

北西部、冷涼なマラーノ渓谷の繊細さ

MARANO | VENETO

# Ca la Bionda

カ・ラ・ビオンダ



## ▲13の丘から成るヴァルポリチェッラ

パローロやバルバレスコ、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。ネレッロ・マスカレーゼはスパイシーで少しシラーやグルナツ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&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！

