



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(アリアニコ・デル・ヴルトウーレ)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づ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。

さてもまだ若い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)

【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/ビオアグリチェルト		
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 ₂	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。		



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)

