



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
荒削りの中から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、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います。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がっ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、南イタリアにもかかわらず高標高の冷涼な地域で風が強く、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造りを始めましたが、まだ本格的ではありませんでした。そして2007年23歳の時Paoloがワイン造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。8.5haの畑に向かうとお父様がしっかりと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と思いますが、土地がしっかりと重たく、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。ワイン造りの情熱は誰にも負けません。情報がなかなか南イタリア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。

イタリアもナチュラル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、これから益々楽しみです。

(新井順子)

【42934】Sagaris Rose サガリス ロゼ18		【42932】Bauccio バウチョ 13												
呼称	IGT 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 / ロゼ・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ											
栽培/認証	ビオロジック / -	栽培/認証	ビオロジック / ビオアグリチェルト											
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>450m・南東</td> <td>2.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	粘土石灰	450m・南東	2.5ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土</td> <td>450m・南西</td> <td>0.75ha・45～55hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土	450m・南西	0.75ha・45～55hl/ha
土壌	標高・向き	面積												
粘土石灰	450m・南東	2.5ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
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/平均50年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	収穫後除梗しプレス、8時間醸し ステンレスタンクで低温発酵	発酵	10月末に収穫、プレス後、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あり)											
熟成	パトナーージュを加えながら熟成 / 軽く濾過・無清澄	熟成	80%新樽、20%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 ₂	プレス時:少量	SO ₂	プレス時と瓶詰め前:70～80mg/L											
アルコール度	13%	アルコール度	14.5%											
特徴	サガリスとはアッピア街道のVenosaの路上で発見されたラテン語の碑文の一つで解放された奴隷について言及しています。二区画のアリアニコを除梗しプレス後、8時間醸しステンレスタンクで低温発酵、パトナーージュを加えながら熟成しました。鮮やかなサーモン色調、やや粘性があり、ハーブのニュアンスと高めのアルコール感、控えめな酸と輪郭のしっかりとした味わいが印象的です。	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13年は通常よりも数日遅い10月末の収穫となりました。アリアニコをステンレスタンクで醸し、8割は新樽、2割は古樽に移し12ヶ月熟成しました。詰まったガーネットの外観からクレーム・ド・カシスやバニラの香り、きめ細やかなタンニンと出汁の旨味にコーヒの深さ、ナチュラルとクラシックが共存します。											

