



カンティーネ ヴァルバーネ
Cantine Valpane



↑ピエトロアルディーティ氏

イタリア・ピエモンテで19世紀からワイン作りをしているArditi(アルディーティ)一族が所有するワイナリー/CantineValpane。

Ozzano Monferrato(オッザーノ・モンフェラート)という街に位置し、18世紀に御先祖が広い畑を購入し葡萄や他の農業を営んでおり、ワイン作りは19世紀に入ってから始めました。その頃は馬や牛も沢山飼っており、100haもの広々とした敷地に放牧されていたのです。その時代まだ海外に輸出するのは珍しい時に、すでにスイスやベルギーにもワインを輸出し、1898年にはフランス、ディジョンやボルドーで開催されたワインコンテストで賞を受賞しております。

彼のお爺様には息子がなく、娘のお嬢さんはトリノ生まれのお医者様、このワイナリーを引き継ぎませんでした。広い敷地は管理しきれなくなり、徐々に少しずつ人に売りました。今の当主、Pietro Arditi(ピエトロ・アルディーティ)氏も最初はお父様と同じく大学は医学部に入学。勉強を進めるうちに人間のテーマに悩み、途中で人生の方針を変え、大学を中退し、残ったお爺様の土地を彼が管理するようになったのです。1959年11月15日生まれ、1997年より無農薬に目覚め、バイオダイミクにも興味があって勉強しますが、この方法は納得しないではなかなか実践はできません。とても完璧主義なのかかもしれません。



昔は100haあった敷地は今では30ha、それでも十分広いです。その中の10haが葡萄畑ですので、本当に屋敷の周りは広々としております。お客様用のワイン展示場にはお婆様の代の古いアンティークの洋服や日常用品が並んで、まるで美術館のようです。その中に彼のプライベートワイン倉庫があるので、ちょっと覗いたらブルゴーニュのフィリップ・パカレ氏のワインが何本も並んでおります。「彼のワインが好きなのですか?」「勿論好きだけど、でも彼が僕のワインを好きでお互い交換したんだ!」と。



↑アーチをくぐると広い中庭と御屋敷が。



↑文中にある古いぶどう畑の地図

何てラッキーなのでしょう。パカレ氏もピエトロさんのワインが大好きなようです★その後、テイスティンググループに連れて行ってもらい、彼のワインを試飲。そのお部屋は昔の貴族の名残で重厚な重々しいお部屋で、家具も何もかもアンティークです。そこには1794年の葡萄畑の地図がありました。その時代から存在する歴史ある畑で、醸造所は大昔の石のプレス機や大昔の地下倉庫等々、ちょっと時がとまっております。ピエトロさんと話をしているとお爺様の話がすぐに出てきます。10年前に他界されてしまいましたが、きっと素敵なお方だったのでしょね。最初はお父様のように医師を目指したけど、最終的にはお爺様のような道を選んだのですから・・・。



↑地下の醸造所



↑古いプレス機

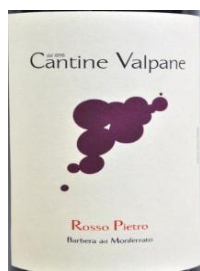
彼の仕事ぶりは本当に丁寧です。例えばワインをテイスティングする時も全部のグラスをリンスして、1つ1つグラスを変えます。我々の訪問には本当に入念な準備があった事でしょう。血液型を聞いたらA型だったのでやけに納得です。ピエトロ氏のワインは実は1度だけ日本に輸入されましたが、もう今はその会社とも取り引きがありません。彼の性格の様に几帳面で真面目で優しいワイン、是非沢山の方に飲んで頂ければと思います。



(2012.9.12 第一回目訪問)

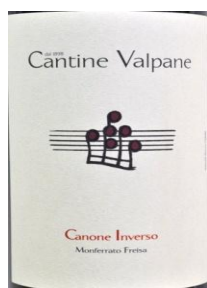


ロッソ ピエトロ バルベーラ デル モンフェッラート
Rosso Pietro Barbera del Monferrato 2010



バルベーラ種 100%の赤ワイン、ステンレスタンクで発酵。ピエトロさんの名前からネーミング、昔は赤毛の髭があったのでロッソ・ピエトロと名付けました。でも今はブランコ・ピエトロにしなくてはとジョーダンをポロリと言ったのですが（笑）バルベーラは非常に酸がフレッシュな品種、なのでこの辺の人達は魚のマリネにこのワインを合わせます。非常に果実香豊かなチェリーや黒スグリを連想させる華やかな香が印象的です。コスパの良い赤ワイン。嫌う人がいないタイプで素直で飲みやすいです。若干冷やして召し上がって下さい。天然アルコール度数 14.43 度。

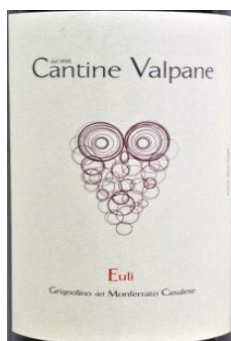
カノーネ インヴェルソ モンフェッラート フレイザ
Canone Inverso Monferrato Freisa 2007



フレイザ種 100%、この地方ではマイナー扱いされやすい葡萄。通常スプマンテにブレンドしますが、実は結構タンニンは多いのです。ピエトロさんはどんな品種もその個性を大切にしたいとブレンドしないで、彼らのキャラクターを前面に表現しました。勿論収穫を待って糖度を乗せアルコール度数 13.88 度。一説にはネッピオーロの変形品種とも言われております。この葡萄は単一赤で作るのはなかなか難しく、次のリリースは3年飛んで2010年になります。甘いチョコレートすらも連想させる香でとても個性的です。しかしそのチョコはさらっとしてココア系ではなく、チャーミングなほろ苦さを兼ね備えた、パリで売っている感じ

のChocolat、若干甘味すらも感じますが、残糖度はありません。フランスにはないタイプだからでしょうか、パリの某モンパルナスの有名レストランで大評判、考えてみるとフランスワインばかり飲んでいるとこういうタイプのワインがやけに新鮮で美味しいです。是非お試し下さい。

エウーリ グリニョリーノ デル モンフェッラート カサレーゼ
Euli Grignolino del Monferrato Casalese 2010



グリニョリーノ種 100%、通常この品種は早めに収穫してロゼに仕上げる生産者が多いのですが、ここでは収穫を待って糖度を乗せ、結果アルコール度数 14 度迄あげ、赤ワインとしてリリースしました。収穫後大きな木のフールドで発酵、熟成、この品種はあまり経験値が少ないのですが、まるでピノ・ノワールのような味わいです。うすうま系のイタリアワイン、ピュアーな味わいがピエトロさんのお人柄を連想させます。北西部の土着品種ですが、皆軽〜く醸造するのがスタンダード、でもピエトロはこれを熟成型に醸造しました。フランスで言えばガメイのような位置づけでしょうか・・・。

C O S M O J U N



フランスで言えばガメイのような位置づけでしょうか……。ちゃんと表現する人はきちんと醸造します。このワインは実は 2010 年が初リリース、本当に美味しいのでそのままの感想を言ったらとても喜んでおりました。周りの生産者はこういうタイプを醸造しないので、彼といたら1つでも沢山の意見を聞き語ったようです。勿論、来年も楽しみの wine です。EULI とはラベルにもデザインしておりますがフクロウの事です。天然アルコール度数 14.05 度。

