



# 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

2025年7月、私たちはバジリカータ州ヴェノーザにあるカンティーネ・マドンナ・デレ・グラツィエを訪れました。雲ひとつない乾燥した夏の日で、恐ろしいほど強い日差しが大地に降り注いでいます。古代ローマ時代の要塞都市で、教会や遺跡が点在するヴェノーサ。石畳の街を歩いていても突然息をのむような崖や谷があってどこにいてもヴルトゥレ山の気配を感じます。火山の記憶の上に人の暮らしができあがった、そんな不思議な感覚でした。

ラトゥラーカ家は1900年代初頭からこの土地に根を下ろし、ブドウ畑を耕してきました。収穫したブドウは地域の人々や地元の共同組合に販売してきましたが、2003年、古代の休火山であるヴルトゥレ山の火山性土壌で育つ土着品種アリアニコの古木が秘める可能性に気づき、ヴェノーサを見渡す丘陵地帯、16世紀に建てられたマドンナ・デレ・グラツィエ修道院の近くに現ワイナリーを築きました。

現在、栽培と醸造の中心を担っているのは3代目のパオロと、その兄ミケーレ。柔軟で感覚的なパオロに対し、兄は真面目で実直、どこか政治家のような佇まいを感じさせる人物です。性格は対照的ですが、そのバランスがワイナリーの揺るぎない軸になっています。一方で、2代目である父親ジュセッペも85歳を超えた今なお現役で畑に立ち続けています。その手は、長年土に触れてきたことを雄弁に物語る、まるでブドウの古木のように。そっと触らせていただいた時、この土地の歴史そのものに触れたような気がしました。



畑は標高400～500mに位置し、総面積は8.5ha。強い日照を受けながらも、昼夜の寒暖差がしっかりと確保される環境は、アリアニコにとって理想的だといいます。火山灰や軽石を含むヴルトゥレの土壌は一律ではなく、同じ畑であっても畝ごとに構成成分や比率が異なります。その微細な違いがブドウの生育に影響し、区画ごとの個性としてワインに表れていくのだそうです。

7月の畑では、まだ緑色で固いブドウの赤ちゃんが姿を見せ始めていました。房は樹の下の方、葉に守られるように実っており、強い日差しを直接浴びることなく、ゆっくりと成熟の時を待っているようです。実がつく7月以降は、とりわけ降雨量が重要になります。雨が多すぎれば果実が水分を抱え込み、皮が薄くなって病気を誘発しやすくなるからなのです。

ヴルトゥレの火山灰土壌は水はけに優れ、余分な水分をため込まず必要な分だけを保持しながら、果皮の厚みと健全さを保ちます。この日、畑の葉はどれも青々と張りがあり、水分不足を示す葉の巻きは見られず、ブドウ樹が自然なバランスの中で育っていることが、一目で理解できる光景でした。

ラトゥラーカ家の畑では、農薬を用いない栽培が行われています。ケミカルなものを投入する必要がないほど、畑の環境そのものが健全に保たれているからです。栽培でも醸造でも、人為的な介入は極力避けられています。火山灰に由来するミネラルを含む土壌、深く根を張るアリアニコ、そして日々の観察と手仕事。その積み重ねが、自然な流れの中でワインを形づくっていくのです。



訪問の終わりに、パオロの母親が声をかけてくれました。「次は必ず、うちでランチを食べていってね。ズッキーニの花の pasta を作るわ」。その日はローマへ向かう予定だった私たちのために、手作りのお弁当まで持たせてくれました。ワインだけでなく、人を迎え入れることもまた、この家族にとっては日常の延長なのでしょう。

ラトゥラーカ家のワインは、こうした土地と家族の時間の積み重ねから生まれています。若いアリアニコにありがちなゴツゴツとしたタンニンの硬さはなく、リリース直後から驚くほどしなやかで、素直においしい。構えずに楽しめるその理由を、人と土地の両方から深く理解する訪問となりました。

*Diony*

【44617】Messer Oto メッセル オト21				【44459】Bauccio バウチョ 19			
呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ			呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ		
参考小売	¥2,400 ★			参考小売	¥4,300		
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/バイオアグリチェルト			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	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 火山土	430m・南東	0.8ha・50～60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリアニコ100%(手摘み/平均21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	10月10～15日収穫			発酵	10月最終週に収穫	
	熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し後、空気圧式圧搾80～100hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ2回)・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2025年2月			熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し後、空気圧式圧搾50～75hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ2回) 新樽を含む500Lの木樽で熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年6月	
SO <sub>2</sub>	収穫後:20mg/L 熟成中:10mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:76mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫後:20mg/L 熟成中:10mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:104mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	粘土石灰で育つ樹齢21年のアリアニコをステンレスタンクで醸し後プレス、ルモンタージュを2回施しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネットの外観、ブラックベリーやカシス、イチゴジャム、火打石のアロマを感じます。丸みのあるアタックにスパイシーさもあり、中程度のタンニンと中程度の酸味、熟成感もありじわりと広がる味わいです。			特徴	バウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたラズベリーやカシス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こなれたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。		



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)

