



# Cantine Madonna Delle Grazie

イタリア/バジリカータ州  
カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ

**祖父の時代から続くオーガニックワイン造りの3代目  
地ブドウ、アリアニコの本質に正面から向き合う  
荒削りの中に見えるポテンシャルの高さ、長期熟成の楽しみ**



イタリアの中でも南の産地の新しい生産者のご紹介です。

州の47%が山地、45%が丘陵地であるバジリカータ州、そこに位置するDOC Aglianico del Vulture (アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ)ではAglianico種から作る赤ワインが認定されております。もともとギリシア原産のブドウで、紀元前にEllenicum種に由来されているとの事。ギリシア=hellenicを意味するイタリア語ellenicoが転化したものだそうです。この品種は恐らくDOCGのカンパーニャ州のTaurasi (タウラージ)では聞いたことがあると思いますが、日常的に試飲されている方はなかなか多くはありません。

2013年5月に訪問した時にDOCGに昇格したと聞きました。今回3つの赤ワインは全てアリアニコ種の赤ワインですが、醸造方法・ヴィンテージが違います。是非これを機会に召し上げて頂けたらと思います。

さてもともとお爺様の代から農業を営み、その頃から無農薬を実践しておりました。正確にはケミカルなものを使用する必要のないワイン産地なのです。お父様の代から少しずつ近所の人に売る程度のワイン作りを始めましたが、まだ本格的ではありませんでした。そして31歳の時Paoloがワイン作りを本格化しようと決意！

2002 ~ 2007年にいくつかのイタリアのワイナリーで修業、最後はNew Zealandにまでワイン研修に行きました。帰国後、御父さんに頼み銀行に大きなお金を借りて、一気にモダンなワイナリーを建築。住んでいる敷地内に建てたのです。とってもイタリアらしくモダンな建物。お兄様が設計士なので全て彼に設計して貰ったそうです。

これは現地に行ってみないと…イタリアの南には明るくない私の胸を弾ませての訪問です。パリから飛行機でBariまで向かい、そこから車です。同じ南でもナポリから東に200km位のアドリア海側の町です。畑に向かうとお父様がしっかりトラクターで畑を耕しておりました。アリアニコは寒暖の差が激しく、火山性土壌を好みます。出来れば標高の高い所で…。写真でもご理解頂けるとは思います。土地がしっかり重たく、この土壌・気候から生まれた黒ブドウはタンニンとポリフェノールをたっぷり含んだ長期熟成型のワインになります。色もしっかりと濃く、実は晩熟型。収穫時期を聞いたら何と白で9月、赤は10月だそうです…イタリアも本当にいろんな品種があって楽しいですね。

さてまだまだ若いPaoloが一生懸命作ったワイン。ワイン作りの情熱は誰にも負けません。情報がなかなか南伊だと思ってこないで、私の畑も見たい！とサンプルを持ってわざわざフランスまで今年来てくれました。うちの畑から色々学んだようです。

そして嬉しい事に忙しい時期の訪問で、わざわざお酢の散布も手伝ってくれました。有難いですね～…同じ生産者なのでその辺はアウンの呼吸で良く分かってくれるのです。

イタリアもBIOワインのブームが広がり、遅れている南にも旋風を巻き起こし始めたばかりでこれから益々楽しみです。

(新井順子)

【42506】Messer Oto メッセル オト13				【42505】Bauccio バウチョ 12			
呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ			呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		
参考小売	¥2,200			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/ビオアグリチェルト			栽培/認証	ビオロジック/ビオアグリチェルト		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・南東	2.5ha・50～60hl/ha		粘土	450m・南西	0.75ha・45～55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリアニコ100%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	アリアニコ100%(手摘み/50～60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	6000Lのステンレスタンクで15日間発酵 (マロラクティック発酵[15～18℃]あり)			発酵	破碎した後、ステンレスタンクでスキンコンタクト の状態です30日間醸し、マロラクティック発酵		
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	500Lのフランス産古樽で12ヶ月間熟成 ステンレスタンクで3～6ヶ月落ち着かせ瓶詰め 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:83mg/L			SO <sub>2</sub>	破碎と瓶詰め前:70～80mg/L トータル:83mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	イタリア南部の丘陵地で自然農法を実践するカンティーネマドンナ、2013年は理想的な天候が続いた年で8月は涼しく、9月収穫の始まりに降った雨がブドウのフレッシュさを維持してくれました。アリアニコをステンレスタンクで発酵、8ヶ月シュールリー熟成しました。濃いガーネットの外観からワイルドベリーやスパイスの香り、甘やかな果実に溶け込んだ酸がソフトに仕上がっています。			特徴	カンティーネマドンナが納得がいく年だけに造るスペシャルキュヴェです。標高450mの粘土質で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し、500Lの木樽に移し替え12ヶ月熟成しました。しっとりとしたピロードのガーネットの外観からボルチーニやクランベリーのアロマを感じます。瑞々しいペリーのニュアンスにうっすらとしたタンニンと酸が重なり合う心地の良い余韻を味わえます。		

再入荷



12月  
新着

