



カンティーヌ マドンナ デレ グラッツィエ
Cantine Madonna delle Grazie

最近イタリアにはまっております。やはり太陽が違います。

この前はイタリアでも北のトスカーナの偉大なる Pinot Noir をご紹介させて頂きましたが、今回は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 (アルアニーコ・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葡萄で、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。

今年の 5 月に訪問した時に DOCG に昇格したと聞きました。まだ日本には流れてきていないかもしれません。今回 3 つの赤ワインは全てアリアニコ種の赤ワイン、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 Jean-Franco 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 に迄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。40 歳の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。



ジャン・フランコとの出会いは昨年 2 月に行われていたローマでのピオワインのサロンです。まだ駆け出しのジャン・フランコは一生懸命ワインを説明してくれました。まだまだ荒い作り方だけど、もともとのジュースの良さは混んでいるサロンでも十分に理解できました。

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 迄向かい、そこから車です。同じ南でもナポリから東に 200 km 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葡萄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。

さてまだまだ若いジャン・フランコ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迄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。

(2011年5月14日 第一回目訪問)

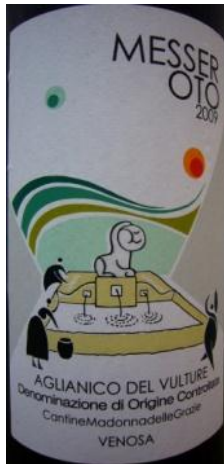
(2012年5月18日彼らがロワールに訪問)



↑ラベルのモチーフになっている遺跡とトラクターを操るジャンの父



メッセル オト アリアニコ デル ヴェルトゥーレ
Messer Oto 2009 Aglianico del Vulture



無名だったイタリアのワイナリーが、コスパダントツのアリアニコ100%の赤ワインで一気にヒット商品になりました。その2年目のヴィンテージの到着です。収穫後10日間そのまま漬け込みマロラティック発酵をさせ、プレス後大きなタンクで発酵させます。1年間そのまま、マロラティックが終わっても低温下で澱引きしないうち5ヶ月落ち着かせます。その後、澱引きしてタンクで貯蔵。2008年は熟したアメリカンチェリーの芳熟な薫が前面に出ておりましたが、実はこの2009年はまだ瓶詰めしたてで、まだ閉じております。でも勿論ザクロのような香、赤プラムのような香は十分立ちあがってきます。でもこれからそのボリュームがどんどん上がってくると思います。

そして2008年よりバランス的にエレガントさが出て、洗練された感じ。2008年の方が解りやすかったのですが、個人的にはこのワインは2009年の方が好きです。これはジャン・フランコも同じ意見でした。このクラスでも複雑味があり、非常にしたたかです。

天然アルコール度数 13.49度。

ラベルがとってもチャーミングで、レストランのテーブルの上に置いただけで絵になりそうです。Messer Otoはイタリア語でwildという意味。畑はContrada Pia de Camera。

バウッチョ アリアニコ デル ヴェルトゥーレ
Bauccio 2006 Aglianico del Vulture



リスコーネと同じ畑の樹齢50年の葡萄だけで作ったワイン。納得したヴィンテージだけ醸造するので2005年は落とし、2004年の次はこの2006年になります。その厳しい選択により2004年より大柄になりました。収穫後、エグラッペで果実だけにして2日間低温で漬け込みます。その後足踏みをして一気に温度をあげて発酵を促し、そのまま開放桶で発酵を続けます。マロラティックが始まった時、プレスしフランスの新樽500Lで12ヶ月熟成、年によっては新樽率を変えます。2004年は50%新樽使用でしたが、2006年はジュースが素晴らしかったので100%新樽で熟成させました。天然アルコール度数

14.43度。今からリッチな熟成香があふれ出し、まだまだ先も楽しみです。