

ワインは日常の飲み物で心地良くなくてはいけない！

ROMA | LAZIO

# Marco Colicchio

マルコ・コリックチオ



## △今も自宅のガレージで造る

ローマ、フィウミチーノ空港から車で 20 分。ティレニア海に続くテベレ川沿いの住宅街。ローマ外周道路に近い為に、少し寂れた地区ですが、その住居のガレージを改装して、1 人でワイン造りを始めたのがマルコ・コリックチオです。

**2012 年に設立された若いカンティーナですが、ナチュラルワインのサロンでは行列が出来る人気ぶり！ワイン不毛の地、ラツツィオから独自の解釈のラツツィオ伝統的ワインを復活させています。生産量は僅かに 6,000 本/年。**

マルコの家系はローマ周辺の火山岩土壌を利用して、色々な野菜の栽培を生業としてきました。更に、父親は鶏や豚の飼育を始め、小さいながらも 10 種類以上の野菜栽培と家畜の飼育で生計をたてていた典型的な農家でした。

農業の未来が見えなかったマルコは醸造学校に通い、ワイン造りを学び、2013 年から 1.5ha の葡萄畑を相続し、ワイン造りを開始します。醸造所はガレージに 4 つのファイバータンクとステンラスタックを置いただけ。ポンプさえもないシンプルなものでした。

## △ローマの火山岩

畑は父親が所有していた野菜畑の中に点在していて、隣は茄子、スッキーニ。葡萄樹の間ではアーティチョークが栽培されています。ワイン造りは副業なので、葡萄樹は、常に色々な野菜、植物と共にあり、生物多様性が維持されています。

畑の隣にはトタンで作られた 1 階建ての小さな家があり、父親が今も住んでいます。ガスは通じておらず、50 年前と何も変わらない生活を続けているそう。周辺も治安が悪く、大都市ローマの闇を感じさせるような地域です。

ローマからナポリにかけては死火山が多く、500 年以上前の度重なる噴火によってローマの下層土は火山岩土壌でミネラル分が豊富なので野菜栽培に適していました。また、火山岩土壌は水捌けが良いので、葡萄栽培にも適していて 80 年代までは沢山ワインが造られていたのです。

ローマのレストランでワインが大量に消費されるので、近郊の農家はワインを造っていましたが、大手協同組合の台頭で、価格が下がり、農家のワイン造りは衰退。今ではマルコ・コリックチオ 1 軒しか残っていないのです。

畑では、父親、お爺さんの時代から、一切の農薬の使用はありません。この周辺の小さな農家にとっては土地を広げる事も出来ないで、収入は少なく、農業は高価なものだったのです。（必要であれば銅と硫黄は使用）

## △後期品種マルヴァジア・プンティナーダ

この火山岩土壌と相性が良い品種がフランギーナとグレット。そして土着品種であるマルヴァジアでした。マルヴァジアには沢山の亜種がありますが、ラツツィオではマルヴァジア・カンディダが主流。ですが、マルコの畑のマルヴァジアはプンティナーダでした。

『マルヴァジア・プンティナーダはデリケートで栽培が難しく、収量は安定しませんが、マルヴァジア・カンディダより果皮が薄く、繊細な品種。柑橘系の香があり、酸度が高く、アルコール度数も低いので高貴な品種なのです』

このマルヴァジア・プンティナーダを中心にフランギーナやグレットをアッサンブラージュ（一部混植）するのが、この地方の伝統。3 種類の品種を栽培し、混ぜるのは常に安定した品質と収量を確保する為の昔の人の知恵だったのです。失われてしまった、ローマの伝統的地酒の復活です。



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！

