

La Vedetta

ラ・ヴェデッタ

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、少しづ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生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。夫婦の仲の良さが感じられるワイン。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壤に約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 ——