

Vin Amis

-Italy -



-Wine Catalog-

La Vedetta

Italy Piemonte



DATA

造り手：マルコ、スワンヒエ
国/地域：イタリア/ピエモンテ
栽培面積：3.5 ha

バルバレスコ村のモノポールCa Grossaを所有
「歴史ある産地から新しい二人の声を届けたい」
夫婦二人三脚で歩む若手生産者

-Story-



～バルバレスコ村のモノポールCa Grossaを所有、夫婦二人三脚で歩む若手生産者～

ラ・ヴェデッタを営むのはイタリア・ピエモンテのバルバレスコ村出身のマルコとドイツの小さな町フォーゲルスベルク出身のスワンヒェの夫婦。ブドウ畠はバルバレスコ村に2ha、隣接するカスタニヨーレ・デッレ・ランツェの丘、サラジーノに1.5haを所有しネッビオーロやバルベーラ、フレイザを栽培している。中でも注目すべきはネッビオーロが栽培されている、彼らの家族が単独所有するバルバレスコ村のモノポールCa Grossa（カ・グロッサ）である。祖父が所有していたこの畠はマルコの叔父が引き継ぎ、叔父は祖父が1950年代に植えたヘーゼルナッツの栽培に注力し、ブドウ畠は他の農家に貸していた。ただ、祖父が大切にしてきた畠を守るためにそのブドウ畠ではオーガニック農法を行うことを条件としていた。叔父はマルコのワインを造りたいという夢を聞いてとても喜んだ。畠の借主を何度も説得し、少しずつ畠を返還する了承を得てワイン造りをスタートさせる。



～オーガニック栽培と生物多様性～

ブドウ畠は森やヘーゼルナッツの木立に囲まれているため生物多様性が守られている。畠を歩くと多くの昆虫や植物の活き活きとした生命的の輝きを感じる。マルコとスワンヒェはその生物多様性を守るために徹底したオーガニック農法でブドウを栽培している。ブドウだけでなくワイナリーの庭にある野菜畠でも農薬は一切使用しない。「祖父の代から引き継いできたこの美しい土地を私たちも守っていきたい。そのためには生物多様性が守られることが大切だと思う。イノシシとか野生動物とも共存していく。飼っている鶏をキツネに食べられてしまったときはショックだったけどそれも生態系の一部だから仕方ない。キツネのお腹が満たされてよかった。」サラジーノのおいても同様のアプローチをしている。

Swanti Vino Rosso 2023

スワンティ・ヴィーノ・ロッソ

Price:¥4,200



【セパージュ】ネッビオーロ 60%、バルベーラ 40% 【アルコール度数】13.5%

【畠】カステニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーノ、標高200m、南向き、5,000本/ha、グイヨ仕立て、樹齢7年、0.3ha、7,000kg/ha 【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。小さな古樽で3か月熟成させ春にボトリング。【年間生産量】2,000本

【コメント】奥さんのスワンティはブレンドワインが好きで、彼女が毎年ブレンドの比率を決める。最低50%はネッビオーロが含まれるが、比率と残りのブドウは年によって変わる。そのためヴィーノ・ロッソとしてリリースされる。「彼女はセンスがいいんだ。」マルコは嬉しそうに話す。夫婦の仲の良さを感じられるワイン。2023年ヴィンテージは2022年ヴィンテージと同じブレンド比率となり、ヴィンテージの個性が比較できる。色調は濃い目の紫。熟した赤系果実とプラムのような果実の香りにスミレのような華やかさを感じる。フルボディだがタンニンが柔らかく口当たりを丸くしている。

Barbera d'Asti 2023

バルベーラ・ダスティ

Price:¥4,500



【セパージュ】バルベーラ 【アルコール度数】13%

【畠】カステニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーノ、標高200m、南向き、5,000本/ha、グイヨ仕立て、樹齢15年、0.3ha、7,000kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。40%全房。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。そのままステンレスタンクで熟成させ春にボトリング。【年間生産量】3,000本

【コメント】ワイン評価誌Decanterで2017年ヴィンテージが「ネッビオーロ以外のピエモンテ赤ワイントップ40」に選出(91点)。2017ヴィンテージでは樽を使用していたが現在はコンクリートタンクのみとなっている。樽を使ったスタイルも試してみたが、このバルベーラを飲むとコンクリートタンクが正解だと思える。

色調は濃いルビーレッド。赤系果実にブラックベリーやバラの印象。アタックはさわやかで生き生きとしている。穏やかなタンニンによる優しい口当たり。直線的な酸が中盤から後半にかけて伸び、長い余韻を形成する。2022年ヴィンテージに比べアルコール度数が2%下がり、よりバランスがとれた仕上がり。

Freisa d'Asti 2024

フレイザ・ダスティ

Price:¥4,900



【セパージュ】フレイザ 【アルコール度数】12.5%

【畠】カステニョーレ・デッレ・ランツェ、サラジーノ、標高200m、南向き、5,000本/ha、グイヨ仕立て、樹齢7年、0.3ha、7,000kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。アルコール発酵は野生酵母を使用し15日間ステンレスタンクにて行う。その後マロラクティック発酵。小さな古樽で3ヶ月熟成させ春にボトリング。

【年間生産量】900本

【コメント】フレイザという品種は微発泡から熟成ポテンシャルを持つ高級なスタイルまで幅広く作られているが、一般的には「田舎っぽい」と形容されることが多い。リナルディ、カヴァロット、バルトロ・マスカレッロなど多くのトップ生産者がフレイザからワインを造っているが、ラ・ヴェデッタほどフレッシュでエレガントなフレイザは珍しいと思った。色調は濃い目の紫。熟した赤系果実とプラムのような果実の香りにスミレのような華やかさを感じる。フルボディだがタンニンが柔らかく口当たりを丸くしている。2024年ヴィンテージらしくフレッシュで軽やかなスタイルとなっている。

Langhe Nebbiolo 2024

ランゲ・ネッビオーロ

Price:¥4,900



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13.5%

【畠】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高250m、南東向き、4,400本/ha、グイヨ仕立て、樹齢26年、0.4ha、収量7,000kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。手摘み。40%全房。アルコール発酵は野生酵母を使用しコンクリートタンクにて行う。その後マロラクティック発酵を行い、そのまま8ヶ月熟成し、春にボトリング。【年間生産量】3,000本

【コメント】上級のバルバレスコと同じカ・グロッサの畠のブドウを使用しているが、醸造では樽を一切使用せずコンクリートタンクのみで発酵、熟成。香りにはチェリーやレッドカラントなどの鮮やかな赤系果実に、スミレやドライフラワーのニュアンスが重なる。2024年らしいフレッシュさが前面にあり、果実はピュアで明快。口に含むと、ネッビオーロ特有の張りのある酸が味わいの骨格を形成し、タンニンは若々しいながらも粒子が細かく、粗さは感じさせない。中盤には軽やかな旨味と塩味が現れ、余韻はクリーンで伸びやか。凝縮よりも透明感と飲み心地を重視した、エネルギーに満ちたランゲ・ネッビオーロ。

ランゲ・ビアンコ Langhe Bianco 2024

Price:¥5,400



【セパージュ】アルネイス 95%、その他白ブドウ 5% 【アルコール度数】12%

【畠】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高200 m、西向き、5,000本/ha、グイヨ仕立て、樹齢25年、0.23 ha、10,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。ブドウは破碎・除梗後、48時間のスキンコンタクトを行ってから圧搾。マロラクティック発酵を経て、ステンレスタンクにて8ヶ月間熟成。

【年間生産量】TBC本

【コメント】叔父が貸し出していた高樹齢のアルネイスの畠を手に入れ、新しくリリースすることになったランゲ・ビアンコ。ファヴォリータ、モスクート、コルテーゼのローカルなブドウ品種を圧搾時に加えている。洋梨や白桃、青リンゴを思わせるフレッシュな果実香に、白い花や柑橘の皮、アーモンドのニュアンス。48時間のスキンコンタクトは控えめで、果実のピュアさと輪郭を際立たせている。口当たりはクリーンで、2024年らしい張りのある酸と、マロラクティック発酵による柔らかな質感がバランス良く調和。ステンレスタンク熟成由来の透明感と塩味が余韻まで伸びる、エレガントで完成度の高いランゲ・ビアンコ。

Barbaresco 2021 バルバレスコ

Price:¥9,200



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14.5%

【畠】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高250 m、南東向き、4,400本/ha、グイヨ仕立て、樹齢30年、0.6 ha、7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。10日間のマセラシオンの後ステンレスタンクにてアルコール発酵。その後マロラクティック発酵を行う。20 hLのオーク樽で20ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内にて熟成。【年間生産量】3,000本

【コメント】前ヴィンテージ同様に抜栓後2-3日で香りの量と深みが増してくる。2021年ヴィンテージはよりブドウ本来の質の高さが伝わる。通常の“バルバレスコ”表記のワインではあるが、使用されているカ・グロッサのポテンシャルを感じられる。流行に流されずクラシカルなバルバレスコを大切にしている彼らの信念を感じる1本。ルビーレッドの色調にわずかにガーネットの色合い。熟した赤系果実、スパイス、スミレの繊細なアロマが上品に香る。高い砂の含有量と東向き斜面の影響により、細かく洗練されたタンニンと高い酸が長い余韻を作る。

Barbaresco Ca Grossa 2020 バルバレスコ・カ・グロッサ

Price:¥15,000



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14.5%

【畠】バルバレスコ、カ・グロッサ、標高280 m、南東向き、4,400本/ha、グイヨ仕立て、樹齢30年、0.5 ha、7,000 kg/ha

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畠で選定。20日間のマセラシオンの後ステンレスタンクにてアルコール発酵。その後マロラクティック発酵を行う。225 Lの使用済みバリックで20ヶ月熟成、夏ごろにボトリング。12ヶ月瓶熟成。【年間生産量】1,500本

【コメント】近年ピエモンテでは新しい若手生産者が続々と誕生し、注目を集めているが、彼らも数年後には引く手数多になる予感がする。いや、マーケティングに走らず高品質なワインを造っている彼らが広まりすぎない方がワインラヴァーとしては嬉しいのか。インポーターとしては悩ましい。

洗練され複雑でありながら非常に繊細なバルバレスコ。熟した赤系果実、ドライバイオレットのようなセイボリーで甘やかな印象のアロマにレザーやスパイスの香りがアクセントと深みを与えていている。きめ細やかなタンニンと高い酸が非常に洗練された上品な印象を与える。

彼らを物語るモノポールCa Grossa

円形状のマルティネンガ、曲がりくねったアジリ、ラバヤの急斜面。それらの壮大な丘陵地帯を一望できるのは川の対岸に位置するカ・グロッサ。この畠はマルコの祖父が単独所有していたため教科書やウェブサイトで語られることは少ない（貸していた時期もあった）。MGAとしては17 haの面積だが、実際にブドウ畠となっているのは2 haのみで、他のエリアは森やヘーゼルナッツの木立で占められており、その分非常に生物多様性に富んだ土地となっている。「この畠は南東向きで、祖父の時代では日当たりが十分でなくあまり注目されてなかった。だからブドウよりもヘーゼルナッツが植えられてきた。でも今では温暖化の影響で南向きの畠は日焼けや過熟のリスクが高くなっている。その分、カ・グロッサは日照的にベストといえるかもしれない。」とマルコは語る。カ・グロッサはこの地域では典型的な泥灰土と石灰岩の土壌に約15%という高い割合の砂が混ざり合っている。それによりアロマティックでフィニスを備えたワインが生まれる。「2018年ヴィンテージからカ・グロッサの名を冠したワインを造り始めた。僕らはまだこの土地を理解することに努めている段階。」そのためカ・グロッサの畠の中でも特に優れているエリア0.5 haのみを“Barbaresco Ca Grossa”としてリリースし、他は“Barbaresco”としている。



La Vedetta

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造り
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・コスタマーニャである。



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た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・オッテ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 2023

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4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、ロッケ・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、イザッコは雹害を受けた（深刻なほどではないが）ボイオーロのブドウからロザートを造ることにした。ロザートは一時的な対応で2022年ヴィンテージのみと考えていたが、あまりに好評だったため2023年ヴィンテージでもロザートを少量だけ生産することになった。しかし現地では既に売り切れ。。

チェリー、野生のハーブ、オレンジの皮のニュアンスに溢れ、ストラクチャーがしっかりしたネッビオーロの個性がしっかりと感じられるロザート。

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4-8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2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24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】TBC本

【コメント】オークを使用せずステンレスタンクのみで造られたランゲ・ネッビオーロからこれほどまでに複雑さを持つワインが出来上がることに正直に驚く。イタリアのワインラバーが仲間内でブラインド・ランゲ・ネッビオーロ会を開催した際にバルトロ・マスカレッロ、ラ・スピネッタなどを抑え満場一致でカストラム・ロケが1位だったそう。

熟したチェリーとラズベリーの風味が舌の上で優雅に踊り、生き生きとした酸がワインにフレッシュさと活力を与える。しっかりとしながらもしなやかなタンニンが骨格とグリップを与え、口中に余韻を残す満足感のあるテクスチャーを与えている。

ラ・モッラ村の注目畠トリリオーネ

カストラム・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ケ・デッラヌンチャータに接しており、ブルナーとロッケ・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ケ・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。



Maffrei

Italy Piemonte



DATA

造り手：ステファノ、アンドレア・マスカレッロ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

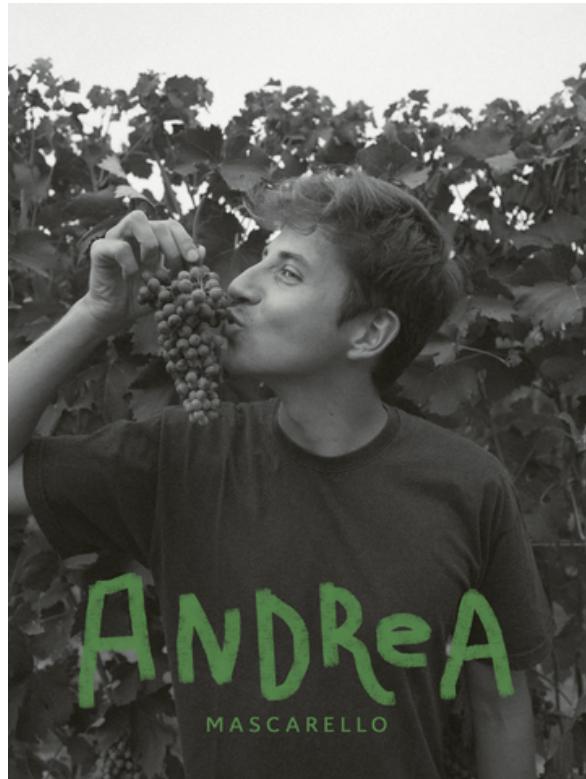
栽培面積：3.5 ha

伝統的なワイン生産者の家系から兄弟で始める新たな物語
デビューヴィンテージから世界中で争奪戦
ピエモンテの新時代を象徴する2人

-Story-

伝統的なワイン生産者の家系から 兄弟で始める新たな物語

ステファノとアンドレア・マスカレッロ兄弟は1927年から続くバローロの伝統的生産者の出身で幼いころからワイン造り、特にバローロが身近な存在であった。ワインを造るのは当然だと思っていた。学校でブドウ栽培と醸造を学び、卒業後はラ・モッラ村のトップ生産者ロベルト・ヴォエルツィオやチェザーレ・ブッソーロの下で経験を積む。しかし、2020年に家族内での問題が発生し、ステファノとアンドレア、そして両親はその家系を出ることを決意する。「幼いころから自分の家系がバローロを造っていることは理解していた。それでも、バルトロ・マスカレッロやリナルディ、ジュゼッペ・マスカレッロ、ジャコモ・コンテルノなどのトップと言われる生産者のバローロを飲むと次元が違うと感じていた。そして自分が造りたいワインは彼らのようなバローロだとずっと思っていたんだ。」家族の問題という悲しい出来事がきっかけだったといえ、ゼロから自分の好きなスタイルを追求できることになったのは幸いだとアンドレアは語る。



制約の中での工夫、そして理想の追求

2021年から自分たちのワインを造ることになったステファノとアンドレア。ステファノは結婚に伴いブラジルへと移住したが、弟とともにワインを造るというプロジェクトに惹かれ、収穫や醸造時にはピエモンテに戻り畑やセラーでの作業を行っている。ワイナリー名は“Maffrei”。Malは彼らの苗字Mascarello（マスカレッロ）の頭文字であり、ffreilはイタリア語で兄弟を意味するFratelliから取られている。彼らは自分たちを“Bros in Wine（ワイン兄弟）”と呼び、二人だからこそできるところがあると語る。ワイナリー設立したとはいえ、セラーや醸造設備は持ていなかった。そのため他の生産者の設備を借りワインを造っていた。時にアルコール発酵、熟成、ボトリングそれぞれの工程を異なる場所で行うこともあった。2024年、Verduno村のG.B. Burlottoのすぐ隣に念願の自分たちのセラーができた。様々な制約から解放され理想のスタイルへ。さらなる飛躍が期待される。

「土壤に語らせる」ワイン作り



現在マッフレイでは約3.5 haの畠でブドウを栽培している。ネッビオーロはロッケ・デッラヌンチャータの目の前に位置するトリリオーネとラ・モッラ村で最も標高が高いグネゾッティの畠を所有。グネゾッティは標高が550 m、霧が発生するエリアよりも高いため十分な日射量を得られる。同時にコンスタントに風が吹くため空気の循環がよく病気の発生リスクを抑えることができる。低地に比べて気温が2-3°C低く、夜間もしっかりと冷え込むためブドウは酸を保ちながらゆっくりと成熟する。それにより、凝縮感とフレッシュさが共存したワインが生まれる。

土壤の組成は50%砂質土壤、30%石灰岩土壤、20%粘土。ランゲは粘土の量が多いのが一般的だが、標高が高い畠は若い（隆起が遅い）ため砂が多くなる。「僕はワインを通じて土壤に語らせることが重要だと考えている。」とアンドレアは自身の哲学を説明する。マッフレイのネッビオーロを飲むと畠を思い出す。



ドルチェット再興への旗手

ブドウ栽培においては、全てオーガニック栽培を実践しており、畠の土壤を柔らかく保つために機械は一切使用しない。ブドウの収穫を終えてから、次のヴィンテージに向けて土壤に有機肥料を施肥する。「本当に厳しい時は硫黄や銅を使用する可能性もあるけど、基本的には使用しないよ。」土壤を大切にする彼ららしいアプローチ。マッフレイはドルチェットの産地として名高いディアーノ・ダルバに畠を借りている。標高450 m のこの畠には樹齢40年を超えるブドウ樹が植えられている。「ドルチェットは地元の人にとって大切な品種。ネッビオーロの陰に隠れてしまっているドルチェットのポテンシャルを示したい。」高品質で凝縮感のあるブドウを収穫するためにキャノピーマネジメントに焦点を当て、ブドウ房の約半分をグリーンハーベストで切り落とす。その中でも最高品質だけのものを使用し、残りは他のトップワイナリーから問い合わせがありそちらに販売しているという。



ヴィーノ・ロッソ
Vino Rosso 2024

Price: ¥4,800

【セパージュ】ドルチェット 80 %、ネッビオーロ 20 % 【アルコール度数】11 %

【畠】ドルチェット：ディアーノ・ダルバ、ネッビオーロ：グゾネットィ、トリリオーネ

【栽培・醸造】サスティナブル農法。収穫時およびプレッシングの際に手で選果。20 %全房。ステンレスタンクで14°Cで発酵。マロラクティック発酵を行い、6カ月ステンレスタンクで熟成。ボトリング。その後5-6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC

【コメント】2024年は穏やかな8月と雨の多い9月の気候によってわずかにボトリティスが発生した。収穫時に選果を行い、ボトリティスの影響を受けていないブドウのみを収穫。通常のランゲ・ドルチェット、ランゲ・ネッビオーロ用ブドウの収穫の後に2回目の収穫を行いセカンドラインを造ることに。チェリー、ストロベリー、ラズベリーなどのフレッシュな赤系果実にネッビオーロ由来のバラ、わずかなスパイスやハーブのニュアンスが清涼感や軽やかさを演出。柔らかなタンニンと心地良い酸味がバランスを整えている。

ランゲ・ドルチェット
Langhe Dolcetto 2024

Price: ¥5,800

【セパージュ】ドルチェット 【アルコール度数】11 %

【畠】ディアーノ・ダルバ、1.1 ha、東向き斜面、標高450 m、グイヨ仕立て、42 hL/ha、3,500-4,000本/ha、樹齢50年

【栽培・醸造】オーガニック農法。収穫は手摘みで収穫時と破碎時に選定を行う。10%全房。10日間ステンレスタンクでマセラシオン。野生酵母を使用し100%ステンレスタンクで25°Cにて発酵。1日2回ポンピング・オーバーを行う。そのままマロラクティック発酵を行い、6カ月コンクリートタンクで熟成。軽く濾過を行い瓶詰め。5-6カ月後にリリース。【年間生産量】2,000本

【コメント】マッフレイを始めて訪問した際に衝撃を受けたドルチェット。初入港だった昨年から、マセラシオン期間が延び、熟成がコンクリートタンクに変わったことでさらにレベルが上がったと感じる。熟したブラックベリー、スミレ、茶葉、オリエンタルスパイス、ほのかにフレッシュハーブのアクセント。柔らかくフレッシュなタンニンと中盤から後半にかけて全体を下支えする酸のバランスに優れ、エレガントな余韻へと続く。

ランゲ・シャルドネ
Langhe Chardonnay 2024

Price: ¥6,800

【セパージュ】シャルドネ 【アルコール度数】13 %

【畠】ディアーノ・ダルバ、標高450 m、西向き斜面

【栽培・醸造】サスティナブル農法。収穫時およびプレッシングの際に手で選果。100 %全房。1日ステンレスタンクでコールド・マセラシオン。オーク樽に移し発酵。マロラクティック発酵をせず、使用済みの500 Lのトノーと228 Lのバリックで7-8カ月熟成。ボトリングを行い、その後5-6カ月瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】2,000本

【コメント】昨年はナシェッタなどを使用したブレンドだったが、ディアーノ・ダルバの友人から購入したシャルドネからワインをリリースすることに。ブルゴーニュのPYCMIにアドバイスをもらい、ランゲとブルゴーニュの融合を感じさせる。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo 2024

Price: ¥6,800

【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13 %

【畠】トリリオーネ、グネゾッティ、西向き斜面と東向き斜面、標高550 m、グイヨ仕立て、0.7 ha、38 hL/ha、3,500-4,000本/ha、樹齢30年

【栽培・醸造】オーガニック農法。収穫は手摘みで収穫時と破碎時に選定を行う。2週間ステンレスタンクでマセラシオン。野生酵母を使用しステンレスタンクで25°Cにて発酵。軽くポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵を行い、2,000 Lの使用済みオークで6カ月熟成。軽く濾過を行い瓶詰め。5-6カ月後にリリース。【年間生産量】TBC

【コメント】昨年までのステンレスタンクのみを使用したランゲ・ネッビオーロから、熟成に大樽を用いたスタイルへと変化。マセラシオンも1日から2週間へと延びている。それにより、ストラクチャーがより明確になった印象。チェリーやオレンジの皮、キノコ、チェリー、ラズベリー、紅茶を感じる複雑な香り。豊富だが緻密なタンニンとフレッシュな酸味。僅かなスパイスやハーブのニュアンスが余韻に漂う。



Margherita Otto

Italy Piemonte



DATA

造り手：アラン・マンリー
国/地域：イタリア/ピエモンテ
栽培面積：3.2 ha

細部まで徹底的なこだわり
バローロに魅了されたアランが造る
究極の伝統的バローロ

-Story-

アメリカからイタリアへ移住 彼を突き動かしたバローロへの情熱



マルゲリータ・オットを手掛けるのはニューヨーク近郊の街出身のアラン・マンリー。スイス人の両親を持つ彼は、ワイン好きな祖父と父の影響で4歳ころからワインの味見をしていましたという。大学で経済学を修め、就職をしたアランだが彼も当然のようにワインを集めようになる。「初めてバローロが僕のセラーに入った瞬間が、新たな人生の始まりだった。」そう語るアランはワインの中でも特にバローロに魅了される。1995年以降、毎年バローロを訪れ、ブドウ栽培やワイン醸造、畑や生産者の特徴など自分の目で見て知識と経験を増やしていく。

2008年、ついにワイン造りへの憧れが抑えきれなくなったアランはバローロの巨匠のひとり、ルチアーノ・サンドローネに手紙を書き、収穫とワイン造りを学ばせてもらうことになる。それ以降毎年、秋から冬にかけて6-12週間ピエモンテに滞在し、エリオ・アルターレ、バルトロ・マスカレッロ、カヴァロット、マリオ・マレンゴなど様々なワイン生産者の下で実際にブドウ収穫とワイン造りを経験する。そして2011年、アランはついにイタリアへの移住を決断する。そのタイミングで彼に仕事のオファーをしたのが、彼に最も大きな影響を与えることになるマリア・テレーザだった。



そこから10年間、バローロで最も偉大なワイン生産者のひとつバルトロ・マスカレッロでマリア・テレーザの右腕として栽培と醸造を行う。「様々な偉大な生産者のもとでワイン造りをさせてもらって、多くのことを学んだ。例えばルチアーノ・サンドローネではセラーを清潔に保つことの重要性を学んだ。それは今のワイン造りにも大きく影響している。それでも自分の好きなバローロのスタイルはバルトロ・マスカレッロなんだ。」バルトロ・マスカレッロで働くかたわら、知人の紹介で2012年にカスティリオーネ・ファレットのペルナンノに0.1 haの畠を入手し、改装した自宅の地下で500 Lの個人用ワインを造り始める。2014年の収穫後にセッラルンガ・ダルバのヴィーニャ・リオンダの横に0.2 haの畠を購入し、2015年に正式にワイナリー“マルゲリータ・オット”を設立する。

伝統的なバローロ 徹底的なこだわりと緻密な味わい



アランのワイン造りを特徴づけるのは、アッセンブラッジョ(assemblaggio)である。「“ブレンド”と“アッセンブラッジョ”は似ているようで異なる。ブレンドは、各区画で発酵を行い、最終的に混ぜ合わせること。一方、アッセンブラッジョは最初から全てを混ぜて発酵させることだ。僕にとって、アッセンブラッジョこそがバローロの伝統的な製法だと思っている。もちろん、ヴィンテージによってはこの方法ができないこともあるけれど、このスタイルをできる限り続けていきたい」とアランは語る。彼によると、現在アッサンブルージュのバローロのみを造っている生産者は、わずか2ワイナリーしかいないという。

アランにとって初めての畑であったカスティリオーネ・ファレットのペルナンノMGAは2019年でリース契約が終了し、現在は4つの区画に計3.2 haの畑を所有している。セッラルンガ・ダルバ（ヴィニャ・リオンダMGAに隣接する、彼が”ソット・リオンダ”と呼ぶ区画）、モンフォルテ・ダルバ（ジネストラ地区）、ヴィニャーネMGA（バローロ村）、コステ・ディ・ローゼMGA（バローロ村）で、ランゲ・ネッビオーロとバローロを造っている。

温暖化の影響へのアプローチ

歴史的にピエモンテでは日当たりのよい南向きの畑が高く評価されてきた。しかし、温暖化に伴いそのような畑では過熟や酸の不足が懸念材料となっている。「ワイン造りにおいてはタンニンと種の成熟をこそが重要。だから収穫のタイミングはブドウの糖度では判断しない。糖度が上がりすぎないようにブドウの剪定を大切にしている。」とアランは語る。“アル・カフレ”という伝統的な手法を用い、除葉はせずに全て手作業でワイヤーに巻き付け西側に葉を垂らす。そうすることで強い西日と雹からブドウを守ることができ、アランにとって理想的なブドウが収穫できる。



理想のバローロを表現する樽

アランのワインを飲むとタンニンの溶け込み具合と緻密さに驚く。その背景の一つに彼の使用するイタリア・ボルツァーノのミッテルベルガー社の樽がある。家族経営の樽メーカーで生産量が少ないうえ、その品質の高さから著名なワイナリーからのオファーが絶えなく、長いウェイティングリストが出来ているという。ボルツァーノが位置するアルト・アディジェ州はドイツ語が主流になっており、「ドイツ人よりもドイツ語へのプライドが高い」と言われる。両親がスイス人ということでドイツ語が母語であったアラン。幸運にもウェイティングリストの最上位に来ることができた。オーク材はフランスのアルザス産であるが、オークの成長が非常にゆっくりなため、年輪間が細かくバローロの熟成にとって理想的な酸素の透過量となる。そのため、オーク熟成中にタンニンの結合が促され、若いヴィンテージでもきめ細かく溶け込んだタンニンを表現することができる。



Langhe Nebbiolo 2023

ランゲ・ネッビオーロ

Price: ¥6,200



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】14.5 %

【畠】ジネストラ（モンフォルテ・ダルバ）、セッラルンガ・ダルバ、ヴィニャーネ（バローロ）、コステ・ディ・ローゼ（バローロ）の4つの区画と30%友人からの買いブドウを使用。3.2 ha、グイヨ仕立て、アル・カプレ、南向きまたは東向き、標高240-500 mの4つの畠をアッセンブラッジョ。

【栽培・醸造】収穫は手摘み。ステンレスタンクにて10-14日間かけて発酵。発酵後9-12日マセラシオン。ワインを果皮から分離し、6-8日間の沈殿後、清澄しラッキングを行ってからマロラクティック発酵。古いバリックに移し14-16ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し一日で瓶詰め。

【コメント】2019年ヴィンテージが初リリース。アラン曰く「バローロは特別なワインだからもう少し気軽に開けられて、同じような満足度を与えてくれるワインを作りたかった」とのこと。“気軽”には開けられないが、“ちょっと特別なシーン”を、“特別”に変えるワインだと思う。

アラン曰く「このワインは3年間続いた干ばつの最後の年に造られ、その蓄積された暑さのストレスを反映している」とのこと。5月にいくつかの良い降雨があり、古樹はなんとか持ちこたえたが、2021年や2022年に植えた若木の多くは枯れてしまった。さらに2023年は湿度が高く、特にベト病のリスクが大きくなり、ブドウを日焼けや熱害から守るためにも丁寧な畠管理が不可欠だった。例年通り、摘心はせず、葉を最大限残すことで強い日差しから果実を守った。果実はチェリー、ラズベリー、ザクロといった赤系果実が主体で、タンニンは中程度だが磨かれた印象、スパイシーな余韻。

Barolo 2021

バローロ

Price: ¥20,000

【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】15 %

【畠】ジネストラ（モンフォルテ・ダルバ）、セッラルンガ・ダルバ、ヴィニャーネ（バローロ）、コステ・ディ・ローゼ（バローロ）の4つの区画。3.2 ha、グイヨ仕立て、アル・カプレ、南向きまたは東向き、標高240-500 mの4つの畠をアッセンブラッジョ。

【栽培・醸造】収穫は手摘み。40-60 Lのコンクリートタンクにて10-14日間かけて発酵。発酵後36日マセラシオン。ワインを果皮から分離し、6-8日間の沈殿後、清澄しラッキングを行ってからマロラクティック発酵。大樽に移し36ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し一日で瓶詰め。

【コメント】近年で最良の冬から始まった2021年。十分な積雪があり地下水が十分に補充された。3月半ばに芽吹きが始まり、開花から結実まで順調に進んでいった。春から初夏にかけて気温・降水ともに平年並みだったが、6月に入ると2017年並みに暑くなかった。それでも豊富な地下水のおかげでブドウは順調に成長を続けた。9月半ばには約3か月ぶりの雨が2日間降り、葉とブドウをリフレッシュさせた。収穫は10月12日から17日までのわずか数日間で効率よく完了。果実品質は極めて良好で、最後まで葉を残して果実を日焼けや干しブドウ化から守ったことが功を奏した。熟した果実味と力強さを持つフルボディのワインで、華やかな存在感を放つ。香りからして堂々とした印象で、オレンジピール、シナモン、キルシュ、新しいレザー、スパイスが美しく描き出されている。味わいは長い余韻を持ち、熟した果実味と豊かさ、しっかりした酸、そしてスケールの大きさを感じさせるシルキーで質の高いタンニンが調和している。



Nikolas Juretic

Italy Friuli



DATA

造り手：ニコラス・ユレティッチ

国/地域：イタリア/フリウリ

栽培面積：2 ha

フリウリにおける伝統と革新
ブドウ樹のプロフェッショナルが見せる
唯一無二のスタイル

-Story-

フリウリのライジングスター

イタリア・フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州、スロヴェニアとの国境付近に位置するコルモンス。ニコラス・ユレティッチはこの町で2018年からワイン造りを開始した。2020年ヴィンテージが世界一のレストランとして知られるデンマーク・コペンハーゲンのノーマにバイ・ザ・グラスで採用された。生産本数が約5,000本と限られているが、そのクオリティの高さに一躍注目を集める存在となった。たびたびメディアで「フリウリのライジングスター」と紹介される彼だが、その彼の根幹となっているのが剪定のプロフェッショナルとしてブドウ樹と向き合ってきたその経験だ。



ワイン生産者になるという夢と現実のギャップ

ブドウ農家出身のニコラス。幼いころからワイン生産者になることを志し、学校では芸術と醸造学を修め、卒業後は地元コルモンスのいくつかのワイナリーで働いていた。しかし、そこでは様々な化学物質を使用してワインを修正し調整していた。「創造性や調整の余地はまったくなく、指示に従ってレシピ通りに働くだった。」とニコラスは当時を振り返る。その後ニコラスが居を移したオーストラリアはまったく逆で、ワイン産地としての歴史が浅いがゆえに常に議論や実験の余地があり、それがニコラスにとって大きな刺激だったという。2013年に故郷に戻り両親のブドウを使用してワインを造ってみようと決心する。



ブドウ樹剪定のプロフェッショナルとしての経験

「帰国して数週間後の日曜日の朝、馬に乗っているときに偶然マルコ・シモニットに出会い、彼が仕事をオファーしてくれた。ブドウ樹の剪定のプロフェッショナルとして彼の会社（シモニット&シルク）は急速に成長していて、彼のコンサルティングとトレーニングの需要が非常に高かった。すぐにこの機会を試してみようと思った。」こうしてニコラスはシモニット&シルクと共に世界中を旅することになる。

フレッシュさ、凝縮感、複雑性 完璧なバランスを追求したアプローチ



2018年、ニコラスは家族のブドウ畠やコルモンスの樹齢の高いブドウ畠を手に入れ、念願の自身のワイン造りを開始。旧市街にある小さなセラーを借りた。「樹齢が50-110年という素晴らしい畠を入手することができた。とても幸運だ。その素晴らしいブドウを活かすにはセラーよりも畠での仕事に注力しなければならない。畠の自然な生物多様性を保つために草刈は行わないし、カバークロップの植樹も行わない。畠に生えているのは自然に育ってきた植物なんだ。また畠の周りには多くの果物の樹がある。それによって畠に影を作り涼しさを保ってくれるんだ。」とニコラスは自身のブドウ栽培のアプローチを説明する。直接日光を防ぐため除葉は一切せず、ブドウは全て日陰で成熟させる。それによりブドウはゆっくりと成熟し、十分なフェノリクスを蓄えることができる。

「収穫を遅らせることはブドウの糖、最終的なワインのアルコールが上がりすぎてしまう可能性はあるけど、それは心配してないよ。十分に熟してから収穫することによってインテンシティや複雑性を持ち、この土地を十分に表現したワインができると思うんだ。それに最終的に僕のワインはいつもバランスの取れたアルコール度数になるんだ。」



確立された自身の醸造スタイル

醸造に関してはフレッシュさと複雑さのバランスの取れたスタイルを目指し、過剰に酸素に触れる長期マセラションよりも短期間のマセラションやカルボニックマセラションを好む。「この地域には、スタンコ・ラディコンのような長期マセラションを行い素晴らしいワインを造る偉大な生産者がいる。実際に僕も彼から色々なことを教えてもらっているし、彼のワインは大好きだよ。でも自分自身が目指すスタイルは少し違うんだ。ブドウ自体の特徴、フレッシュさを保つつつ同時に十分なフェノリクスの成熟に由来する複雑さ、そのバランスを大切にしたい。」偉大な先人たちにリスペクトを払いながら、自身の道を追求している。

「フリウリはステンレスタンクを使用したフレッシュなスタイルと、長期マセラションを行い酸化による複雑性を伴うスタイルがどちらも存在するユニークな地域だと思う。僕自身はその中間を目指しているんだ。フレッシュさと複雑性が共存したワインを造りたい。」彼のワインを飲めばその言葉の意味がよく理解できる。

テンペスタ

Tempesta 2019

Price: ¥10,000



【セパージュ】フリウラーノ 80 %、イストリアーナ・マルヴァジア 10 %、リボッラ・ジャッラ 10 %

【アルコール度数】12.5%

【畠】パラディス、モントーナ（上記WaldoおよびMont参照）

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに5日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。750 Lの木樽に移し野生酵母を使用して発酵。新樽比率50%。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い18カ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。5年の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】1,100本

【コメント】ニコラスにとって2ヴィンテージ目の2019年。収穫直前に雹で大部分のブドウがだめになってしまったことで、当時所有していた全ての畠のブドウを使用したワイン1種類のみ生産した。生産本数が少なかったが、シモニット&シルクの仕事をメインにしていたため、適切な飲み頃を迎えるまでリリースしていなかった。5年間の時を経て、方言でStormを意味するTempestaの名前で遂にリリースに至った。柑橘類や白桃などの果実の要素はあるが熟成によるアーモンドや蜂蜜、白桃、ハチミツのような深みのある香りが現れ始めている。ニコラスらしい繊細さと果実味のバランスが熟成によって、新たな表情を見せている。

ヴィーノ・ロッソ

Vino Rosso 2023

Price: ¥10,000



【セパージュ】メルロー 35 %、スキオペッティーノ 35 %、リボッラ・ジャッラ 25 %、カルメネール 5 %

【アルコール度数】12.5%

【畠】グイヨまたはコルドン仕立て、収量15 hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、0.4 ha、樹齢約60年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。一部除梗し4日間マセラシオンを行う。発酵は野生酵母を使用し、古い木樽にて温度管理せずに進行。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11カ月バリック内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10カ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】500本

【コメント】2021年から赤ワインも作り始めたが、2021年、2022年と出来に満足できずリリースしなかった。2023年がニコラスにとって初めての赤ワインのリリースとなる。黒ブドウの中にリボッラ・ジャッラが混ざることで、表現の幅が大きくなっている。ラズベリーなどの赤系果実とブルーベリーなどの青系果実、ハーブのような清涼感がトーンを明るくする。量はあるが滑らかなタンニンと引き締まった酸により複雑かつ多面的な味わいとなっている。余韻は長く、ピュアで透明感のある果実とミネラルが余韻を引き延ばす。

ブドウ樹剪定のプロフェッショナル

ニコラスが働く“シモニット&シルク”はブドウ樹の仕立てや剪定に特化した企業。彼らのアプローチは、ブドウ樹が持つ自然の成長パターンを尊重し、植物の健康を保ちながら高品質なブドウを生産すること。ブドウ樹に過度なストレスを与えることなく、樹液の流れをスムーズに保つことで、樹木内部の健全な組織を維持することに重点を置く。また、剪定の際に行う切断面ができるだけ小さく保ち、感染症のリスクを最小限に抑えるよう工夫されている。こうした彼らの活動は世界中の著名なワイナリーに賛同を受け、多くのワイン産地で採用されている。また、彼らは教育活動にも力を入れており、世界各地でワークショップやセミナーを開催し、次世代のブドウ栽培者に技術を伝えている。ニコラスもシモニット&シルクの一員として10年、世界各地を巡り、剪定技術の講習やワークショップを行っている。



ヴェルヤン

Verjan 2023

Price: ¥12,000



【セパージュ】ピノ・グリージョ 50%、シャルドネ 25%、イストリアーナ・マルヴァジア 25%

【アルコール度数】12.5%

【畠】シュテーヴェルヤン、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高200m、森に囲まれた北西向き斜面、収量15hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、1ha、樹齢約60年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに4-5日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。その後半量は古い木樽に、もう半量はステンレスタンクに移し野生酵母を使用して発酵。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11ヶ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】2,000本

【コメント】ニコラスの祖父の妹が所有している畠のブドウを使用して、2023年ヴィンテージから新しくリリースしたキュヴェ。森に囲まれており、北西向きのため涼しさが保たれる。そのためニコラスの理想とするゆっくりとしたブドウの成熟が可能になっている。熟したオレンジやグレープフルーツなどの柑橘、白い花、ほんのりスパイスやハーブのニュアンス。土っぽさやミネラル感も。エレガントだが、ピノ・グリージョがボディに厚みを加え、奥行きが表現されている。下支えする酸味とまろやかな果実味のバランス。果皮由来の微かなタンニンが舌に心地よい緊張感を与え、余韻は長くミネラリー。

ヴァルド

Waldo 2023

Price: ¥12,000



【セパージュ】フリウラーノ 50%、イストリアーナ・マルヴァジア 25%、リボッラ・ジャッラ 25%

【アルコール度数】12.5%

【畠】パラディス、ボスク・ディ・ソット、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高90-110m、南向き斜面、植密度3,000本/ha、収量35hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、0.7ha、樹齢60-110年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに7日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。古い木樽に移し野生酵母を使用して発酵。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11ヶ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】3,200本

【コメント】樹齢の高い畠での混植混釀のワイン。すべての品種を同時に収穫することで、異なる成熟度のブドウが収穫でき、フレッシュさと熟度のバランスに優れたワインとなる。長くはないマセラシオン期間でもこれだけの色が抽出されることからブドウの成熟度の高さが分かる。Montのワイン名変更に伴ってGrande WaldoもWaldoに変更となった。南向き斜面のためMontよりも暖かい畠。フレッシュさが特徴的な2023年ヴィンテージにおいて、その温暖さの恩恵を受けていると感じる。熟した桃などの果実、柑橘、花のアロマに加え、グリーンがかった、火打ち石を思わせるミネラルの印象。熟した果実味と高いフレッシュさが調和しており、酸と塩味のバランスが絶妙で、まろやかで広がりのある口当たり。緊張感と洗練さが共存している。

モント

Mont 2023

Price: ¥12,000



【セパージュ】フリウラーノ 80%、ピコリット 10%、イストリアーナ・マルヴァジア 10%

【アルコール度数】11.5%

【畠】クアリン・ヒル、モントーナ、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高180-200m、森に囲まれた東向き斜面、植密度3,000本/ha、収量45hl/ha、ポンカ土壌、0.5ha、樹齢57年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずにコンクリートタンクで2日間マセラシオンを行う。そのまま野生酵母を使用し発酵。コンクリートタンクにて温度管理せずに使う。マロラクティック発酵を行い11ヶ月コンクリートタンク内で熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】3,000本

【コメント】ブルゴーニュやオーストリア、イタリアのワイン生産者を訪問した際に、彼らのセラーに飾ってあった空き瓶。一度見たら忘れないラベルだが、ワインを一度味わうと忘れられない。2022年ヴィンテージまで使用していたToc di Montoneという名前が畠名を連想させるとして使用できなくなった。そのため名前を変えてリリース。2022年ヴィンテージまではフリウラーノ単一だったが、2023年ヴィンテージは同じ畠のピコリットとマルヴァジアをブレンドした。2022年ヴィンテージに比べてフレッシュで繊細な印象。柑橘のアロマからスタートし、ドライフルーツや軽いスパイスへと展開。フレッシュで伸びやかな口当たり。果実の凝縮感と塩味の旨味のバランスが抜群で、ミネラルが余韻へと持続。

Martissima

マルティッシマ

Italy Friuli



DATA

造り手：マルタ・ヴェニカ

国/地域：イタリア/フリウリ

栽培面積：5 ha

家業の継承ではなく、自分の言葉で語るワインへ
世界を巡り、故郷で始まる新たな物語のはじまり

-Story-

家業の継承ではなく、自分の言葉で語るワインへ



マルティッシマはフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州コッリオ地区出身のマルタ・ヴェニカが2019年に立ち上げた小規模ワイナリー。マルタ・ヴェニカは1920年代からコッリオでワイン造りを続ける家族経営の名門ワイナリー”ヴェニカ&ヴェニカ”に生まれる。父ジョルジオが率いるヴェニカ&ヴェニカはコッリオを代表する造り手として高品質な白ワインで知られているが、マルタはその恵まれた環境に甘んじることなく、自らの視点でワイン造りに挑む道を選んだ。幼い頃から収穫を手伝っており、18歳から本格的にワイン造りの道へ進む。ウーディネ大学でブドウ栽培・醸造学を修めた後、ガイゼンハイム大学への留学を経て、チェレット、フォラドリ、デンホフ、ピエール・ペテルスなどで研鑽。2018年にはアルゼンチン・パタゴニアのボデガ・チャクラで1年間の研修。故郷に戻った彼女は、家業とは異なるスケールで、自身の価値観を純度高く表現するためマルティッシマを立ち上げる。ブランド名は友人たちから呼ばれていた愛称に由来し、「究極のマルタ」という意味を持つ。

森に囲まれた畑と、生命に満ちた土壤

コッリオはイタリアとスロヴェニアの国境にまたがる丘陵地帯。アルプス山麓から流れ込む冷涼な風と、アドリア海からの温暖な影響が交差することで、ブドウは十分な成熟度を保ちながらも酸を失わない。土壌は泥灰質マールと砂岩が層をなすポンカが主体で、明確な塩味とミネラル感が現れる。彼女の畑はコルモンス近郊、南東向きの斜面に位置し、1960年代に曾祖父によって植えられた樹齢60年の古樹が中心。白品種と赤品種が混植され、畑全体が一つの生態系として機能している。「畑はコントロールするものではなく、関係を築く相手」。周囲を森林に囲まれた環境は生物多様性に富み、鳥や昆虫、微生物が土壌のバランスを支えている。オーガニック栽培を基本とし、土壌再生に重点。除草剤は使用せず、剪定枝や搾りかすは堆肥化し、自家製の有機肥料として還元する。「強すぎる処理は、畑を依存させてしまう」と、施用は必要最小限にとどめ、畑が自立していく状態を目指す。「現在はオーガニック栽培を行っている。将来的にはビオディナミに移行したいと考えているけど、焦ることはない。しっかりとビオディナミを理解し、”このビオディナミのプレパラートを使える”と言える段階に来たら、その時に取り入れればいい」と語る。



急がせないワイン、静かに変化する、その瞬間まで

セラーにおいても、マルタの考えは一貫している。「ワインは完成品ではなく、時間とともに変化する存在」。そのため、醸造における役割は、ワインを形作ることではなく、その変化を見極めることにある。収穫はすべて手摘みで行われ、発酵は人工酵母を用いず、ブドウ由来の天然酵母に委ねられる。温度管理やバトナージュはいずれも必要最小限にとどめられ、亜硫酸塩の使用もボトリング時にごく少量のみである。「私はワインを急がせたくない。待つことが仕事だと思っている。十分な清澄時間が取れるようになったから2022年ヴィンテージからは完全に濾過を廃止した」白ワインはトカイ・フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジアのフィールドブレンド。収穫後、軽いマセラシオンのため、一晩プレス機の中で静置される。全房で圧搾後、ステンレスタンクとトノーに分けて自然発酵し、澱とともに熟成される。フレッシュな酸と塩味を骨格としながら、時間の経過とともに質感と奥行きが加わっていく構成である。赤ワインはメルローを主体に、フリウリの土着品種レフォスコを補助的に用いる。全房発酵を経て、樽とタンクで熟成され、「コッリオの土着のブドウでパタゴニアのボデガ・チャクラのようなワインを造りたかった」と、果実の明瞭さと緊張感を保ちながら、重さに傾かないエレガンスを備える。



彼女はワインを過度に理論化することを好まない。
「全部を理解しなくてもいい。そのまま体験してほしい。ワインを造ることも、飲むことも頭でっかちになりすぎず、感覚的に楽しむことを大切にしたい」と語る。

リボッラ・ジャッラ
Ribolla Gialla 2024

Price:¥5,700



【セパージュ】リボッラ・ジャッラ 【アルコール度数】12 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢40年の畠、ポンカ土壌、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。ブドウは全ての品種が同時に収穫され、カセット（小箱）に入れたままプレス機の中で一晩置かれ、穏やかなマセラシオンが施される。発酵は古樽とステンレスタンクで野生酵母により行われる。そのまま8ヶ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】これまで品種ブレンドのワインしか造っていなかったが、畠が増えたことによりこのヴィンテージからリボッラ・ジャッラを単一品種でリリースすることになった。レモンやグレープフルーツなどの柑橘に、青リンゴや洋梨のフレッシュな果実香、アカシアの花の繊細なニュアンスが重なる。口中ではシャープで生き生きとした酸が際立ち、果皮由来のほろ苦さと明瞭なミネラルが骨格を形づくる。澱熟成による程よい丸みを備えつつ、全体は軽快でドライ。酸のキレと持続力に優れ、自然に杯が進む爽やかな一本。

スキオペッティーノ・ティン・ティヌット

Schioppettino Tin Tinut 2022

Price:¥5,700



【セパージュ】スキオペッティーノ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】オーガニック栽培を行う友人からの買いブドウを使用

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。全ての房を全房のままステンレスタンクに仕込み、一定期間マセラシオン。野生酵母を用いて発酵。その後、バリックに移し24ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し、数ヶ月落ち着かせた後、無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】600本

【コメント】ワイン名に入っているTin Tinut（ティン・ティヌット）はフリウリの方言に由来し、「ピチピチと弾けるような」という意味。その名の通り、ダイナミックで躍動感のあるワイン。一般的なスキオペッティーノに比べフルーティーで上品な印象。ブラックベリーやカシス、ラズベリー等の森の果実を思わせる野性味ある果実にブラックペッパー、クローブなどスパイスのアクセント。口に含むとミディアムボディの中にしっかりと酸が感じられ、フレッシュで生き生きとした飲み心地。タンニンはきめ細かくスムーズで、全体のバランスに優れる。

コッリオ・ビアンコ

Collio Bianco 2022

Price:¥6,800



【セパージュ】フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジーア・イストリアーナ

【アルコール度数】13.5 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢60年の畠、ポンカ土壌、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。ブドウは全ての品種が同時に収穫され、カセット（小箱）に入れたままプレス機の中で一晩置かれ、穏やかなマセラシオンが施される。発酵は古樽(20%)とステンレスタンク(80%)で野生酵母により行われる。ステンレスタンクに移し、24ヶ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】2,500本

【コメント】輝きのある淡い金色。白い花やフレッシュハーブの香りに、白桃やリンゴの果実味、海風や火打石を思わせるミネラルが重なる。口中では引き締まった酸と塩味が際立ち、柑橘皮や青いアーモンドのニュアンス、澱由来のほのかなクリーミーさが厚みを与える。後味はレモンゼストとフェンネルのほろ苦さが長く続く、フレッシュで洗練された辛口白。

コッリオ・ロッソ

Collio Rosso 2022

Price:¥7,800



【セパージュ】メルロー、レフォスコ 【アルコール度数】13 %

【畠】コッリオ最北端の村メルニコの丘、森に囲まれた樹齢60年の畠、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。小箱（カセット）にて収穫される。全房のままセミカルボニックマセラシオンを行う。古いバリックに移し9-10ヶ月熟成。その後ステンレスタンクに移し、さらに5ヶ月熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。1年間の瓶熟成を経てリリース。【年間生産量】1,200本

【コメント】もともと全房で造っていたが、このヴィンテージからセミカルボニックマセラシオンに変更。ボデガ・チャクラのようなスタイルを地元品種で表現することを目指している。チェリーやプラムなど完熟果実の香りに、クローヴや甘草のスパイスが奥行きを添える。フレッシュな果実感が印象的で、口当たりは柔らかくジューシー。丸みのあるタンニンと穏やかな酸が調和し、ほのかな樽香が複雑さを与える。

San Barnaba

サン・バルナバ

Italy Piemonte



DATA

造り手：フランチェスコ・ロッカ、ロベルト・パスクエロ、ジョヴァンニ・パスクエロ

国/地域：イタリア/ピエモンテ

栽培面積：TBC

畑を知る兄弟と、自由を求めた醸造家が始める新たなプロジェクト
「良いワインは宣伝ではなく、人を介して広がる」
規模や数字から距離を置き「大切な人」のためへのワイン作り

-Story-

畑を知る兄弟と、自由を求めた醸造家が始めるワイン作り

サン・バルナバは、2023年に始動したピエモンテ州セッラルンガ・ダルバを拠点とする新世代のワインプロジェクトである。中核を成すのは、ロベルトとジョヴァンニのパスクエロ兄弟、そして醸造を担うフランチェスコ・ロッカの3人。兄弟は長年、畑とワイナリーの売買仲介に携わり、「どの畑が誰の手に渡るかで土地の未来は決まる」という現実を内側から見続けてきた。そこで彼らは、先に理想のワイン像を描き、好条件の畑が売りに出た際に少しずつ自分たちで畑を購入してきた。そこに加わったのが、彼らの古くからの友人のフランチェスコ・ロッカである。バルバレスコの名門ブルーノ・ロッカに育ちながらも、「規模や数字から距離を置き、友人たちとより自由な表現を求めていた」とフランチェスコは語る。



強さではなく、差異を選ぶ。土地の声が最も正直に現れる場所から

畑選びは、プロジェクトの姿勢をそのまま映し出している。彼らが価値を見出すのは、力強さや即時的な分かりやすさではない。「繊細で、違いがはっきり出る畑ほど、造り手の姿勢が問われる」その考えのもと、土地と向き合っている。2024年、彼らはラ・モッラのセッラ、そしてヴェルドゥーノのモンヴィリエーロという重要なクリュを購入した。いずれも、構造の強さを誇示するタイプではなく、緊張感と透明感を備え、土地のニュアンスが前面に現れる区画である。ここから将来的にバローロが生み出される予定だが、彼らが目指すのは、「力を見せつけるバローロではなく、土地が自然に語り出すようなバローロ」である。一方で、サン・バルナバの関心はバローロに限定されない。フレイザ、ティモラッソ、そしてヴェルドゥーノに植えられたペラヴェルガといったピエモンテの土着品種にも、同じ熱量が注がれている。「忘れられてきた品種ではなく、土地に本当に合っているからこそ、今も残っている」彼らにとって、「品種選択」もテロワールの一部なのである。畑ではオーガニック栽培を基本とし、過度な介入を避ける。「畑の声を聞くためには、急がないことが一番大事だ。将来的には、すべてのワインを自社畑由来とすることを見据えている」とビジョンを語る。



介入を減らすほど、畑は雄弁になる

醸造における基本姿勢は、伝統的でありながら意図的に控えめである。共通するのは、培養酵母を用いず、温度管理も行わず、無濾過・無清澄で仕上げ、SO2の使用を最小限に抑えるという一貫した方針。「私たちにとって醸造とは、”ワインを作る”行為ではなく、畠と品種が本来備えている表現を邪魔せずに導くための工程にほかならない。介入を減らすほど、畠は雄弁に語りかけてくれる」と哲学を説明する。発酵はフレンチオークの開放桶で行われ、果皮浸漬は20-30日間を基本とし、ネッビオーロではさらに長いマセラシオンが取られる。セラーにはコンクリート容器と樽のみ。ステンレスは使用しない。熟成は、ネッビオーロはスラヴォニアノークの大樽、ペラヴェルガ、フレイザ、ティモラッソは主にコンクリートで最大約6ヶ月行われる。操作性ではなく、安定性と中立性が常に選択基準だ。ネッビオーロではタンニンの量ではなく質が重視され、ランゲ・ネッビオーロであっても、赤系果実や花の香りの奥に、若いうちから明確な骨格と緊張感が感じられる。フレイザは野性味を抑え込まず、果実と酸の均衡を探ることで硬質さと透明感を両立させる。ペラヴェルガは軽やかでありながら極めて土地的な表情を持ち、「軽いワインではなく、静かなワインであってほしい」という言葉がその性格を端的に示す。デルトーナ・ティモラッソは他のワインより1年長い熟成が施され、「待てば必ず応えてくれる」という理解のもと、張りのあるミネラル感を備えた洗練された佇まいへと導かれる。2024年から仕込まれるセッラとモンヴィリエーロのバローロも、その延長線上にある。サン・バルナバは多くを語らない。ただ土地を信じ、静かに誠実なワインを造り続けている。

サン・バルナバはSNSもウェブサイトも持たない。

「良いワインは宣伝ではなく人を介して広がる」友人や大切な人のためへのワイン造り。

その思想を、彼らは最初から実践している。

ヴェルドゥーノ・ペラヴェルガ

Verduno Pelaverga 2024

Price: ¥6,500



【セパージュ】ペラヴェルガ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】ヴェルドゥーノ、石灰質粘土質土壤、標高350-380 m、樹齢25年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。5-7日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月熟成を行い、無濾過無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】TBC本

【コメント】ペラヴェルガという品種からここまでシリアスなワインが生まれることに驚く。

香りは野イチゴや赤スグリ、クランベリーなどの赤系果実に、白胡椒を中心としたスパイス、バラの花弁やスマレのフローラルが重なる。口当たりはドライで軽快。生き生きとした酸が全体を貫き、果実味はピュアで伸びやか。タンニンはきわめて繊細で、ほのかな塩味を伴うミネラル感が余韻に奥行きを与える。エレガントで非常に飲み心地の良い仕上がり。

ランゲ・フレイザ

Langhe Freisa 2024

Price: ¥6,800



【セパージュ】フレイザ 【アルコール度数】13 %

【畠】サント・ステファノ・ベルボ、石灰質泥灰土、標高470 m、樹齢18年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。10日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月熟成を行い、無濾過無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】TBC本

【コメント】ネッビオーロの名声の陰で静かに受け継がれてきた土着品種フレイザ。その個性と可能性を、低介入の手仕事で誠実に引き出した、ピエモンテの伝統と造り手の哲学を映す一本。

香りの主役は熟した果実よりもスパイス。ブラックベリーや野生のチェリーといった黒系果実が高音部を彩りつつ、白胡椒やハーブ、土を思わせる野性的で奥行きのあるブーケが広がる。味わいは非常に凝縮感が高く、口中の隅々まで力強い風味が行き渡る。やがて現れるタンニンは緻密で上質、サテンのように滑らかな質感を備える。続いて豊かな酸がタンニンを洗い流し、生き生きとした張りと立体感を残す。食事に寄り添いながらもフレイザ本来の野性味と、造り手の哲学が素直に表現された一本。

ランゲ・ネッビオーロ

Langhe Nebbiolo 2024

Price: ¥7,100



【セパージュ】ネッビオーロ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】バルバレスコ、カールス、石灰質粘土質土壤、標高240-270 m、樹齢20年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。30-40日間マセラシオンを行い、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。大型スロヴェニアノーク樽（ボッティ）で6ヶ月間熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】彼らのランゲ・ネッビオーロを飲むと将来的にリリースされるバローロへの期待を抱かずにはいられない。イチゴを思わせる赤い果実の華やかなアロマに、ほのかなスパイスが重なり、奥行きのある表情を描く。味わいはシルクのように滑らかなタンニンに支えられ、優美さの中に確かな力強さを備える。溶け込んだ酸が全体に活力を与え、唾液を誘うような心地よさとともに、洗練されたテクスチャーが余韻まで続く。ネッビオーロの本質を感じさせる完成度の高い仕上がり。

デルトーナ・ティモラッソ

Derthona Timorasso 2023

Price: ¥8,500



【セパージュ】ティモラッソ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コッリ・トルトネージ、モンレアーレの丘陵地帯、石灰質粘土質土壤、標高300 m、樹齢20年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。ダイレクトプレス、コンクリートタンクで野生酵母を用いて発酵。そのままコンクリートタンクで6ヶ月間熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。瓶内で1年熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC本

【コメント】アルコール度数が高く、果実味が中心の典型的なティモラッソとは異なり、アルコール度数が低くミネラル中心のエレガントなスタイル。柑橘の皮や青リンゴ、白桃のフレッシュなアロマに、スイカズラやアカシアの花が重なり、次第に濡れた石や蜜蠍、カモミール、白アーモンドを思わせる奥行きが現れる。味わいは非常にドライ。ワクシーで噛み応えのある質感を、高く張りのある酸が鮮烈に支える。明確なミネラル感とほのかな塩味が輪郭を与え、余韻には柑橘と核果、アーモンド由来の心地よい苦味が長く続く。テロワールを純粋に映す、力強くも直線的な一本。

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。

Peter Radovic

Italy Friuli



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：1.5 ha

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

-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いたが、2018年から父から畠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畠があって、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。中でも友人であるヴィダリッヒのベンジャミンやスケルリのマテイ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。粘土石灰岩土壤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壤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壤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、それによって土壤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%

【畠】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壤、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畠で手作業で選別し収穫。除梗し、10日間マセラション。ガラス容器にて野生酵母を使用し発酵。225 Lの古樽で12ヵ月熟成。その後傾斜のあるステンレス容器で3ヵ月熟成し、自然に清澄を行う。2021、2022、2023ヴィンテージのリザーブワインを10%ブレンド。無濾過でボトリングし、6ヵ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%分のリザーブワインを使用し、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、ヴィト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】ヴィットフスカ 【アルコール度数】12 %

【畠】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畠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】カモミールやエニシ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、果実とスペ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、白い石が転がる畠の冷涼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ットフスカの、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 %

【畠】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畠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】ペーターの畠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プ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 %

【畠】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畠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】ピオニーやスマレといったフローラルな香りに、胡椒のスペイス、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现しつつ、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 %

【畠】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畠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、野生のフェンネル、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。

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。



Formiche

Italy Toscana



DATA

造り手：フォルミケ

国/地域：イタリア/トスカーナ

栽培面積：2 ha

彼らは生産者として
そしてトスカーナ人として
彼らにとってアンソニカが何を意味するのかを
ワインを通して表現する

-Story-

～必然的に発見された才能～

イタリア・ヴェローナで開催される世界三大ワイン展示会のひとつヴィニタリー。多くのワイン生産者やワインビジネス関係者が集まるイベントであるが、高額な参加費がネックとなり若手の新規生産者がブースを持つにはハードルが高い。そんな若手生産者を応援する目的で、同じくヴェローナで“Drink with Love”というイベントが開催されている。2022年が初回の比較的新しいイベントであるが、早くも才能ある若手生産者の登竜門イベントとして注目を集めている。そんな中で、ジャンシス・ロビンソン誌でイタリアを担当するウォルター・スペラー氏が「新世代のワインメーカーを代表するワイン」として絶賛したこと、デビューしたばかりのフォルミケはイタリア国内外で一気に注目を集めることになった。



～仲間と語り合った夢が現実に～

「一緒にワインを造ろう」シモーネ、ジジ、ディラン、そしてもうひとりのシモーネ。4人の友人はワインで高揚した気分にまかせ固いハグをした。しかし、ただお酒の勢いに任せ決めたわけではない。彼らには確信があった。自分たちなら素晴らしいワインを造れる。4人のうち3人はそれぞれ自分のワイナリーでワインメーカーとして働いており、1人は農学者としてワイン造りに関わる。シモーネとディランは大学で醸造を学んでいた時に同期として出会った。それでもう一人のシモーネとジジは以前からの友人であった。そして同じくトスカーナに集結する前、彼らは世界のさまざまな場所で出会い、経験を共有してきた。もともとの友人であった彼らはこの経験をもとにより一層の結束を高めた。月に1回、夕食をとりながら様々なワインのブラインドティスティングを行っていた。ああでもない、こうでもない、彼らはそれぞれのワイン造りを超えて、本音で意見を交わせる関係になっていった。彼らは皆、同じ感情、同じエネルギー、同じビジョン、同じ夢を共有していることに気づいた。「この仲間でワインを造りたい」4人それぞれの胸に小さな思いの種が芽を出し始めていた。

～夢を叶えるパートナー、土着品種のアンソニカ～

造るワインは2種類のみ。どちらもこの土地で古くから栽培されてきた白ブドウ品種アンソニカを使用している。シチリアではインツォリアと呼ばれるこの品種は、11世紀からトスカーナとその近郊の島々の海岸沿いに植えられてきた。熟すと魅惑的な黄金色に輝く。この地では長い歴史を持つが、現代ワイン市場では凡庸な品種として重要視されず、多くがシャルドネなど国際品種に植え替えられてしまっていた。そのため、彼らの求める品質に達するアンソニカの畑はなかなか見つからなかった。しかし、彼らは妥協できなかった。「それぞれのプロジェクトとは別に自分たちが好きなワインを造る。ならば細部まで徹底的にこだわる。何しろアンソニカというブドウは僕たちと同じこの土地で育つブドウなのだから。」畑を探して2年以上が過ぎた。土壤の専門家であるディランはこのエリアの土壤組成を調査した。そしてアンソニカと相性が良いとされる赤い砂質土壤が顕著にみられる土地を発見した。ついに出会った2 haの畑。マレンマ海岸の南、カパルビオと呼ばれる町で、海からほんの数kmのところにある。樹齢30年以上のブドウの木は、非常に心地よい潮風を享受し、気温の急上昇を和らげ、一年中一貫して健全な苗木を保つのに役立っている。彼らは自分たちの手と剪定鋏、そして徹底的なこだわりを持ってブドウ畑を生き返らせた。



アンソニカ・コスタ・デッラ・アルジェンタリオ

Ansonica Costa dell'Argentario 2023

Price: ¥6,300



【セパージュ】アンソニカ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コスタ・デッラ・アルジェンタリオ、海岸沿いの2haの畠、ダブル・グイヨ仕立て、4,500本/ha、ビオディナミ栽培、収量5t/ha、洪積世の海洋堆積物を含む赤い砂質土壌、樹齢30年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。ブドウの成熟パターンが異なるため3回に分けて収穫。ホールクラスターで優しくプレス。少量の潰したブドウの自家発酵種(Pied de cuve)を加え、最初に収穫したブドウは古いバリックで発酵を行い、残りのブドウはステンレスタンクのみで発酵を行う。発酵後、タンクをブレンドし3週間澱の上で熟成。軽いフィルタリングを行いボトリング。【年間生産量】8,000本

【コメント】ローマの名店Roscioli。ローマ料理のお店でカルボナーラが有名だが、ワインリストもさすがのラインナップ。クラシカルなワインのバックヴィンテージから新しいトレンド生産者まで幅広く揃えられている。そこでソムリエールのカタリーナに勧められたのがフォルミケのアンソニカだった。「抜栓直後は閉じているからゆっくり飲んでね。」その状態でも美味しかったが、1時間後その言葉の意味が分かった。ローマの思い出がフォルミケとカタリーナのどや顔になった。スキンコンタクトを行わないが濃い黄色。レモン、花梨やリンゴなどのアロマにスモーキーな印象。アルコールが12.5%であるが、口当たりはふくよかで丸みがある。塩気を感じさせるミネラルと旨味が中盤から余韻にかけて長く続く。フィニッシュはレモンの風味とビターオレンジ。

アンソニカ・インテグラーレ・コスタ・トスカーナ

Ansonica Integrale Costa Toscana 2023

Price: ¥7,500



【セパージュ】アンソニカ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】コスタ・デッラ・アルジェンタリオ、海岸沿いの2haの畠、ダブル・グイヨ仕立て、4,500本/ha、ビオディナミ栽培、収量5t/ha、洪積世の海洋堆積物を含む赤い砂質土壌、樹齢30年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。ブドウの熟度で複数回に分けて収穫。除梗後、約10日間のマセラシオン。ステンレスタンクで自然発酵。異なる収穫分をブレンドし、使用済みバリックで6ヶ月熟成。清澄なし、軽い濾過を行い瓶詰め。【年間生産量】TBC本

【コメント】外観は甘口ワインのような麦わら色。カリンやアプリコットなど、ビターオレンジなど果実と海を連想させる香りが深遠な層をなす。口に含むと、酸ときめ細やかなタンニンが、ビターオレンジのような苦味を伴いながら複雑に広がる。ラベルはポップだが、味わいはグランヴァンの雰囲気を纏っている。生産者曰く、2-3年は寝かせてほしいとのこと。

～フォルミケに込められた思い～

「フォルミケ」という名前には二つの意味がある。「トスカーナ沖に浮かぶ非常に小さな島々」と「アリ」。単独で自分の体重の100倍もの重量を持ち上げる強い力を持っていながらも非常に強力的で組織的であるアリを、それぞれのプロジェクトを行いつつも、同じ目標に向かって協力する自分たちに重ねていた。「僕たちは一人ひとりがそれぞれのプロジェクトを持ち自立している。それでも一緒にプロジェクトを行うのは、この4人だからできること、この4人じゃないとできないことがあると思うから。」



彼らは生産者として、そしてトスカーナ人として、
彼らにとってアンソニカが何を意味するのかをワインを通して表現する

Abbia Nova

Italy Lazio



DATA

造り手：アッビア・ノーヴァ

国/地域：イタリア/ラツィオ

栽培面積：8 ha

「1980年代から家族がオーガニック農法で守ってきた畑
その畑を守り、この土地の歴史と伝統を表現したい」
土着品種チエザネーゼで再びラツィオを世界の舞台へ押し上げる

-Story-

ABBIA NÒVA

「近年注目を集めるLazioとチェザネーゼ。
Abbia Novaを飲めばその理由が分かる」 -Vinous-

アッビア・ノーヴァのダニエーレ・プロイエッティとピエルカ・プロイエッティの従兄弟はイタリア・ラツィオ州ローマから南に約40 km、フロジノーネ県に位置する町ピーリオに5つのクリュ、合計8 haのブドウ畠を所有。この地で500年以上前から栽培されてきたチェザネーゼとパッセリーナを中心にブドウを栽培している。ブドウ畠の樹齢は20-90年で第一次世界大戦後に植えられたブドウや20年前に家族によって植えられたブドウが混在している。

～約500年の歴史を持つピーリオの土着品種 チェザネーゼ～



ピーリオでは過去500年にわたってチェザネーゼという品種が栽培されており、2008年に“チェザネーゼ・デル・ピーリオ”としてラツィオ州初のDOCGに認定された。チェザネーゼは収量が多く比較的色調が淡くタンニンが控えめなチェザネーゼ・コムーネ（ポンヴィーノ・ネーロ）、最も古い歴史を持ち色調とタンニンが強く熟成のポテンシャルを持つチェザネーゼ・ダッフィーレ、近年発見されたチェザネーゼ・ディ・カステルフランコの3つのクローンがある。アッビア・ノーヴァのチェザネーゼ・デル・ピーリオDOCGでは全てチェザネーゼ・ダッフィーレを使用し、区画ごとの特徴を表現するために3つの単一畠のワインを生産している。白ワインでは同じく土着品種のパッセリーナを使用している。

～1980年代から続くオーガニック農法と新しく取り入れたビオディナミ農法～

所有する畠は家族がこれまで大切に管理してきた畠。自然と共に存する農業を目指し1980年代からオーガニック農法を実践していた。その後、ビオディナミ農法や福岡正信の提唱する自然農法、ホメオパシーを研究し、それらを農業に応用するようになった。「私たちはこれまで家族が畠を引き継いで守ってきた実践的な経験と、理論的な農法を融合させたアプローチを取ることに決めた。コルメラやカトーのようなローマの農業学者の伝統と福岡正信のアプローチ、そして伝統的なワイン造りを融合させたい。」例えばブドウ畠では、銅や硫黄の代わりに自分たちで生産する自然農薬を使用している。「最も重要なことは、土壤と植物の肥沃さを促進することによって、ブドウの樹にエネルギーを与えること」と語る。



センツア・ヴァンダリズミ・ビアンコ

Senza Vandalismi Bianco 2023

Price:¥3,800



【セパージュ】パッセリーナ【アルコール度数】12 %

【畠】サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高550 m、植密度3,000本/ha、収量2 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢54年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。その後翌年の春まで澱の上で熟成。【年間生産量】10,000本

【コメント】エントリーウィン。エントリーとはいえる樹齢54年のブドウを使用しているため旨味が乗っている。早くから楽しめるようにフレッシュさに気を遣ったワイン造りが感じられる。上級レンジか熟成を必要とするスタイルのため、リリース直後から楽しめる。外観は明るい麦わら色。オレンジの花、熟した黄桃のアロマにエキゾチックスピイスや鉱物の香りが複雑味を付与している。香り高いが口に含むと抑制された印象でまとまりがよい。果実の印象と酸のバランスが取れ、桃やローストアーモンドなどのフレーバーが余韻まで長く続く。

センツア・ヴァンダリズミ・ロッソ

Senza Vandalismi Rosso 2022

Price:¥3,800



【セパージュ】チェザネーゼ・ダッフィーレ【アルコール度数】13.5 %

【畠】ピーリオ、グイヨ仕立て、標高 380-550 m、植密度 3,000-5,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢 19-84年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。発酵は野生酵母を使用。8日間のマセラシオンを行い澱引き。その後、ステンレスタンクとセメントタンクを使用し翌年の春まで熟成。【年間生産量】19,600本

【コメント】フレッシュなスタイルを表現するため、他のワインに使用するブドウよりも早摘み。ダニエーレの祖父が家庭用にデイリーウィンを作っていた時の方法を踏襲している。外観は中程度のルビー色。レッドチャリー、レッドカラントなどフレッシュな赤系果実にレザーや土など若干の発展を思わせる香りがアクセントを加えている。口に含むと香りの印象よりも軽やかでフレッシュ。さらさらとしたタンニンが心地よく広がり、爽やかな酸が赤系果実とともに余韻まで長く続いている。

サンジヴァンニ・パッセリーナ・デル・フルジナーテ

San Giovanni Passerina del Frusinate IGT 2022

Price:¥4,800



【セパージュ】パッセリーナ 90%、ベッローネ+マルヴァジア 10 %

【アルコール度数】11.5 % 【畠】サンジヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 550 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土質土壌で表層に石灰岩、樹齢 84年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54 Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【年間生産量】2,642本

【コメント】パッセリーナといえばマルケやアブルッツォが主要産地だが、このワインを飲んでラツィオのポテンシャルを大いに感じた。比較的病気に強い品種で収量が多く酸が高いのが特徴だが、収穫が遅れると急激に酸が落ちてしまうため収穫のタイミングが重要になる。収量を抑え、適切なタイミングで収穫できれば素晴らしいワインができる。レモンイエローの外観。熟したアプリコットやドライピーチの果実にクラッシュアーモンドのニュアンス。非常にフレッシュでぴちぴちしている。柑橘系を思わせる爽やかな酸とミネラルのトーンが余韻まで長く続く。

ベルラーメ・ロザート・デル・フルジナーテ

Berlame Rosato del Frusinate IGT 2022

Price:¥4,800



【セパージュ】チェザネーゼ・ダッフィーレ 50%、ノストラーノ 50 %

【アルコール度数】12.5 % 【畠】ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 380-550 m、植密度 4,000 本/ha、収量 2 kg/本、粘土、石灰岩、シルト、砂質土壌、樹齢 19-22年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。全房で12-16時間マセラシオンを行いプレス。ステンレスタンクで野生酵母を使用し発酵。澱の上で翌年の春まで熟成を行い、その後、54 Lのデミジョングラスで2カ月熟成。

【年間生産量】4,000本

【コメント】梅しそのようなさわやかさの中にあるうまみが特徴的。オレンジがかったピンク色。イチゴやクランベリーのフレッシュなアロマに、メースのようなフローラルで上品な香り。カンパリを思わせるビターオレンジや土、ミーティーなニュアンスが複雑性を付与している。若干の残糖を感じるがフレッシュな果実味、酸味とのバランスが取れている。

ピーリオ・スペリオーレ

Piglio Superiore DOCG 2021

Price:¥6,200



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14 %

【畠】 3つの区画（コッレ・パッソ、コッレ・ディ・グラーノ、サン・ジョヴァンニ）、グイヨ仕立て、標高380-550 m、植密度 5,000-7,000 本/ha、収量 1kg/本、火山性粘土、シルト、砂質土壤、樹齢 19-84 年

【栽培】 収穫は手摘み。除梗し20-25日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。マロラクティック発酵を行い、18か月コンクリートタンクで熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に1か月間54 Lのデミジョングラス熟成。【年間生産量】 4,213本 ☆Jancis Robinson (18/20点)、Vinous (90/100点)

【コメント】 コペンハーゲンで参加した試飲会でシチリアのフランク・コーネリッセンと並んで個人的に最も印象的なワインだった。正直、ピュアなワインを好み、揮発酸のあるワインが苦手な人には向かないが、好きな人はとてもはあるワインだと思う。熟成をさせるのが楽しみ。濃いルビーレッドの外観。外観から連想される深い黒系果実に加え甘いラズベリーやレッドカラントのアロマ。フローラルさやアーシーさを含むエキゾチックな香りがアクセントを加える。アタックには揮発酸と炭酸ガスを感じるが、量が多いが滑らかなタンニンと果実の熟度とうまくバランスが取れ心地よい飲み口を作っている。時間が経つとさらにまとまりが出てくる。スケールが大きく長期の熟成ポテンシャルを予感させる。

サン・ジョヴァンニ・ピーリオ・スペリオーレ

San Giovanni Piglio Superiore DOCG 2020

Price:¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 サン・ジョヴァンニ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 550 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土質土壤で表層に石灰岩、樹齢 84 年

【栽培・醸造】 ※収穫は手摘み。除梗し20日間マセラシオンを行い、野生酵母を使用し発酵。温度管理はなし。アンフォラ内でマロラクティック発酵を行い、そのまま12か月熟成。無濾過・無清澄。瓶詰め前に1か月間54 Lのデミジョングラス熟成。【年間生産量】 1,053本 ☆Vinous (93/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エレガンスが特徴。ラツィオ州で最も古い区画のひとつで、その歴史はローマ皇帝ネルヴァの時代まで遡る。ブラックチェリー・ラズベリーなど赤系黒系果実にバラのアロマ。口当たりは柔らかくまろやかで、中盤から余韻にかけて砂糖漬けされた柑橘系のような甘やかな風味が広がる。強いタンニンにより骨格がありながら、ラズベリーやリコリスを連想させる余韻が長く続いている。長期の熟成により、さらなる進化を見せるポテンシャルを感じる。

ベルラーメ・ピーリオ・スペリオーレ

Berlame Piglio Superiore DOCG 2020

Price:¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 ベルラーメ、ダブル・グイヨ仕立て、標高 420 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、粘土、砂岩、シルト、砂の混合土壤、樹齢 22 年 【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ

【年間生産量】 1,061本 ☆Jancis Robinson (17.5/20点)、Vinous (93+/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。エネルギーとスパイイスが特徴。中程度から深みのあるルビー色。ブラックベリー、サワーチェリー、レッドカラントなどの果実にドライフラワー・リコリス、ナツメグの香りが加わりセイボリーな印象。タンニンは豊富だがしなやかでアルコール度数に対してエレガント。レッドチェリー、スパイイスの効いたオレンジ、バラのフレーバーと豊かなタンニン酸味、鉄っぽさが緊張感象を与えながら余韻まで長く続く。力強さとポテンシャルの高さを感じる。

チェルシア・ピーリオ・スペリオーレ

Cercia Piglio DOCG 2020

Price:¥10,000



【セパージュ】 チェザネーゼ・ダッフィーレ 【アルコール度数】 14 %

【畠】 チェルシア、ダブル・グイヨ仕立て、標高 380 m、植密度 7,000 本/ha、収量 1.5 kg/本、火山性の粘土、砂質土壤、樹齢 26 年

【栽培・醸造】 ※シングルヴィンヤードは同じ 【年間生産量】 400本 ☆Vinous (94/100点)

【コメント】 アッピア・ノーヴァの生産する3つのシングルヴィンヤードのチェザネーゼのひとつ。パワフルさが特徴。深みのあるレッドチェリーの外観。ドライチェリー、スパイイスの効いたブラッドオレンジ、エキゾチックでフラワリーなアロマ。豊富だが滑らかでしなやかなタンニンと濃い赤系果実、スパイイスがアタックからミッドパレットにかけて印象的。後半はグリッピーなタンニン、リコリスとレッドプラムが噛み応えのある感覚を与える。非常に引き締まっており、長期の熟成が期待できる高いポテンシャルを感じる。

Tinessa

Italy Campagna



DATA

造り手：マルコ・ティネッサ
国/地域：イタリア/カンパニーナ
栽培面積：6 ha

偉大な生産者たちへの訪問が開いたワイン造りへの情熱
ブドウ本来のエネルギーと味わいを表現する
カンパニーナのライジングスター

-Story-

金融マンからワイン生産者への転身

カンパニーヤ州出身のマルコ・ティネッサは、経済学を学び、ミラノで金融業界に身を置いていた。30歳頃にワインの魅力に引き込まれ、持ち前の行動力と社交性でピエモンテやブルゴーニュを中心に数多くの生産者を訪ね歩く。ブドウ栽培や醸造について、シャトー・ラヤス、コシュ・デュリ、ソルデーラ、フランク・コーネリッセンなど名だたる造り手たちから学び、自然と調和したワイン造りの本質を少しづつ理解していった。やがて、自らもワインを造りたいという想いが芽生える。ただし、彼はワイナリーの家系でもなければ、ブドウ栽培を行う家族や親戚もいない。そんな中、知人の紹介で、故郷から約50km離れたイルピニア地方のモンテマラーノにある高樹齢のブドウ畠を入手することができた。畠でのアプローチに関する知見はあったが、醸造設備が手元にない。そこで頼ったのが、面識のあったシチリアのナチュラルワイン界の第一人者、フランク・コーネリッセンだった。「場所がないなら、うちでワインを造っていいよ」という想定外の申し出を受け、2007年からの10年間、収穫したブドウをシチリアに運び、フランク・コーネリッセンのサポートを受けながらワイン造りを開始した。



偉大な生産者に学んだ、ブドウの味を表現するワイン作り

高樹齢のフィアーノとアリアニコの畠から、それぞれ1種類の白ワインと赤ワインを造り始める。ワインの名はOgnostro（オニョストロ）。カンパニーヤの方言で”インク”を意味し、アリアニコの濃く深い色合いからインスピレーションを得た。タウラージDOCGでは最低3年の熟成（うち1年は樽）が義務づけられているが、マルコは師であるフランク・コーネリッセンから学んだ”ブドウ本来のピュアな味わいを表現する”という哲学のもと、フランク・コーネリッセンと同様、樽は一切使わない。発酵と熟成にはアンフォラやガラス容器を用いる。「樽の風味はワインの邪魔になるとを考えている。だからこそ、最良のブドウを育てるに全力を注ぐんだ」と語る。徹底した低収量（25 hL/ha）と、熟しても酸を保つというアリアニコの品種特性を活かし、ブドウの完全な成熟を待って11月に収穫することも多い。2017年、フランクのセラーが手狭になり、新たな醸造拠点を探す必要に迫られたマルコに手を差し伸べたのが、ピエモンテの名門カッシーナ・フォンタナのマリオだった。「それなら、うちで造ってもいいよ」と再び偉大な師に導かれる形で、翌年から彼のセラーで醸造を行うことになる。その後もミラノの自宅で仲間とワインを仕込むなどの試みを重ね、2020年には念願の自前セラーを畠近くに確保。2021年ヴィンテージからは、ようやく畠と醸造所の一体運用が実現した。



自然とともにいるワイン作りを目指して



マルコは、近くで偉大な造り手たちの姿を見てきた経験から、ワイン造りが農業であるという根本に立ち返る必要性を痛感している。「ここ20年ほどで、農薬や化学産業は大きく進化した。今ではどんな土地でもブドウを育てることができる。でもそれは、本当に良いことなのか疑問に思っている。化学処理や機械的加工でワインの香り・味・色が自由に変えられてしまう。市場ニーズに応じて防腐剤を加えたり、低温殺菌することも可能だ。しかも、こうした加工内容をラベルに記載する義務はない。こうした流れの中で、本来ワインが持っていた“テロワール”的個性は、どんどん失われていくよう感じているんだ」と現代のワイン産業に対するジレンマを語る。そのため、マルコは地元に根ざした本物のブドウ栽培に立ち返りたいと考えている。その土地で歴史的に適応してきた固有のクローンを使い、畑での徹底的な作業を通じて農薬や化学肥料を排除する。結果的に、ワインの工程でも化学添加物を極力使わなくて済むとマルコは考える。「醸造の過程でもできる限りニュートラルでありたいと思っている。野生酵母を使用した自発的な発酵から始まり、セラミックのアンフォラやコンクリートタンクなど、ブドウやテロワールに余計な影響を与えない容器を選ぶ。そして必要に応じて、発酵後にはほんの少しだけ亜硫酸を加える。これらはすべて、その年ごとのブドウの個性を最大限に引き出すための工夫なんだ。」

現在マルコは6haの畑を所有。「ワイン造りは自然の一部だから他の自然と繋がっていることが大切。モノカルチャーは好きじゃない」と畑の周りには12haの森が広がる。

カンパニャのライジングスター Vinous

マルコがフランク・コーネリッセンの下で最後に造ったLast Trip to Sicily 2016年ヴィンテージはワイン評価誌Vinousで紹介され初掲載で93点を獲得した。その後もマルコの旅路を追いかけてきたエリック・グレイド氏はオニョストロ・ロッソ2018年ヴィンテージのテイスティングコメントとともに次のように紹介している。「マルコ・ティネッサは決して“一発屋”ではなく、フランク・コーネリッセンの名声に頼っているわけでもない。これは特に2018年ヴィンテージのオニョストロ・ロッソを味わったときに、はっきりと感じられた。この年は、収穫期に激しい豪雨に見舞われた年だが、木樽を一切使わずに造られたこのワインを口にすると、感じられるのは果実そのものの品質の高さだけ。これは、ブドウの品質とマルコの介入を最小限に抑えたワイン造りの真価を証明するもの。今後の動向に注目すべき存在、カンパニャのライジングスターのひとりであることは間違いない。」



ルビーチェ・ファランギーナ

Rubice Falanghina 2023

Price: ¥4,800



【セパージュ】 ファランギーナ 【アルコール度数】 13.5 %

【畠】 モンテサルキオとカステルヴェネレの畠、オーガニック栽培、ペルゴラおよびコルドン、標高250 m、北向き斜面、収量20 hl/ha、火山性の砂岩土壌、樹齢10-30年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗後、コンクリートタンクの中で1日スキンコンタクトを行い、野生酵母を使用して炻器製アンフォラで発酵。そのままマロラクティック発酵を行い澱とともに10ヶ月熟成。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】 2,800本

【コメント】 カンパニャ州で最も広く栽培されている白ブドウ品種のファランギーナ。この土地を代表する品種のためマルコが新しく造り始めたワイン。2021年に自らの畠にファランギーナを植えたが（標高550 mの南向き斜面）、ワインとしてリリースできるようになるまでは友人からブドウを購入している。北向き斜面の現在の畠はフレッシュさがあり気に入っているため、ある程度残すこと。2023年は、開花期に激しい降雨に見舞われ、赤ワイン用ブドウは収穫量ゼロ、白ワイン用ブドウもごく少量となった。さらに夏は異常な高温となり、降雨量も極端に少ない厳しい気象条件が続いた。その結果、生産量は非常に少なくなったが、幸いにもアルコール度数は低く抑えられ、全体としてフレッシュなヴィンテージに仕上がった。リンゴや白桃、ハーブや白い花のトーンが中心でフレッシュで中程度の酸。柔らかな果実とフレッシュな酸のバランスに優れ、ミネラル感が全体を引き締め、塩味を伴う余韻が長く続く。

オニヨストロ・ビアンコ

Ognostro Bianco 2023

Price: ¥6,600



【セパージュ】 フィアーノ 【アルコール度数】 13 %

【畠】 フィアーノ・ディ・アヴェッリーノアペラシオン内のラピオの畠、VSPおよびコルドン仕立て、標高500-550 m、北西または北東向き斜面、収量10 hl/ha、樹齢30または60年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗後、1日スキンコンタクトを行い、2/3コンクリートタンク、1/3炻器製のアンフォラで野生酵母を使用し発酵。そのままマロラクティック発酵を行い澱とともに10ヶ月熟成。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】 4,000本

【コメント】 マルコにピエモンテで会った後、フリウリのニコラスを訪問した。するとそこにはオニヨストロ・ビアンコのボトルが置いてあった。ニコラス自身マルコに会ったことはなかったが、ワインをテイスティングする機会があり感動したこと。その後二人はニューヨークのイベントで出会い、仲良くなっていた。開花期の激しい雨により収量が10hl/haと非常に減った2023年ヴィンテージ。その分、ブドウはしっかりと凝縮感を得ることとなった。エキゾチックでトロピカルな印象。キャンディジンジャー、焼けた薪、サワーメロン、乾燥した花の複雑な香り。口に含むとシルキーなテクスチャーで、タルトアップルやネクタリンの果実味が広がる。活き活きとした酸味がエネルギーを与え、塩味を伴うミネラルが徐々に口中を満たす。余韻は非常に長く、柑橘系の凝縮感と花のニュアンスが残る。

オニヨストロ・ロッソ

Ognostro Rosso 2022

Price: ¥7,800



【セパージュ】 アリアニコ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 モンテマラーノ（標高400 m、北向き、樹齢30-50年、ダイヨ仕立てでVSPおよびコルドン仕立て）、カステルフランチ（標高480 m、南西向き、樹齢50-100年、ペルゴラ仕立て）の畠のブレンド、収量20 hl/ha、

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗し1ヶ月間コンクリートタンクにて野生酵母を用いて発酵。その後、炻器製アンフォラで16ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。2年間瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】 4,000本

【コメント】 2022年は収穫期にかけて雹の被害や降雨が多く、ブドウの収量は大きく減少した。その一方で、フレッシュさがあり、軽やかなボディのヴィンテージとなっており、マルコ本人も「個人的にとても気に入っている」と語る。外観はアリアニコらしい深みのある色調を保ちながらも、2021年に比べるとやや透明感を感じさせる。2023年ヴィンテージはリリースがない。香りにはブラックチェリーやレッドプラムといった赤-黒系果実に、スミレやドライハーブ、ほのかにスパイスのニュアンスが重なる。口に含むと第一印象は非常にピュアで、ヴィンテージを反映した軽やかさとフレッシュさが際立つ。タンニンはしっかりと存在するが粒子は細かく、全体に引き締まった印象を与える。高い酸がワインに明確な輪郭を与え、味わいを中盤から後半にかけて軽快に導き、余韻はクリーンで伸びやか。

Gustinella

Italy Sicily



DATA

造り手：ソニア・ガンビーノ
国/地域：イタリア/シチリア
栽培面積：2 ha

エトナDOC外の村マレット唯一のワイン生産者
エトナ最高標高、樹齢120年のブドウから生み出される
世界で注目される伝統と歴史を表現する唯一無二のワイン

-Story-



コロナで失業、シチリア北西の村マレットへ

グスティネッラを運営するソニア・ガンビーノはミラノ出身だが、そのルーツはエトナの小さな村マレットにある。ソニアの両親はこの村の出身で、ソニアも子供の頃から度々訪れていた。モンペリエとボルドーで栽培と醸造を学んだ後、ミラノで生活していた彼女は、ある日、カンパニャのブドウを使ってミラノでワインを造る人物（マルコ・ティネッサ）と出会い、彼の醸造を手伝うことになる。その後、ミラノという大都市での生活に疲れたソニアは、自然の中でワインを造りたいと、2020年にシチリア・マルサラの生産者ニーノ・バラッコでの職を得る。しかし、イタリア全土でのロックダウンにより、彼女は一瞬で職を失ってしまう。シチリアの反対側にあるこの町へと向かい、家族が所有していた古い別荘に避難した。この小さな家には、かつての夏のバカンスの記憶が詰まっていたが、水道すら通っていないなど、生活に必要な設備がほとんど整っていなかった。ソニアはその家を修繕することを自らの使命とし、午後の時間は庭で果物や野菜の栽培を学びながら過ごすようになる。しかし、そこでの暮らしには次々と困難が降りかかる。あまりの大変さに、彼女はロックダウンが解除され次第、ミラノに戻るつもりでいた。

畑と人との運命の出会い

毎日午後、ソニアが庭仕事をしていると、80代の年配の農夫が日課の散歩の途中で通りかかるようになった。やがて二人は会話を交わすようになり、彼が園芸のコツを教えてくれるうちに、すぐに親しい友人関係となった。彼の名前はドン・ヴィンチェンツォ。彼はマレット村の中に自分のブドウ畑を所有していたが、高齢のため畠の手入れが困難になってきていた。ソニアはその話に興味を惹かれ、彼に誘われてその畑を見に行くことにした。エトナのワイン産地は、山の北から東を通って南のエトナDOCの規定エリアにほぼ集中しており、エトナ山の北西側にあり、エトナDOCに含まれていないマレットではワイナリーが存在するなどソニアはまったく想像していなかった。「この辺りは昔から自家消費用に農家が自分たちの畑でワインを造っていた。標高が高いから昔はブドウが十分に熟さず、産業としては発展しなかった」と男は説明した。

ドン・ヴィンチェンツォの畑に足を踏み入れた瞬間、彼女の目に飛び込んできたのは、多様なブドウ品種で、中には樹齢100年を超えるものもあった。「これは...本当に面白い場所かもしれない！私はここでワインを造らなければいけない。」そんな強い衝動に襲われたと彼女は当時を振り返る。「畑を少し整備させてほしい。そして9月の収穫期まで滞在して、ワイン造りの実験をさせてもらえないか」とドンに相談した。彼は快く了承したが、ひとつだけ条件を出した。「ワインを365リットル残しておいてくれ。それで毎日1リットル楽しめるからね。」こうして、ソニアのワイン造りの旅が始まった。いつの間にか、ミラノに戻るという当初の計画は、すっかり頭から消えていた。彼女はドンの使われていなかったガレージの一角を片付け、そこを自らの拠点とした。





マレット村唯一のワイン生産者誕生

この地域では若いワイン生産者は非常に珍しかったため、村の年配の人々はソニアが古いブドウ畠を手入れしている姿に強く心を惹かれた。人々はしばしば彼女のもとを訪れ、話しかけてくるようになった。そしてその会話の中で、自分の祖父もかつてこの地でワインを造っていたという事実をソニアは初めて知ることになる。「君はグスティネッロの孫だよね？ 彼はこの村でパルメント（共同搾汁所）を営み、村人たちはそこで自家消費用のワインを造っていたんだよ。」彼女は村人に招かれて、こうした家族経営の小さな畠を頻繁に訪れるようになる。

「これは本当に宝物だ。」ソニアはそう感じていた。

「ぜひ、うちのブドウもあなたのワイン造りに使ってほしい」と、やがて村中からブドウが集まりはじめる。こうして、マレットで唯一の正式なワイン生産者となった。収穫の際には村人が35人以上も集まり手伝ってくれた。ソニアは祖父へのオマージュとして、ワイナリー名を彼の名前グスティネッロ（Gustinello）の女性形グスティネッラ（Gustinella）とした。村の人々、そしてワインが繋いでくれた人間関係に感謝して、シチリアの方言で”一緒に集って何かをしよう”を意味する“Jungimmune（ユンジムネ）”という名前をワインにつけた。



世界で注目、伝統的な混植混釀スタイル

現在、ソニアは12ヵ所の区画で計2haのブドウを栽培している。ブドウ畠は標高1,100-1,300 mとエトナで最も高く、周りはピスタチオの畠ばかり。そのため、エトナを代表するネレッロ・マスカレーゼなどの品種はうまく育たない。その代わりに、黒ブドウはグルナッシュやアリカンテ・ブーシェ、白ブドウはグレカニコ・ドラートが中心で、他にも15種類ほど、中には品種が不明なブドウも植えられている。そして、火山性の砂質土壌のためフィロキセラが広まらず、樹齢120年を超えるブドウが多く見られる。すべてが自根である。山の西側はエトナDOCに含まれないが、近年その冷涼な気候と手つかずの高樹齢を求めて、多くの生産者が西側の畠を購入し始めている。ソニアは古来のアルベレッロ仕立てのブドウを守り、完全手作業かつ化学薬品を一切使わずに畠を管理している。「ブドウ品種よりも、この土地を表現するワインを造りたい。地域の文化を継承していきたい」と語るソニアは、この地域の伝統に倣い、赤・白・ロゼいずれも畠に混植された複数品種と一緒に収穫・仕込む伝統的な混釀スタイルを採用。収穫は10月初旬から11月初旬にかけて、すべて手摘みで行う。醸造ではブドウのエネルギーと繊細さを表現するため、樽は使用せず、ステンレスタンク、セメントタンク、ガラス製のデミジョンなど、中立的でミクロな酸化が可能な容器を使っている。ごく少量のSO₂を添加するのみで、他には一切の添加物を加えない。

「私がこの地に来たとき、多くの人に『マレットには何もない』と言われた。でも、私が見つけたのは、手つかずで力強い自然、そして古くから続く貴重な農業文化という宝物だった。ここには、今ではほとんど失われかけた品種が育つ、樹齢100年を超える畠があり、色彩と香り、生命力に満ち、森の中で桜やクルミの木々と絡み合うように存在していた。私はこの土地の“守り手”になることを決意し、この地の果実を、山の純粹さを映す本物の手仕事ワインへと昇華させることを使命だと思っている。」

ワイン造りを始めて数年だが、スターウインリストに名を連ねるニューヨークのチャンバース、ロンドンのノーブル・ロットなどに名だたる店舗が彼女のワインをオンリストするなど、世界で注目を集めている。

ユンジムネ・ロザート

Jungimmune Rosato 2022

Price:¥6,800



【セパージュ】グルナッシュ 40%、グレカニコ・ドラート 30%、その他 30% 【アルコール度数】12%

【畠】シングルヴィンヤード、オーガニック栽培、アルベレッロ仕立て、標高1,300 m、樹齢50-120年

【栽培・醸造】11月初めに手摘みで収穫を行う。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。足でブドウを潰し、伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行い、そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを3回行い、瓶詰め。8ヶ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】TBC 本

【コメント】ソニアの所有する畠の中で最も標高の高い単一畠の白ブドウと黒ブドウを全て混ぜて造られたロゼワイン。ロゼワインの製法としてはあまり一般的ではない混釀法。こんなに綺麗な色合いが出るなんて。飲む前からワクワクが止まらない。

外観は淡いサーモンピンク。香りはミネラル感のあるイチゴや塩気、ハーブを思わせる魅力的なノーズ。味わいは繊細な赤果実とフレッシュな酸味が輪郭を描き、心地よい酸が食欲をそそる。

ヴィーノ・ディ・コンフィーネ

Vino di Confine 2022

Price:¥7,200



【セパージュ】グルナッシュ 40%、グレカニコ・ドラート 30%、その他 30% 【アルコール度数】12.5%

【畠】シングルヴィンヤード、オーガニック栽培、アルベレッロ仕立て、標高1,100 m、樹齢50-120年

【栽培・醸造】10月2週目に手摘みで収穫。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。90%を除梗し、2日間マセラション。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。30%コンクリートタンク、70%デミジョンで熟成。そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8ヶ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC 本

【コメント】ロザートとは別の単一畠。ワイン名はエトナDOCの境界(confine)の外であることに由来する。こちらの畠はロザートよりも、果肉まで赤いタンチュリエ品種であるアリカンテ・ブーシェ多いため赤ワインの色調になる。やや淡いクリムゾンレッドの色調。香りは森のイチゴ、ガリーグ、レザー、シナモンバークといった複雑な野趣を感じさせる。緻密で魅力的なストラクチャー。味わいはイチゴやチェリーの果実、繊細な酸が芯にあり、山の涼しさを感じさせる。

ユンジムネ・ビアンコ

Jungimmune Bianco 2022

Price:¥8,200



【セパージュ】グレカニコ・ドラート 70%、その他 白ブドウ品種 30% 【アルコール度数】12%

【畠】標高1,100-1,150 mの10個の小さな区画、オーガニック栽培、アルベレッロ仕立て、樹齢40-120年

【栽培・醸造】10月1週目に手摘みで収穫。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。全て除梗し、低温で8時間マセラション。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。ステンレスタンクで1年間で熟成。そのままマロラクティック発酵を行う。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8ヶ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】TBC 本

【コメント】外観は銅がかった麦わら色。香りはカモミールやアカシア蜂蜜のニュアンスを含む、凝縮感のあるややオイリーな印象。味わいは香りの印象以上にシャープで引き締まっており、レモンのような酸味が際立つ。スペイシーな洋梨にアプリコットとアマルフィレモンのキックを感じるフィニッシュ。

ユンジムネ・ロッソ

Jungimmune Rosso 2022

Price:¥8,200



【セパージュ】グルナッシュ 70%、その他 黒ブドウ品種 30% 【アルコール度数】13.5%

【畠】標高1,100-1,150 mの10個の小さな区画、オーガニック栽培、アルベレッロ仕立て、樹齢40-120年

【栽培・醸造】10月2週目に手摘みで収穫。区画ごとに分けて醸造を行う。全て除梗し、野生酵母を用いて40%コンクリートタンク、40%ステンレスタンク、30%デミジョンで発酵。低温で8時間マセラション。伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ステンレスタンクにて野生酵母で発酵を行う。22-32日マセラションを行い、伝統的な木製のプレス機で優しく圧搾。ラッキングを2回行い、瓶詰め。8ヶ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】TBC 本

【コメント】外観は中程度のクリムゾン。Vino di Confine よりもやや濃く、厚みがあり、香りにはグルナッシュ由来のストロベリーの豊満さがある。火打石や土っぽさ、ナツメグのようなスパイス感。第一印象は酸は目が覚めるような鮮烈な酸が中心だが、その後、塩気を伴ったイチゴの果実感へと滑らかに変化。細かくパウダリーなタンニンが果実を支える。アルコール度数は13.5%だが、驚くほどの軽やかさと繊細なタッチ。

Manfredi

Italy Sicily



DATA

造り手：フランコ・マンフレディ

国/地域：イタリア/シチリア

栽培面積：2.95 ha

シチリアに吹く新しい風、弁護士のキャリアを捨てて挑む
ニューヨークのトップレストランにもオンリストされる
マルサラのエネルギーをまっすぐに感じられるワイン

-Story-

マルサラに吹く新たな風



シチリア島西部のマルサラと言えば、地域名を冠した酸化的な酒精強化ワインを思い浮かべる人が多いと思う。18世紀後半、イギリス人商人ジョン・ウッドハウスがこの地での生産と輸出を始めたことをきっかけに誕生したマルサラワイン。19世紀前半にはベンジャミン・イングラムやジョゼフ・ホイットカーといった商人の登場により、マルサラはイギリス市場向けの重要な輸出産地として急成長を遂げた。その後、イタリア人実業家ヴィンченツォ・フローリオの参入により、マルサラワインは産業化が進み、品質も向上。第二次世界大戦後には需要の減少という試練もあったが、1980年代からはマルコ・デ・バルトリが伝統的製法の復興に尽力し、クラシックスタイルの辛口マルサラの再評価を牽引してきた。2000年代前半には、マルコ・デ・バルトリの哲学を受け継ぐニーノ・バラッコなどの造り手も登場。そうした流れの中で、現在のマルサラにおいて、伝統品種を用いた非酒精強化のスタイルワインという新しい表現に挑戦しているのがフランコ・マンフレディである。

世界中の最先端トレンドのワインが集うニューヨークにおいて、マンフレディのワインは、洗練された料理と優れたワインリストで知られ、ミシュランにも掲載されるファインダイニング「チャンバース」のセレクションにも加えられている。同店のワインリストを手掛けるのは、2023年のソムリエ世界大会で4位に入賞したマスター・ソムリエ、パスカリーヌ・ルペルティエ。彼女の厳選するワインのひとつとしてオンリストされたことで、マンフレディの名前は国際的な注目を集めている。

周囲の反対を押し切り弁護士からワイン生産者へ

マルサラで生まれ育ったマンフレディ。家族は副業としてブドウを栽培し、大手のワイン生産者へ販売していたが、当時の彼自身はワインに関心がなく、法律家を志して高校卒業後にローマの大学へ進学した。ローマでの生活の中で、彼は次第に食文化に興味を持つようになり、さまざまなレストランに通うようになる。同時にワインにも関心を抱き、シェフやソムリエとの交流を通じて知識や経験を深めていった。やがて彼はシチリアをはじめ、ラツィオ、ウンブリア、マルケ、カンパニアなど各地の優れたワイン生産者を訪ね歩くようになる。ワイン造りに強く惹かれたマンフレディは、夏にマルサラへ帰省した際、地元のワイン生産者ヴィンченツォ・アンジレリと出会う。この出会いが、彼の将来を決定づける転機となった。それ以降、毎年ヴィンченツォの収穫に参加し、ブドウ栽培の経験を積んでいく。

大学卒業後はミラノで弁護士としてキャリアをスタート。多忙な日々の中でも、食とワインへの関心は持ち続け、数多くのレストランに通い、休日にはピエモンテやフリウリなどの優れた生産者を訪問するようになった。偉大な造り手たちとの対話を通じて、ブドウ栽培や醸造に対する理解をさらに深めていったマンフレディの中に、次第にひとつの思いが芽生えていく——「自分でもワインを造ってみたい」。



2019年の収穫時、彼はその思いをヴィンツェンツォに打ち明け、セラーの一部を借りる許可を得る。こうして、2020年に1haの畠を購入し、ミラノとシチリアを行き来しながら、自らのワイン造りを始めた。初ヴィンテージはわずか1,000本。しかし、ワインを初めて造った喜びとさらなる学びへの渴望、そして2020年2月のミラノでのロックダウンの経験が、彼の心を突き動かす。「弁護士を辞めて、ワイン生産者として生きていくと伝えたとき、周囲には“正気か”と言われたよ。でも、自分の情熱を真剣に伝えると、応援してくれた。その気持ちに応えるためにも、しっかり取り組みたいと思った。」



自然なアプローチ、クリーンでエネルギーをまっすぐ感じられる高品質なワインを

マンフレディが目指すのは、マルサラの土地の個性を反映した高品質なワイン。マルサラは一般的に、豊富な日照と恒常に吹く風により、病害のリスクが比較的低い地域として知られている。マンフレディもこの環境を活かし、オーガニック栽培を実践している。ただし、高品質なワインを造るためにブドウ栽培が必ずしも容易であるわけではない。強い日差しと温暖な気候はオーガニック栽培に有利ではあるが、一方でブドウの過熟や日焼け、酸の欠乏といった課題も伴う。大手生産者や輸出市場向けに安定した品質を目指す造り手の中には、補酸を行う者も少なくない。また、近年では生育期に集中豪雨が発生することもあり、畠の風通しを保ち、病害を防ぐためには適切な剪定が不可欠となる。「マルサラのブドウには、本来きれいな酸があり、塩味やミネラルを感じられる。僕はそれをワインに映し出すことを目指している。酸を保つつつしっかりと熟度のあるブドウを収穫するためには、畠での作業こそが最も重要だ」とマンフレディは語る。

セラーでは、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、可能な限り低介入の醸造を行う。発酵は白ワインでは栗の木製の樽、赤ワインではプラスチック製容器を用い、すべてのワインをステンレスタンクで熟成させている。「フレッシュなアロマを保つために、発酵や熟成段階で温度管理をする生産者もいるけれど、僕はあえてしない。マルサラの強い日差しのもとで育ったブドウは、酸化に対して自然な耐性があるから。そして、ヴィンツェンツォのセラーにはそんなに電源もないからね」と笑う。発酵には野生酵母を用い、SO₂は瓶詰時にごく少量のみ添加。それ以外の添加物は一切使用しない。「僕はこの土地を反映したブドウから、自然なワインを造りたいと考えている。でもそれは、揮発酸が味わいを覆い隠すような“ファンキーなナチュラルワイン”ではなく、これまで出会ってきた偉大な生産者たちのように、クリーンでブドウのエネルギーをまっすぐ感じられる高品質なワインなんだ。」

マンフレディ・ビアンコ

Manfredi Bianco 2023

Price:¥6,500



【セパージュ】カタラット 42.5 %、グリッロ 42.5 %、ジビッボ 5 % 【アルコール度数】13 %

【畠】キアヴォーロ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、25-30 hL/ha、砂質または粘土石灰質土壤、樹齢10-20年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。すべてのブドウを同時に収穫し全てを混ぜて醸造を行う。除梗後、2日間マセラシオンを行い、プレス。野生酵母を使用して栗の樽で発酵。ステンレスタンクに移し、6-7ヶ月熟成を無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】5,000本

【コメント】シチリアを代表する白ブドウ品種カタラット、グリッロ、ジビッボの3品種を使用したワイン。2021年ヴィンテージまで3日間のマセラシオンを行っていたが、酸化の印象が出すぎたとして2022年ヴィンテージからは2日に減っている。マンフレディ曰く2023年ヴィンテージはこれまでのベストとのこと。シチリアの太陽を浴びて育ったのが伝わる明るいストローイエロー。ジビッボ由来の華やかな香り、黄桃や熟した果実の印象の中に、柔らかくも芯の通った酸が全体のバランスを保っている。中盤から後半にかけて潮風を思わせる塩味、石灰岩土壤由来の鉱物の要素が広がる。余韻には若干の苦みが心地よいアクセントとして現れる。

マンフレディ・ロッソ

Manfredi Rosso 2023

Price:¥6,500



【セパージュ】ネレッロ・マスカレーゼ、ネロ・ダーヴォラ、ノチェーラ 【アルコール度数】13 %

【畠】キアヴォーロ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、25-30 hL/ha、砂質または粘土石灰質土壤、樹齢10-20年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。プラスチック製のタンクの底に全房、上部に除梗したブドウを敷き詰め4-5日スキンコンタクト。足で踏むつぶしそのままピジャージュを行いながら15日間発酵を行う。ステンレスタンクに移動し8-9ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】3,200本

【コメント】ネレッロ・マスカレーゼ、ネロ・ダーヴォラ、ノチェーラ同量ずつ使用。これまでの経験から、マルサラの赤ワインからフレッシュさとブドウの熟度を同時に感じることは期待していなかったが、いい意味で裏切られた。グアンチャーレを使ったカルボナーラなんかと合わせてみたいと想像力を掻き立てられる。ブルーベリーやラベンダーにやや薬草的な香りが深みを与える。タンニンの量はあるが上質で艶やか。フレッシュな酸もあり、ピノ・ノワールにも似たストラクチャーを感じる。全房由来のスパイシーさがアクセントを加えている。

マンフレディ・グレカニコ

Manfredi Grecanico 2023

Price:¥7,500



【セパージュ】グレカニコ 【アルコール度数】11 %

【畠】フェルラ、オーガニック栽培、アルベレッロおよびグイヨ仕立て、砂質または粘土石灰質土壤、樹齢45年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。区画ごとにタイミングをずらして収穫。早めに収穫したブドウは2日マセラシオンを行い、コンクリートタンクで発酵。遅く収穫したブドウは1日マセラシオンを行い、ステンレスタンクにて発酵。発酵終了後、ブレンドしステンレスタンクで6ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。【年間生産量】1,200本

【コメント】2022年ヴィンテージからリリースとなった高樹齢のグレカニコ単一のワイン。収穫のタイミングを2回に分け、発酵終了までのプロセスをそれぞれ分けて行っている。早めに収穫したブドウからはブドウ由来のフレッシュな酸、遅めに収穫したブドウからは凝縮感をワインに与えており、多層的な味わいとなっている。果実の熟度の高さを感じさせる黄金色。一転、香りはフレッシュで爽やかな印象を与えるりんご、金柑、マンダリンの香りにハニーサックルなど華やかな香り。口に含むと唾液が溢れるような旨みの乗った酸と海を連想させる塩味が層になって口中を覆う。フレッシュさと熟度の高さが絶妙なバランスを保ち、余韻まで旨味と塩味が長く続く。

Manfredi

【会社概要】

社名:Vin Amis株式会社

Adress:〒356-0002 埼玉県ふじみ野市清見1-6-33

E-mail:info@vinamis.co.jp

tel:090-5785-3126