースが生まれ柔らかい土になる。土壤の圧縮を防いでくれるし土壤中の温度を低く保ってくれる。温暖化によって水不足など様々な変化が起こっているけど、私がブドウにできるはどうやってこの変化に対して自分を守り、耐え、適応していくかということ。理解し助けてあげることで甘やかすことではないの。」とキアラは教えてくれた。

Predappio Sangiovese 2022 プレダッピオ・サンジョヴェーゼ Price:¥4,500



【セパージュ】サンジョベーゼ 【アルコール度数】13.5 %

【畑】プレダッピオ、5 ha、コルドン仕立て、南向き、5,500本/ha、オーガニック栽培、標高150-300 m の3つの区画をブレンド、石灰岩・粘土・砂岩を含む土壤で区画ごとに比率が異なる。樹齢40-50年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。セラー内の作業はグラヴィティ・フローにて行う。15-25日の長期マセラシオンを行い野生酵母を用いて発酵。35 hLのスラヴァニアンオークで1年熟成。無濾過で瓶詰めを行う。【年間生産量】TBC本

【コメント】2021年にキアラの隣の畑を隣人が手放したこと、新たに1 ha区画が増えた。1年間ビオディナミに転換するためキアラのワインには使用せず他生産者へ売っていたが、2022年ヴィンテージからプレダッピオに使用されることとなった。

2022年は春から暖かく、芽吹きが早く始まったため、全体的にシーズンが前倒しになった。収穫はキアラにとって最も早い9月9日に行われた。暑く乾燥した年だったが、6-8月にかけて3度の重要な降水があり、過熟ではなくバランスの取れたヴィンテージに仕上がったと語る。抜栓直後から溢れんばかりの豊かな香り、柔らかく親しみやすいテクスチャー、それでいて酸と鉛物的な塩味が洗練されたエレガントな印象を与える。まだ果実味の濃さと硬さがあり、美しい飲み頃を迎えるまでできれば2-3年は置いていただきたい。

～標高が高く特別な区画 Le Lucciole～

キアラの畑の中でも標高が高く特別な区画レ・ルッチョーレ。わずか0.8 haのみであるが、彼女がこの区画を“特別”と呼ぶ理由はワインを飲むと納得する。ここではSpungone（スプンゴーネ）と呼ばれる石灰岩を豊富に含む粘土質の痩せた土壤が見られる。畑に転がる砂と貝殻、サンゴで構成された岩が300万年前まで海であったこの土地の歴史を語っている。痩せた土壤と風の影響、また高品質なブドウを栽培するため徹底した収量制限を行い、ブドウの凝縮感を高めている。プレダッピオとしてリリースする畑より標高が高いため、レ・ルッチョーレのワインはより酸が高く、複雑なワインとなる。スラヴォニアンオークでの長いマセラシオンと熟成を経て、リゼルヴァとしてリリースされる。「プレダッピオは私のアイデンティティー。だからプレダッピオは毎年同様のラベルでリリースする。でも同時にヴィンテージごとに物語があって個性がある。だからレ・ルッチョーレは毎年ラベルを変えているの。」レ・ルッチョーレのラベルはイタリアのアーティスト、フランチェスカ・バッラリーニにその年の物語を伝え、そのインスピレーションを基に生まれる。



Le Lucciole Riserva 2021 レ・ルッチョーレ・リゼルヴァ Price: ¥16,000

【セパージュ】サンジョベーゼ 【アルコール度数】14 %

【畑】プレダッピオ、0.8 ha、コルドン仕立て、南向き、5,500本/ha、オーガニック栽培、標高350 m、スプンゴーネ（貝殻、サンゴ、石灰岩を豊富に含む粘土質の痩せた土壤）、樹齢25年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。セラー内の作業はグラヴィティ・フローにて行う。25-45日の長期マセラシオンを行い野生酵母を用いて発酵。35 hLのスラヴォニアンオークで2年熟成。無濾過で瓶詰めを行う。【年間生産量】8,000本

【コメント】Gambero Rosso 2024 "Tre Bicchieri"、Slow Wine Guida 2024 "Top Wine"

レ・ルッチョーレ・リゼルヴァはキアラ・コンデッロのフラッグシップワイン。長期マセラシオン、大樽のスラヴォニアンオークでの熟成など、レ・ルッチョーレの醸造を見ているとバローロのそれかと思う。「このワインがトスカーナのものだったら10倍の値段がするだろう」とまたま居合わせたスイスのインポーターの人が言っていた。10倍は流石に言い過ぎな気もするが、3倍なら納得する。

レ・ルッチョーレ2021は、2020に比べスプンゴーネ土壤の特徴がより表現されていると感じる。華やかで、味わいがスリムかつ研ぎ澄まされたスタイルだが、余韻に伸びる鉱物的なミネラルが美しい。熟した酸味のあるチェリー、ラズベリーなどの果実に、ドライハーブ、森林のような涼やかなアクセント。ダークショコラートの魅惑的なブーケにスミレやバラのようなフローラルなニュアンスがエレガントな軽やかさを添える。細かく滑らかでしなやかさなタンニンと活き活きとした酸が見事なバランスを取っている。芯があり、スプンゴーネ土壤由来のミネラルと塩味が絹のように美しく、長い余韻を演出する。

