

Stefano Occhetti

ステファノ・オケッティ

Italy Piemonte



DATA

造り手：ステファノ・オケッティ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：3 ha

戻るべき場所でゼロからの出発
透明感のロエロ。

-Story-



戻るべき場所でゼロからの出発

オケッティは、イタリア・ピエモンテ州ロエロ地区、モンテウ・ロエロ村に生まれ育った。祖父母はもともとこの土地で農家を営んでおり、他のワイン生産者や協同組合へとブドウを販売していた。大学で工学を学び、エンジニアとしてキャリアをスタート。その後、MBAを取得し、欧州主要都市で約10年間、国際的な企業環境に身を置いてきた。その一方で、彼の原点には常に故郷ロエロの風景があった。「大人になって改めて畑に立ったとき、祖父母の代から続く畑に対して家族や近隣農家が黙々と向き合ってきた土地の厳しさと尊さを強く意識するようになった。」企業での安定したキャリアを積みながらも、彼の中で”いずれ戻るべき場所”は明確だった。瞬く間にブドウ畑の世界に引き込まれ、3ヶ月間畑で過ごしたのち、彼は後戻りしないと決意する。2019年、ステファノは大企業での生活に区切りをつけ、ワイン生産者としての人生を選択する。最初の年に耕作した畑は約1 ha、生産量はわずか4,000本。ほぼ一人で畑とセラーを切り盛りし、剪定は叔父から学び、醸造は友人の醸造家に助言を仰ぎながらの、文字通りゼロからの出発だった。2022年には妻ジュリアが加わり、ワイナリーは完全な家族経営となった。

物語を表現するワイン作り

ワイン作りの根幹にあるのは「ワイン作りはストーリーである」という明確な哲学。「その年、その土地、その造り手を反映し、その液体の奥にストーリーがある。私はそのようなストーリーを表現したい」と語る。ラベルではその年の物語が語られる。彼はロエロのネッビオーロを「フレッシュさと構造を併せ持つ存在」と捉え、バローロの重厚さでも、バルバレスコの緊張でもなく、ヴァルテッリーナに通じる軽やかさと透明感を重視する。そのため、法的には「ランゲ・ネッビオーロ」と表記せざるを得ないワインについても、「本来はロエロ・ネッビオーロと呼ぶべきだ」と考え、産地表現への強いこだわりを示す。醸造においては、自然発酵を基本とし、コンクリートタンクを主体に使用。「私はワインに複雑性を求めているが、単なるボディや濃縮度ではない。香りの幅、ニュアンスの重なり、飲み進める中での表情変化こそが重要だと考えている」彼のワインはまだ物語の途中にある。しかし、工学的思考、経営感覚、そして土地への深い敬意が結びついたその哲学は、今後さらに明確な輪郭を持って語られていくだろう。



バローロの重厚さでも、バルバレスコの緊張でもない。透明感のロエロ。

アルバ市の北西に位置し、タナロ川左岸の丘陵地帯に広がるDOCGワイン産地ロエロ。バローロ、バルバレスコよりブドウ栽培地としては長い歴史を持つ。。DOC認定は1985年、DOCG昇格は2004年。制度化の遅れは、品質の問題ではなく、”語られてこなかった産地”であったことを示している。土壤はランゲとは明確に異なり、海成由来の砂質土壤が主体。Rocche（ロック）と呼ばれる侵食された断崖地形が点在し、ブドウ樹は自然と収量を抑えられ、ワインには軽やかさと芳香がもたらされる。内陸性気候、昼夜の寒暖差、標高約300 mという条件が相まって、高い酸を保つブドウが育つ。近年、ワインおよびブドウ価格の高騰により、バローロやバルバレスコでは栽培面積が拡大し、植えられない場所にはヘーゼルナッツが広がる。一方、ロエロでは、今なお森林や果樹園（アプリコットや洋梨など）が多く残り、生物多様性に富んだ景観が保たれている。森林に囲まれた環境は、畑に明確な冷涼さに起因する個性をもたらす。



ステファノの畑の総面積は4.8 haでそのうち3 haにブドウが植えられている。その内訳は極めて個性的だ。中心となるのは、80年以上にわたり家族が所有してきたオケッティの畑と、自宅近くに位置するサンケの畑である。畑全体の平均樹齢は40-50年で、オケッティやサンケには75年を超える古樹が植えられている。特にサンケはロエロ屈指の急斜面で、トラクターが入れず、すべての作業を人力で行わなければならない。畠幅は約1 mと極めて狭く、乾燥と侵食に耐えながら、ブドウ樹は化石を多く含む堆積土壤の奥深くへ根を伸ばしている。一方、オケッティは石灰質主体の比較的滑らかな土壤で、カバークロップも導入している。

ロエロ・コンソルツィオ会長のフランチェスコ・モンキエーロはDecanter誌において『ロエロでは2014年から2018年にかけて、若い世代が、かつてバルク販売をしていた親世代から引き継ぐ形で、新しいワイナリーが大きく増えた。なかでもステファノ・オケッティは、まさにこの新世代を代表する優れた例である』と絶賛している。

ロエロ・アルネイス
Roero Arneis 2024

Price:¥4,800



【セパージュ】アルネイス 【アルコール度数】13 %

【畠】ロエロ、サンケ、50 %自社ブドウ、50 %買いブドウ、標高260 m、樹齢50年、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。3日間マセラシオン。自家製のピエ・ド・キュヴを使用し、トノーで3-4カ月かけて野生酵母で発酵。5カ月間熟成させ瓶詰め。

【年間生産量】1,980本

【コメント】若いワインでありながら非常に表現力豊かで、一般的な軽やかでフルーティーなスタイルのアルネイスとは異なり、よりストラクチャーが感じられるスタイル。数年後、ロエロ・アルネイスの新たな傑作と評されるようになる（気がする）。

淡いレモンイエロー。白桃、洋梨、レモンピール、アーモンドの繊細なアロマに、ロエロらしい砂由来の乾いたミネラル感。アタックは軽やかだが、単なるフルーティさに留まらず、塩味を伴う中盤の張りが印象的。スキンコンタクトにより、奥行きとグリップが与えられている。余韻は中程度で、苦味を伴う引き締まったフィニッシュ。

バルベーラ・ダルバ

Barbera d'Alba 2024

Price:¥4,800



【セパージュ】バルベーラ 【アルコール度数】13 %

【畠】ロエロ、サンケ、50 %自社ブドウ、50 %買いブドウ、標高300 m、樹齢40年、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。50 %セミ・カルボニック・マセラシオン。自家製のピエ・ド・キュヴを使用し、ステンレスタンク野生酵母で発酵。オークに移し、5カ月間熟成させ瓶詰め。

【年間生産量】1,810本

【コメント】ステファノの畠の中で数列だけ植えられていたバルベーラ。そのブドウのみでワインを造るには量が十分でなかったが、大切に育てたブドウは売りたくなかった、とオーガニック栽培を行っている友人からブドウを購入し造り始めた。

鮮やかなルビーレッド。グラスからはブラックチェリー、フレッシュプラム、スマレに、ほのかな甘草と湿った砂を思わせるニュアンス。

口に含むと、2024年らしい張りのある酸が輪郭を形作り、Barbera特有の果実味が直線的に広がる。アルコールの甘さに頼らず、砂質土壌由来の軽快さと透明感が前面に出るスタイル。

古樽主体の短期熟成により、タンニンは極めて穏やかで、余韻はクリーンかつドライ。食中酒として完成度の高いバルベーラ。

ランゲ・ネッビオーロ

Langhe Nebbiolo 2024

Price:¥6,400



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】ロエロ、サンケ、オケッティの畠のミックス、標高260-280 m、平均樹齢50年、砂質土壌、35 hL/ha、オーガニック栽培

【栽培・醸造】マロラクティック発酵までは各区画ごとに醸造を行う。収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。コンクリートタンクで12-15日マセラシオン。自家製のピエ・ド・キュヴを使用し、そのままコンクリートタンクで野生酵母で発酵。マロラクティック発酵後、ブレンドしフレンチオーク（225、500、2,500 L）で8カ月熟成、瓶詰め。

【年間生産量】8,968本

【コメント】透明感のある明るいルビー。ロエロの砂質土壌を強く反映した、開放的で華やかなアロマが第一印象を支配する。赤系果実とバラの香りを軸に、キルシュ（さくらんぼの蒸留酒）を思わせる甘やかで軽やかなニュアンスが豊かに立ち上がり、ネッビオーロでありながら重心の高い香り立ちを見せる。口当たりは非常に軽快。コンクリート発酵由来のピュアで曇りのない果実味が前面に現れ、2024年ヴィンテージらしいフレッシュな酸が全体を引き締める。タンニンは細く、砂質土壌由来の乾いた質感を伴いながらも滑らかに溶け込む。余韻はクリーンで、華やかな香りの印象を保ったまま静かにフェードアウトする。早飲み可能でありながら、ステファノの赤に共通する「輪郭の明瞭さ」とロエロという土地の個性がはっきりと感じられる一本。

ロエロ・サンケ

Roero Sanche 2023

Price: ¥8,400



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14 %

【畠】ロエロ、サンケ、標高290 m、樹齢75年、0.5 ha、砂質土壌と少量の粘土、30 hL/ha、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。フレンチオークで35日マセラシオン。自家製のピエ・ド・キュヴェを使用し、そのまま野生酵母で発酵。マロラクティック発酵後、3年使用のフレンチオーク(225、500 L)と新樽のトノーで17カ月熟成。瓶詰めし、2年間瓶内熟成を行う。

【年間生産量】2,299本

【コメント】やや明るさを残したガーネット。ラズベリー、赤スグリ、バラの花弁といった赤系果実とフローラルのアロマに、オレンジピールや微かなスパイスが重なり合う。ロエロ・オケッティに比べ、石灰・粘土の影響が少ないサンケ特有の極めて砂質な土壌が、このワインに香りの立ち上がりの早さと、透明度の高い芳香を与えており。アタックは一見軽やかだが、ランゲ・ネッビオーロよりも明確に抽出度が高く、構造に奥行きがある。中盤にかけて現れるタンニンは非常にきめ細かく乾いた質感を持ち、ワインに静かな骨格と深みを与える。ロエロ・オケッティがやや内向的で、土壌由来の密度感を感じさせるのに対し、ロエロ・サンケは果実・酸・タンニンが層を成しながらも、あくまで軽やかに重なり合う構造を見せる。余韻にはほのかな鉄分とドライハーブのニュアンスが残り、フィニッシュまで滑らかでエレガント。バルバレスコ的な量感や重心の低さではなく、ロエロの砂質土壌がもたらす香りの高さ、透明感、そして洗練された深みを体现している。

ロエロ・オケッティ・リゼルヴァ

Roero Occhetti Riserva 2022

Price: ¥12,000



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】15 %

【畠】ロエロ、オケッティ、標高280 m、樹齢70年、0.6 ha、砂質土壌と石灰岩と粘土、オーガニック栽培

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。コンクリートタンクで約2週間マセラシオン。自家製のピエ・ド・キュヴェを使用し、そのまま野生酵母で発酵。3年使用のフレンチオーク(225、500 L)でマロラクティック発酵を行い、そのまま16カ月熟成。瓶詰めし、3年間瓶内熟成を行う。

【年間生産量】525本

【コメント】ステファノ・オケッティのトップキュヴェ。バローロ、バルバレスコとはまた違った傑作。サンケよりも砂質土壌が少なく複雑な土壌が入り混じることで、味わいにも複雑さと奥行きが生まれる。現在はまだ若く、全体としてやや内向的でタイトな印象を残しているが、それは構造が未だ解け切っていないことの裏返しでもある。果実の芯、酸の張り、そしてタンニンの質はいずれも明確で、時間とともに層が開いていくことを強く予感させる。現時点では静かな佇まいながら、熟成によって真価を發揮するポテンシャルの高さがはっきりと感じ取れる。やや深みのあるガーネット。現在はまだタイトで内向的だが、ドライチェリーやザクロ、バラに紅茶やタバコのニュアンスが層を成して現れる。味わいは抑制的で、きめ細かく量感のあるタンニンと穏やかな酸が静かな骨格を形成。余韻は長く、鉄分や乾いた土、ドライハーブが持続し、熟成による展開力の高さを感じさせる。