

北西部、冷涼なマラーノ渓谷の軽やかさ

MARANO | VENETO

Ca la Bionda

カ・ラ・ビオンダ

New
販売開始



▲13の丘から成るヴァルポリチェッラ

バローロやバルバresco、エトナをブルゴーニュのよう、と表現する事がありますが、どうでしょうか？ネッピオーロのタンニンや収斂味は強く、ピノ・ノワールとは真逆です。ネッロ・マスカレーゼはスパイシーで少しシラーやグルナッシュに近いように感じてしまいます。

『コルヴィーナは酸度が高く、苺やラズベリー、梅の風味が主体。また石灰岩との相性が良く、果実味より、ミネラル感を表現するのに優れています。また、タンニン分が少なく、細かいのもブルゴーニュと共通の特徴と言えます』

ソアヴェに隣接した東部から最西部はトレンティーノに近いガルダ湖まで13の丘が並んだ、複雑な産地、ヴァルポリチェッラ。その西から3つ目で最も北にある標高300mを超えるマラーノ渓谷にカ・ラ・ビオンダは位置します。

東部は粘土が強く、標高が低く、温暖なので比較的、柔らかく果実味豊かなワインが生まれますが、最北のマラーノは粘土が少なく、活性化した石灰が豊富。更に東向き斜面で標高が高いので、果実よりもミネラルが強く、繊細なワインが生まれます。

ヴァルポリチェッラ北西部はトレンティーノに近く、テロワールは、まさにブルゴーニュ的。赤系果実と梅のような風味を味わえるのは、この土地の個性と気候。そしてコルヴィーナという、この土地にしか育たない土着品種のお陰。まさにテロワール・ワインです。

▲土地の個性と伝統的ワイン造りを後世に残す

カ・ラ・ビオンダの歴史は古く、1902年にピエトロ・カステラーニによってマラーノ渓谷に設立され、葡萄及び野菜の栽培を行う典型的な荘園として栄えました。徐々にワイン造りを始め、現在では29haの葡萄畑を所有するまでに成長しています。

現当主は4代目のアレックス。醸造は兄、アレックスが担当。栽培は弟のニコラと父親が担当します。2008年には小さな伝統的ワイナリーを支援するFIVIを中心メンバーとして設立。この地域の自然、伝統的ワイン造りの存続に寄与しています。

2000年から有機栽培を開始。2016年には全ての畑で有機認証を得ています。また、畑の周辺に森を残し、葡萄樹以外の植物、動物、昆虫と共存させる生物多様性を維持する事で葡萄樹を、より自由に、自主性を持たせて栽培しています。

除草剤や防虫剤は一切使用しません。本当に数が多くて困った時は害虫対策メスのホルモン剤を散布し、オスの害虫を惹きつけ、結果的に交尾を抑制し、数を減らす事で対応するなど、環境への影響を最小限に抑えているのです。

▲アマローネを造らない畑

所有畑はマラーノ渓谷と、その西側のフマーネ渓谷に位置します。大半は、この地に伝わる伝統的な石垣で作られた段々畑。土地が痩せ過ぎている場合は豆類を植え、生育後、足で踏みつけ、土に戻す事で窒素を補給しています。

■単一畑「カザルヴェリ」 最高のヴァルポリチェッラに

トレンティーノに似た石灰含有率の高いローム質土壌で、1番高い位置にある畑なので特に小石が多く、東南東向きで冷涼。特にミネラル感が強く出る畑なので、選別して最高の葡萄のみでアマローネは造らず、ヴァルポリチェッラを造っています。

■単一畑「ラヴァツツォル」 最高のアマローネに

マラーノを代表する畑の1つ。トレンティーノに似た石灰含有率の高いローム質土壌ですが小石は少なく、粘土比率が高い。収穫は8月後半から、何度も行われ、良い熟度の房だけを収穫して、自然風で乾燥させる。過熟させずにフレッシュさを残す事がカ・ラ・ビオンダの大きな特徴。



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！



稲垣商店

| PRICE LIST |

Ca la Bionda

最新の在庫状況ですが、品切れの際はご容赦ください。

コード	商品名	ヴィンテージ	色	容量	参考上代	在庫
CBVA23	Valpolicella Classico ヴァルポリチェッラ・クラシコ	2023	赤	750	3,500	○
栽培醸造	【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara クラシコ・エリアのみ。全ての畑は東向き冷涼区画。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。発酵温度は25度以下と低く保つ事で過度な抽出を防ぎ、軽やかなワインにしている。	今の状態	難しい年でもマラーノの土地の味を感じさせるのが素晴らしい！勿論、雨がちの年なので色調は薄く、透き通るようですが、昔のブルゴーニュ・ルージュのようなみずみずしさには感動します。イタリアでは珍しいタンニンの無い繊細さが魅力。薄旨ー！（2025.05）			
CBVC21	Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スベリオレ・カザルヴェッリ	2021	赤	750	4,900	○
栽培醸造	【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara この畑はアマローネを造らないので、最も良い葡萄をこのワインに使い、選別した葡萄はヴァルポリチェッラに入れる。石灰岩が非常に多いのが特徴。標高は150-300m。ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは10日。18ヶ月大樽、6ヶ月瓶内熟成。	今の状態	開けたてから素晴らしい！ベースのヴァルポリチェッラと価格以上に違いを感じます。緻密さ、骨格、酸度、余韻の長さ、全てで頭1つ違います。既に飲み頃になりつつあります。翌日は洗剤とした感じが落ち着いてしまうのでボトルで飲むのがオススメ。（2025.05）			
CBAR18	Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・ラヴァッツォル	2018	赤	750	12,000	○
栽培醸造	【品種】70%Corvina, 30%Corvinone, Rondinella, Molinara 標高が高く、石灰比率の高いラヴァッツォル丘にある畑。樹齢が高いので収量は少なく、粒が小さい葡萄が得られる。8月後半から9月中旬に収穫。熟成は3,000リットルの大樽で48ヶ月以上。重くないアマローネ。	今の状態	暑い年ながら、マラーノの冷涼畑らしい、美しいアマローネになっています。酸度が糖度を上回ってますので、余韻は甘味ではなく酸味で伸びていきます。アマローネなのにスイスイ飲めちゃう程軽やかに感じるはず。アルコール度数は低めの15.5%！（2025.05）			
CBRT15	Recioto della Valpolicella Classico "Le Tordare" レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・レ・トルダーレ500ml	2015	甘赤	500	8,900	○
栽培醸造	【品種】70%Corvina, 10%Corvinone, 20%Rondinella 標高の高い畑の葡萄のみ。1粒1粒を確認し、腐敗果のない葡萄房を伝統的木製のカゴに並べて、2月末まで自然風で乾燥させる。この時点で120-140g/Lの高い糖度を持つ。20日間、果皮と共に発酵。24ヶ月、古い小樽で熟成。	今の状態	レチオートにしては重くなく感じるのは甘味だけでなく、酸味も強く感じるから。実は酸度はヴァルポリチェッラより高いんです。（VP:5.31g/L, Re:5.61g/L）チョコレートやスグリのような果実感にスパイシーな香りが合わさって上品で深い！（2025.05）			

生前、ジュゼッペ・クインタレッリが「カ・ラ・ビオンダの畑は素晴らしい」と言っていたのを思い出します。

平地のヴァルポリチェッラとは全く違うんです。

ヴァルテッリーナのような急斜面の石垣、段々畑。

これがマラーノのミネラル・ヴァルポリチェッラを生み出すんです！

ソアヴェに近いエリアは粘土質ですから、果実のジューシーさが主体ですが

西側、ドロミテ鑿溪谷に近いマラーノはモレーン土壌で粘土は少なく、冷涼。

ヴァルポリチェッラこそ、テロワールを考えて欲しい！

CHECK

エトナもバローロもブルゴーニュと似てない

世界的に人気のブルゴーニュワイン。イタリアには無い個性ですね。僕の中で最もブルゴーニュに近いイタリアワインがマラーノのヴァルポリチェッラ。タンニンが少なく、酸度が高く、梅やイチゴのような可愛らしさがある、ミネラリー。まさに昔のフィサンみたいな感じしませんか？全然凄いワインじゃないんですけど、タンニンや酸、糖分、果実味、アルコールの過度な強さが無いのが魅力的なんです。年寄りに優しい…。