

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求

MONFERRATO | PIEMONTE

# Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ



## ▲ロレンツォ・コリーニに学んだ

2002年にモンフェラートのコステリオーネ・ダスティに設立されたカッシーナ・ロエラ。一気に名声を高め、今では、この地域を代表する造り手となっています。設立者はクラウディオ・ロツとピエロ・ネッピオーロ。ワインを造る為に生まれたような名前の2人ですね。

1985年から実家のカンティーナで働いていたクラウディオ。実家は、この地域で初めて栽培からボトリングまで行った先駆者の存在。ピエロも同じバルバレスコの葡萄栽培農家に生まれました。友人だった2人は品質重視で協力する事を決意します。

お互いの畑を合わせて4.5ha。醸造所は一部、外装、内装を修復しますが、伝統的大樽は残し、小さなセメントタンクを導入します。葡萄畑の脇にあり、収穫と同時に圧搾できる最高の立地です。

**彼等がワイン造りを学んだのが、ご近所だったカーゼ・コリーニの故ロレンツォ博士でした。バルベーラ**の特性、自然農法、そして**収穫のタイミング**。発酵の理解、発酵不良時の対応等々、**直接学んでいきました。ロレンツォが教科書でした。**

ロレンツォが亡くなった今、経験値を積んだ彼等は1人になったロレンツォの息子、ガイドの畑仕事、収穫作業を助け、ガイドが醸造しきれない葡萄を買い取り、ヴィノ・ロツ・ラ・ロエラにアッサムブラージュしています。彼等なりの恩返しなのです。

## ▲収穫は両手で赤ちゃんを扱うように

栽培はコリーノの教えに基づき、自然農法を実践。葡萄樹が自然環境と自然とバランスをとり、自立していく事を理想として、除草剤等は使用せず、ピオディナミでも許可されている銅と天然硫黄のみを使用（2〜4回/年という少なさ）しています。

**元々、状態の良い畑でしたが、より自然と共存させた結果、葡萄樹は強くなり、果実が蓄える要素も増え、結果としてワイン自体の品質も上がっています。ポテンシャルの高い葡萄からしか偉大なワインは出来ないというのが基本的考え方です。**

彼等の繊細で丁寧な仕事は造り手の間でも有名で、それは収穫作業に良く表れています。通常、収穫作業は季節労働者が雇われ、30分程度のレクチャーで収穫作業が任せられますが、彼等は熟練の家族のみで行います。

収穫時は、ハサミで切り落とされた葡萄はカゴに投げ込まれ、カゴが何個も重ねられていきます。そこで葡萄果実は裂け、押され、潰れ、酸化やバクテリア汚染が少しずつ進んでしまいます。その比率は非常に低いで、通常は気にしませんが、彼等は違います。

ハサミで切り落とした葡萄は両手で15kgしか入らない小さなカゴに静かに置かれ、潰れないように重ねられていきます。2/3程度しかカゴには入れず、醸造所に運び、冷暗所で休ませます。破裂も潰れも一切ない健全な葡萄のみなのです。

## ▲完熟、完全発酵でなくては

自然栽培の葡萄果実は果皮に十分な野生酵母を持っているので少しだけ破碎し、コンクリートタンクに入れば、例年、問題なく発酵が開始されます。発酵終了後、一度デキャンティングしながら大樽に移し替え、マロラクティック発酵を続けます。

古大樽で少しの酸素置換をしながら熟成。セラーは地下にあります。少しの夏と冬の温度差もワインを成長させるのです。ボトリング時に必要最低限というか、おまじない程度に酸化防止剤の添加をしますが、10mg/L程度と極々少量です。

**近年の温暖化で酸度が下がり、糖度が上がっています。早く摘みでは葡萄の成熟が得られない、発酵を意図的に止めてアルコール度数を下げれば単調になる。彼等はスラーナ種を少しだけ混ぜ、バルベーラに酸度を与え、糖度を落しています。**



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！

