

Peter Radovic

ペーター・ラドヴィッチ

Italy Friluli



DATA

造り手：ペーター・ラドヴィッチ

国/地域：イタリア/フリウリ

栽培面積：2ha

家族経営農家から新たな挑戦
土壌と気候を活かし徹底したワイン造り
ロコミがロコミを呼び予約で完売するワインへ

———— Peter Radovic ————

-Story-

フリウリに現れた最年少ワインメーカー

イタリア北東部フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州。グラヴナーやスタンコ・ラディコン、ダリオ・プリンチッチなどの巨匠が多く名を連ねるオレンジワインの聖地とも言われるこの土地で、2018年からワイン造りを開始したのがこの地域の最年少ワインメーカーのペーター・ラドヴィッチ。

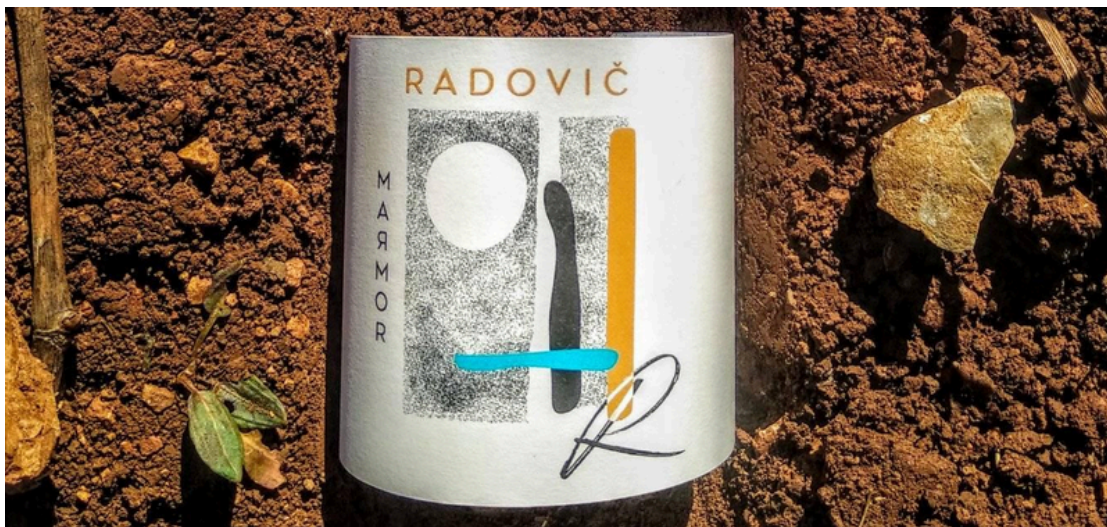


家族経営農家から始まる新たな道

ペーター・ラドヴィッチの家族は代々農家として野菜やオリーブの栽培を行ってきた。ペーター自身、ソフトウェアエンジニアとして働いていたが家業を継ぐために地元に戻ってきた。ラドヴィッチ家では1990年からは自家消費用に少量ワイン造りも行ってきたが、2018年から父から畑を引き継いだペーターは自らのワイン造りを開始。「おじいちゃんが植えた素晴らしいブドウ畑があって、自分でもワイン造りをやってみたいと思ったんだ。量はそんなに増やすつもりはないけど、自分自身が造りたいワインを目指すんだ。」ワインの他に家族代々行ってきたオリーブオイルと野菜作り、さらに農業や自然、文化体験ができる宿泊施設としてアグリツーリズモ・ラドヴィッチを運営している。

オレンジワインの聖地で自らのスタイルを

ペーター自身、ワイン造りは手探りの状態からの開始だった。当初マセラシオン期間は3日だったが、土地やブドウ、ワイン造りを理解するにつれて徐々に延ばしている。「幸いなことにこの地域には素晴らしいワインメーカーがたくさんいる。困ったときはみんなアドバイスをくれるんだ。中でも友人であるヅィダリッヒのベンジャミンやスケルリのマティは僕にとって師匠みたいな存在さ。」



唯一無二の個性を生み出すカルソとボーラ風

ペーターがワイン造りを行うのはイタリア・フリウリのカルソ。粘土石灰岩土壌が特徴のコッリオに対して、カルスト地形の語源となったこの地域では石灰岩土壌と表層に赤土が見られる。この赤土は鉄分を多く含み粘土をほとんど含まず、ペーターの畑では約40 cmほどの深さとなっている。その下に水分を通さない頑丈な石灰岩の岩盤が位置しており、ブドウの根は水分を求め岩盤の割れ目から地中深くまで根を伸ばす。保水性と排水性のバランスに優れた土壌により品質の高いブドウが育つ。結果として独特のミネラル感や風味を持つ複雑なワインができる。また、この地区のもう一つの気候的特徴は”ボーラ”と呼ばれる強い山風である。カルソは海に近いが、乾燥した山風の影響によりブドウ畑での病気の発生リスクが低くなる。そのため、オーガニックやビオディナミ栽培を可能にしている。また、ラドヴィッチの畑では昔近隣で採掘作業が行われた影響で表面に白い石灰岩が転がっており、それによって土壌の温度を低く保っている。そのため、ブドウは酸を保ちながらゆっくりと健全に熟することができる。

Inkanto Perpetuo '1 '2 '3 NV インカント・ペルペトゥオ Price: ¥6,300



【セパージュ】 ヴィドフスカ 30 %、マルヴァジア・イストリアーナ 30 %、3種の土着品種（品種不明） 40%

【アルコール度数】 12 %

【畑】 アウリジーナ、0.3 ha、標高 120 m、南東向き斜面、グイヨ仕立て、収量 40 hL/ha、8,000本/ha、石灰岩と砂岩の混合土壌、樹齢 20年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】 ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別し収穫。除梗し、10日間マセラシオン。ガラス容器にて野生酵母を使用し発酵。225 Lの古樽で12カ月熟成。その後傾斜のあるステンレス容器で3カ月熟成し、自然に清澄を行う。2021、2022、2023ヴィンテージのリザーヴワインを10 %ブレンド。無濾過でボトルリングし、6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】 1,873本

【コメント】 今回のヴィンテージから10 %分のリザーヴワインを使用し、ノン・ヴィンテージでのリリースとなっている。それに伴いラベルも新しくなった。大部分は2023年ヴィンテージ。

輝きのある黄色。透明感と艶を帯びた外観がまず目を惹く。香りにはジャスミンや海風、白茶の繊細なトップノートが立ち上り、そこにオレンジやマリーゴールド、ドライフラワー、松のニュアンスが重なり合う。さらに金木犀やシナモンを思わせるスパイスが奥行きを添える。口に含むと、砂糖漬けの果実を思わせるやわらかな甘味と、グレープフルーツやベルガモットの清涼な酸が拮抗し、味わいに立体感をもたらす。黄色い桃のジューシーな果実味と蜜煮したオレンジピールのニュアンスが広がり、塩味を帯びたミネラル感が全体を引き締める。マルヴァジアの甘やかな表情と、ヴィドフスカのニュートラルで静謐な骨格が絶妙に溶け合い、生き生きと精緻な構造を生み出している。調和の取れた余韻は長く続き、横に広がる豊かさと縦に伸びる透明感が共存する、心に響く一本。

Marmor 2023 マルモル

Price: ¥6,300



【セパージュ】 ヴィドフスカ【アルコール度数】12%

【畑】 サン・ペラージョ、0.4 ha、標高 223 m、南向き斜面、グイヨ仕立て、収量 40 hL/ha、8,000本/ha、石灰岩を含む赤色土壌、樹齢 29年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】 ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別し収穫。除梗し、2週間マセラシオン。石製容器にて野生酵母を使用し発酵。225 Lの古樽で12カ月熟成。その後傾斜のあるステンレス容器で3カ月熟成し、自然に清澄を行う。無濾過でボトリングし、6カ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】 1,206本

【コメント】 カモミールやエニンダの華やかなトップノートに、洋なしの甘やかさと青い梅を思わせるニュアンスが重なる。芯にはフジリンゴやアマルフィ産レモンのジューシーさ、さらにグレープフルーツやオレンジの柑橘系の清涼感が広がる。そこにハチミツやほのかな酸化的ニュアンスが溶け込み、香りは独立した要素ではなく、果実とスパイスが渾然一体となって複雑に展開する。口中はしなやかなテクスチャーながらもタイトでミネラルが主導的。わずかに感じるタンニンが骨格を与え、唾液を誘うような酸が長い余韻へと続く。果実味よりもミネラルが際立ち、白い石が転がる畑の涼しさが見事に反映されている。カルソを代表するブドウ品種ヴィドフスカの、洗練され精緻な表現。

Vizija 2023 ビジヤ

Price: ¥6,500



【セパージュ】 マルヴァジア・イストリアーナ【アルコール度数】12.5%

【畑】 サン・ペラージョ、0.4 ha、標高 223 m、南向き斜面、ペルゴラ仕立て、収量 40 hL/ha、8,000本/ha、石灰岩を含む赤色土壌、樹齢 50年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】 ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別し収穫。除梗し、2週間マセラシオン。石製容器にて野生酵母を使用し発酵。225 Lの古樽で12カ月熟成。その後傾斜のあるステンレス容器で3カ月熟成し、自然に清澄を行う。無濾過でボトリングし、6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】 2,520本

【コメント】 ペーターの畑の中でも樹齢の高いマルヴァジアから生まれる。他の白ワインに比べてやや濃い色調を示し、グラスからはオレンジの爽やかな香りに黄桃やアブリコットの熟れた果実の甘やかさ、さらにトロピカルフルーツのヒントが漂う。ジューシーな果実味の芯を支えるのは、爽快な酸とヨードを思わせるミネラル感。マセラシオン由来の黒茶のような上質なタンニンが、ワインに立体感を与えている。中盤から後半にかけて高いレベルの酸が持続し、だれることなく全体を引き締める。ストラクチャーを備えつつも非常に繊細で、果実とミネラル、酸とタンニンが見事に調和。

Raro 2022 ラロ

Price: ¥6,500



【セパージュ】 テッラーノ 90%、他土着品種 10%【アルコール度数】12.5%

【畑】 サン・ペラージョ、0.4 ha、標高 223 m、南向き斜面、グイヨ仕立て、収量 40 hL/ha、8,000本/ha、石灰岩を含む赤色土壌、樹齢 20年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】 ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別し収穫。除梗し、3週間マセラシオン。ガラス容器にて野生酵母を使用し発酵。5時間おきにパンチングダウンを行う。優しくプレスを行う。古樽で12カ月熟成した後ステンレスタンクでさらに12カ月熟成。マロラクティック発酵を行い、無濾過でボトリング。6カ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】 1,206本

【コメント】 ピオニーヤスミレといったフローラルな香りに、胡椒のスパイス、赤系果実の芯が重なり、苔や松葉、腐葉土を思わせる森のニュアンスが奥行きを与える。口中では、ブラックベリーやラズベリーの豊かな果実味に、生き生きとした柑橘の酸が重なり、甘味と酸味の見事な均衡を描く。豊富なミネラル感と鉄分を思わせるニュアンスがカルソのテロワールを際立たせ、高い酸と柔らかながらスパイシーなタンニンがストラクチャーと躍動感をもたらす。クラシックなテッラーノの魅力を余すところなく体現しつつ、そのフィネスは一段と研ぎ澄まされている。

Soline 2023 ソリーネ

Price: ¥9,800



【セパージュ】 マルヴァジア・イストリアーナ【アルコール度数】12.5%

【畑】 サン・ペラージョ、0.4 ha、標高 223 m、南向き斜面、ペルゴラ仕立て、収量 40 hL/ha、8,000本/ha、石灰岩を含む赤色土壌、樹齢 50年、オーガニック栽培（認証なし）

【栽培・醸造】 ブドウは収穫の際に畑で手作業で選別し収穫。除梗し、2週間マセラシオン。石製容器にて野生酵母を使用し発酵。225 Lの古樽で12カ月熟成。その後傾斜のあるステンレス容器で3カ月熟成し、自然に清澄を行う。無濾過でボトリングし、6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】 498本

【コメント】 2023年ヴィンテージから樽熟成中のVizijaの中で最も出来の良かった2樽を別キュヴェとしてリリースすることにした。通常フルーツが主体となるマルヴァジアで、ミネラルが中心に表現される個性的なワイン。シトラスの花、ライムの皮、潮風といったトップノートが、香りに鮮烈なフレッシュさを与える。その奥には、野生のフェネル、アンズの核、そして柔らかな野生蜂蜜のニュアンスが潜む。ベースには乾燥した野生ハーブとわずかな海塩の印象。引き締まった酸、潮由来の緊張感、そしてシルキーなテクスチャーが口中で軽やかな舞を描く。アフターはグレープフルーツや皮を剥いたアーモンドを思わせる心地よいビター感を伴い、ドライに締めくくられる。