



# 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

## バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目パオロ

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(アルアニコ・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、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思いますが、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…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の、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)



*Diony*

**[42934] Sagaris Rose サガリス ロゼ18**

呼称	IGT Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ		
参考小売	¥2,200		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/バイオアグリチェルト		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	450m・南東	2.5ha
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	
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		
熟成	パトナーージュを加えながら熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	プレス時: 少量		
アルコール度	13%		



**特徴** ザ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。鮮やかなサーモンの色調、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。

**[43367] Messer Oto メッセル オト17**

呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ		
参考小売	¥2,200 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/バイオアグリチェルト		
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
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	
発酵	60hlのステンレスタンクで10 ~ 13日間醸し後、発酵 (マロラクティック発酵あり)		
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		
SO <sub>2</sub>	プレス時: 30mg/L トータル: 103mg/L		
アルコール度	13.5%		



**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、標高450mの粘土石灰土壌で育つアリアニコをステンレスタンクで醸しと発酵後、8ヶ月シュールリー熟成しました。明るイルビーの色調から、チャーミングなカシスの甘い香りが拡がり、冷涼感伴うアフターに豊かなタンニンが溶け込み、アフターにはたっぷりの塩気を感じます。

**[43366] Bauccio パウチヨ 15**

呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/バイオアグリチェルト		
テロワール	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)		
	醸造 酵母	自生酵母	
発酵	収穫した日にセラーの外のステンレスタンクで一晩醸し、 プレス後、ステンレスタンクで1ヶ月間発酵 澱から一度ワインだけを取り出し、 ステンレスタンクへ戻しマロラクティック発酵		
熟成	新樽を含む500Lの木樽で12ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	プレス時と瓶詰め前: 70 ~ 80mg/L トータル: 101mg/L		
アルコール度	14%		



**特徴** 収穫した日にセラー外のステンレスタンクで一晩醸し、翌朝プレスしステンレスタンクで発酵、澱から一度ワインだけを取り出しステンレスタンクへ戻しマロラクティック発酵、新樽を含む500Lの木樽で12ヶ月熟成しました。粘性のあるブラックガーネットの外観から、フランボワーズジャムや焚き火のアロマ、しっかりとしたアタックに円熟したニュアンスが拡がるフルボディです。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)