

絶滅したかと思われていたバラトウチャットの復活

MONFERRATO | PIEMONTE

# Summer Wolff

サマー・ウルフ



## ▲サウスカロライナ州のウェイトレス

アメリカ、サウスカロライナ州のレストランで働き、将来の夢は自分の店を持つ事でした。偶然、ワインの試飲をする機会があり、それを切っ掛けにワインの勉強を開始。すぐに NY タイムズスクエアの大手レストランチェーンのソムリエに就任します。レストランでは世界中の最先端のワインを経験。その後はトスカナのワイナリーのデイルクター、アメリカへのエクスポーターを経てカッシーナ・イウリ当主ファブリツィオと結婚。これを機に小規模ナチュラルワイン生産者のインポーターに転身します。  
『ヨーロッパ各国を歩き、まだ世に出ていないナチュラルワインを開拓。小さな生産者の苦勞と成功。ビジネスの難しさを学びました。そして、ナチュラルワインの急激な変化と真摯さのない偽物のナチュラルワインも多く経験したのです』

## ▲間違ったナチュラルワイン

化学薬品を使わず、自然環境を守りながら共存する事で、その土地の本来の個性を最大化する。これによって葡萄は表現力を増し、その個性を失わないように人為的介入を最小限にしてワインを醸造する。

これが本来のナチュラルワインであったはずなのに、いつの間にかナチュラルワインはお洒落の道具になってしまった。土地を理解せずに無農薬を実践しても葡萄の個性は最大化されません。知識のない醸造は欠陥の多いワインを生み出すだけなのです。

『ワインが濁っていて、可愛いラベルが貼ってあるのがナチュラルワインではありません。VA やマウスがあっても酸化防止剤無添加である必要はありません。お洒落な髪型とTシャツでナチュラルワインフェアに参加する事でもないのです』

私にとってナチュラルワインとは純粋さを意味します。自然かあら与えられた恵みであり、優雅で個性的です。何より、畑を含む自然に責任を持たなくてはなりません。勿論、醸造でも同じように責任を持つべきなのです。

## ▲唯一のバラトウチャットのマセラシオン

2021年、20年間の経験を活かし、イウリの葡萄と隣人で長く有機栽培を続けてきた葡萄栽培家アルフィアーノ・ナタの葡萄を使ってワイン造りを開始します。葡萄品種はバラトウチャット、少しのヴィオニエとフレイザ・ピッコロ。

絶滅したと思われていたバラトウチャット。イウリはダイレクトプレスで鮮烈な白ワインに仕上げていますが、サマーは、よりこの珍しい品種の個性を引き出す為に果皮と種子を漬け込んでの醸造をしています。(唯一のバラトウチャットのマセラシオン)

『バラトウチャットの最大の特徴はミネラル感と酸ですが、香は繊細でボリュームは欠けるので、最初の頃はヴィオニエを少量加えて補強していましたが、それは間違えだと気付きました。古代品種バラトウチャットの個性を最大化するべきなのですから』

8~10日間のマセラシオンで果皮からの要素を得たワインはミネラル感と高い酸度を持ちながら少しのタンニンと大きな骨格を得ています。ワインとしての要素は非常に多く、赤ワイン以上に力強いワインになっています。

『マセラシオンしたワインは要素が多いので、それがまとまるまで、時間をかける事が重要。澱と共に1年半、状態によっては2年以上熟成させてからボトリングする。要素がまとまってない状態のオレンジワインはアタックだけのワインになってしまいます』

『私のワインは私達のライフスタイルそのものです。自然の中に生きた結果が私達のワインなのです。ナチュラルワインは芸術品ではありません。誰もが楽しめる価格であるべきで、誰もが気軽に飲んで、楽しみ、また飲みたいと思えるものであるべき』



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！

