



Podere Còncori

イタリア/トスカーナ州
ポデーレ・コンコリ

**独学でビオダイナミを修得・実践
3.5haをほぼすべて手作業で管理
高標高がもたらすエレガンスと冷涼感**



イタリア・トスカーナで久しぶりの大型醸造家とご縁がありました。

その名はガブリエール・ダ・プラート(Gabriele Da Prato)、1969年11月4日トスカーナ北部ルッカ生まれ。

1960年からお父様が代々農業を営んでおり、牛や野菜等々色々な仕事をしておられました。彼が1999年にその土地を継ぎ、ワイナリーをはじめました。お父様は内心は安定しない、ブドウ栽培だけのワイナリーには反対でした。が、反対を押し切って無農薬で開始。標高が450mの高位に畑があるため、トスカーナでは珍しいピノワールやシュナンブラン、ピノブランと言ったフランスでも比較的涼しい地域の品種を選んだのです。その栽培は口ワールと同じく1haに1.5m幅で6000本の苗木を植樹。ブドウが大きくなるまで地元のワイナリー Saverio Petrilliで3年働きました。その間フランスからビオダイナミの資料を取り寄せながら独自に勉強をし、2007年にはビオダイナミの実践を開始、2008年にデメテルの認証を取得しました。

フィレンツェ空港からレンタカーでViareggioという海側に向かった高速道路E74を70km程走るとLuccaという町に到着です。今回の訪問はとても楽しみでした。何故なら2月のローマのサロンで、びっくりするくらい高品質なピノワールを試飲したからです。おまけに彼の住んでいる場所がLuccaとBois Lucasの音と同じなので、どうい所か楽しみでした。このLuccaという街はフィレンツェとピサの間にある、城壁に囲まれた歴史ある町で、美しい町並みや数多くの教会があり、中世の雰囲気の色濃く残っています。またルッカはオペラの作曲家、プッチーニの生誕地でもあります。街を抜け、ワイナリーのある山の方へ車を走らせると、山登りをするみたいに、どんどん奥地へ入っていきます。まるで登山にきたみたいで、ワイナリーに到着し、まずは畑に案内して貰います。

そこは素晴らしいパノラマ、8haが彼の敷地ですが、山に囲まれその中に家があるのです。8ha全て畑ではなくその中の3.5haが畑として開墾している素敵なシチュエーション、とても理想的な暮らしがありました。ざっと見てわずか3.5haの畑の仕事量は、ほとんど手作業で行う地形のため、その倍以上も畑面積が大きなBois Lucasの仕事量を大きく上回ります。それでもBIOを実践しております。トスカーナはイタリアと言っても冬は寒く、暖炉が不可欠です。その上、山の上にある、ガブリエールの畑は太陽が燦燦と照りますが、畑が高位置にあるため綺麗な酸味が残り易いのです。その上、畑の状態が良いので、根が下に延び土壌の天然のミネラルをWINEに与えてくれるのです。だからこの素晴らしいピノワールが誕生するのです。百聞は一見にしかず、畑を見ればどれだけその方が畑を守り、どうしてこういうワインが出来るのかは一目瞭然です。彼はビオダイナミ実践者です。なので色々な話が飛び交います。彼はフランスのニコラ・ジョリー氏の本から色々学んでいるようです。

ワイナリー訪問が終わり、彼の奥様が作ってくれた手料理でお昼ご飯です。畑で採れたトマトで作ったソースのパスタです。BIOづくしのお昼でとても美味しかったです。ガブリエールが「日本はその後どうですか？僕はどれ位のワインを寄付すれば良いのですか？」と聞いてきました。まだ取引が始まったばかりの生産者の方から寄付でもワインをお預かりするのは心苦しいのですが「有難うございます、それなら2ケースで十分です。」「了解しました。初めてのワインを載せる時に僕の個人のストックから2ケースを混ぜて入れておきます。」「2月に会ったばかりで、まだ実質ビジネスが始まっていないのに、何て優しいのでしょうか…本当に感激です。

彼との話題はどうしてもピノワールになります。私の畑にもピノワールを植えた事、私は本当はBourgogneで醸造したい事。

話はどんどん弾みます。「僕の一番好きなBourgogneのワインはこれです」と彼の個人のセラーから何とPhilippe Pacaletのワインが出てきました。「僕はこういうワインを造りたいんだ」全てが納得です。だから私はローマで彼のワインが一発で好きになったのだとわかりました。

彼の赤ワインはシラーもあります。その畑も見ました。シラーという皆様はローヌのワインを思いますが、彼のシラーはタイプが全く違います。とってもミネラリーなシラーでエレガントです。口ワールは大昔シラーという品種が植わってありました。1935年のINAOのAOC法が確立される前です。その当時のワインを造りたくて、真面目なクルトワさんという有名なBIOの実践者がシラーを植えてINAOから抜く命令を受けた事がありました。きっと昔の口ワールのシラーは、ガブリエールが醸造したシラーの味がするのかもしれませんがね。オーヴェルニュ地方のPierre BEAUGER氏もシラーを植樹しました。まだ赤ちゃんなのでワインは存在しませんが、きっとこういう味になるのかもしれませんが。

(新井順子)



Diony

【41636】Toscana Bianco トスカーナ・ビアンコ12		【41432】Melograno メログラノーノ10	
呼称	IGT Toscana トスカーナ	呼称	IGT Toscana トスカーナ
参考小売	¥2,500	参考小売	¥2,700
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル ICEA	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高 砂岩 450m	テロワール	土壌 標高 砂岩 450m
品種 (収穫/樹齢)	ピノビアンコ60% シュナンブラン40% (手摘み/平均15年)	品種 (収穫/樹齢)	シラー 90% チリエジョーロ、カラプレーゼ、コロリーノ10% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	収穫後、選果し10時間スキンコンタクト その後プレスしステンレスタンクで40日間発酵	発酵・熟成	収穫後、ステンレスタンクで45日間マセラシオン後、 古樽で10～11ヶ月発酵・熟成
熟成	ステンレスタンクで熟成/無濾過・無清澄	SO ₂	瓶詰め時:少量
SO ₂	瓶詰め時:45mg/L トータル:56mg/L	アルコール度	12.5%
アルコール度	12.5%	特徴	トスカーナの高地でバイオダイナミ栽培を実践するガブリエール、ザククロの木と名付けたこのキュヴェは砂岩土壌のシラー主体にステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しました。イタリア品種をブレンドしているのでフランスのシラーとは全くタイプが違います。深いガーネット色にスミレの香りとしの土っぽさ、パワフルなアタックですがフレッシュな酸が心地良い口当たりの上品な味わいです。
特徴	トスカーナの高地でバイオダイナミ栽培を実践するガブリエールが2品種を浸漬後、ステンレスタンクで発酵熟成しました。淡いレモンイエローの外観からはグレープフルーツやライムの澆刺とした香りの奥に、バターや樽の香ばしいニュアンスを感じます。硬質なミネラルとしっかりとした塩気、柑橘系ピールの苦味もあり、すべての要素のポテンシャルの高さに期待が高まる長期熟成型ワインです。		
【41433】Pinot Noir ピノノワール10		【41639】Vigna Piezza ヴィーニャ ピエッツァ 11	
呼称	IGT Toscana トスカーナ	呼称	IGT Toscana トスカーナ
参考小売	¥4,200	参考小売	¥4,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル ICEA
テロワール	土壌 標高 砂岩 450m	テロワール	土壌 標高 砂岩 450m
品種 (収穫/樹齢)	ピノネロ100% (手摘み/平均17年)	品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	開放桶でマセラシオン後、 古樽で10ヶ月発酵・熟成	発酵・熟成	開放桶でマセラシオン発酵後、 古樽で熟成
SO ₂	瓶詰め時:少量	SO ₂	瓶詰め時:45mg/L トータル:36mg/L
アルコール度	14.5%	アルコール度	13%
特徴	トスカーナの高地でバイオダイナミ栽培を実践するガブリエール、砂岩土壌のピノネロを開放桶でマセラシオン後、古樽で発酵熟成しました。深いルビー色に香りはピノノワールよりもむしろピノネロ、熟したアメリカンチェリーです。ボリューム感に酸がバランス良く構成され、若々しいタンニンと混ざり合って複雑味を形成します。長期熟成のポテンシャルを秘めた完全にヨーロッパの味わいです。	特徴	トスカーナの高地でバイオダイナミ栽培を実践するガブリエール、開放桶でマセラシオン後、古樽で熟成しました。深いガーネットの色調、アロマにはバターチョコや白檀のようなお香のニュアンスを感じます。上品で深く奥行きがあり、高樹齢がもたらす冷涼感とピュアさは外観からは想像できない程です。ミネラルやほんの少しの塩気を感じた後は、戻りのバター香が豊潤に口中で拡がりを見せます。
【41638】Pinot Noir ピノノワール11		【41434】Istrionico イストリオニコ209	
呼称	IGT Toscana トスカーナ	呼称	IGT Toscana トスカーナ
参考小売	¥4,500	参考小売	¥4,000
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	500ml×6×2 / ロゼ・甘口
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル ICEA	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル
テロワール	土壌 標高 砂岩 450m	テロワール	土壌 標高 砂岩 450m
品種 (収穫/樹齢)	ピノネロ100% (手摘み/平均17年)	品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルツトラミネール50% ピノネロ50% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	開放桶でマセラシオン後、 古樽で10ヶ月発酵・熟成	発酵	これ以上熟成出来ない状態で収穫し、すぐにプレス ステンレスタンクで2ヶ月発酵
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:95mg/L	熟成	ステンレスタンクで熟成
アルコール度	13%	SO ₂	瓶詰め時:少量
特徴	トスカーナの高地でバイオダイナミ栽培を実践するガブリエール、開放桶でマセラシオン後、古樽で10ヶ月発酵熟成しました。レンガ色の色調に、イチゴジャムや熟したアメリカンチェリーが香り、豊富なミネラルとエレガントなシルキーさを身に纏うブルゴーニュにも似た正統派な味わいです。ボリューム感たっぷりの骨格と紅茶のようなタンニン、嫌味のない酸が好バランスを形成しています。	特徴	バイオダイナミ栽培で造る「役者のような」という名のスペシャルキュヴェ、色調は赤に近いですが甘口の白ワインです。砂岩土壌のゲヴェルツとピノネロを完熟状態で収穫し直ぐにプレス、ステンレスタンクで発酵後ブレンドしました。にぎりのある深いロゼ色にサルビアの香水のような華やかな香り、凝縮感溢れ自然な甘みとこねれたタンニンが溶け込み、役者の如く様々な表情を見せてくれます。