

カルミナーノ唯一のビオディナミ

PRATO | TOSCANA

Bacchereto “Terre a Mano”

バッケレート・テッレ・ア・マーノ



△ほぼ自給自足

1716年にコジモ3世によってイタリアで初めてワイン産地として位付け（DOC）されたのがカルミナーノ（90年にDOCG昇格）。フランスのAOC法の100年以上前の事なんです。それだけ、カルミナーノは当時の貴族にとって重要だったのです。

この地域は当時、メディチ家が狩りを行う為の保護エリア（パルコ・レアーレ）であったと同時に、農作物の栽培、そしてワイン生産で有名でした。ここに1920年代に住み着き、農作物の栽培で生計をたてていたのがベンチーニ・テシ家。

レオナルド・ダ・ヴィンチに近い家系でダヴィンチの叔母が住んでいた館も所有しています。所有している土地は150ha以上。60haのオリーブ農園と80ha以上の森林。そして8haの葡萄畑を所有。

現当主、ロッセツラ・ベンチーニはカルミナーノの丘の上の洋館に1人で住んでいます。ガスは限られていて、お手伝いさんのお爺さんは、今も薪を燃やして自分達で作ったオリーブオイルと野菜でミネストローネを作り、自給自足に近い生活を続けています。

△テッレ・ア・マーノ（手作りの大地）

90年代からワイン造りを行ってきたロッセツラに2001年、転機が訪れます。座談会でニコラ・ジョリーと出会い、衝撃を受けます。当時、ワイン造りの技術の進歩が目覚ましい時代に、ニコラ・ジョリーが語ったのは、技術ではなく、自然と共存し、自然の産物としてワインを造り、後世に残していく事の重要性だったのです。

ロッセツラは醸造所内の全ての化学薬品を捨て、化学薬品で痩せていた土壌を豆類の植樹や有機コンポストで活性化させていきます。2003年には酷暑で葡萄樹が死に、苦しみました。10年以上をかけて土壌改善を進め、徐々に安定化。

カルミナーノ唯一のビオディナミ生産者となった2002年、「酒の神バッカス」を意味するカンティーナ名、バッケレートに「手作りの大地」を意味するテッレ・ア・マーノを加えて、新しいバッケレート・テッレ・ア・マーノが始まりました。

9つに分かれる葡萄畑の全ては自分が所有する森に隣接し、葡萄樹だけのモノ・カルチャーではなく、色々な種類の昆虫、動植物の影響を受けながら栽培されています。除草剤、ホルモン剤も含め、一切の化学薬品は使われません。

△一般的なカルミナーノとの違い

120haしかない小さな産地、カルミナーノ。バッケレートの畑はカルミナーノ村の西のはずれにある丘の上、周囲から森で隔離された場所にあります。栽培されている品種はサンジョヴェーゼ主体に、土着品種でこの地に多く残っているクローンのカナイオーロ。そして300年以上前から、この地で栽培されているカベルネ・ソーヴィニオン。

一般的なカルミナーノは川の影響で砂質。その為、凝縮度より軽快なスタイルが多いですが、バッケレートは丘の上、急斜面の粘土石灰質のサンジョヴェーゼなので、性格は真逆。生育期間も長く、凝縮し、果皮も厚く粒が小さいのが特徴です。

9つに分かれた畑毎に個性が異なるので、別々に醸造。勿論、野生酵母のみで温度管理もせず発酵。以前はステンレスタンクでしたが、今はコンクリートタンクを導入。発酵時の温度変化が緩やかなので発酵がゆっくり進み、より要素を持つようになったそう。

1番標高が低い畑の下には小川があり、その付近は湿気が多いのでサンジョヴェーゼは育たない。その為、トレビアーノを植えています（湿気の影響で貴腐菌が着く事も）。これを中心に20日間以上果皮浸漬させて生まれたのがサッソカルロ。サッソカルロはサンジョヴェーゼをカビから守る為の葡萄から生まれたんですね。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



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、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

