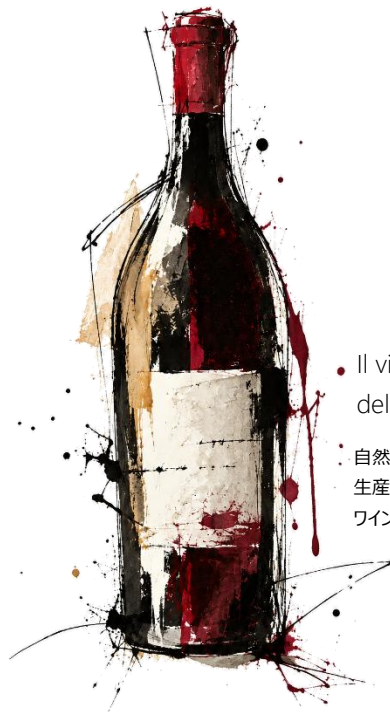


INAGAKISHOTEN

VINI E ALIMENTI NATURALI



● Il vino naturale racconta l'identità del vitigno e del territorio.

● 自然なワインは品種や土地の個性を語ります。
生産者の嗜好や意図よりも大切なものを
ワインでも食材でも大切にしたいと思っています。



株式会社 稲垣商店

新入港、限定品は LINE で案内中！

友達登録をお願いします。

ARTIGIANI DEL VINO E DEL CIBO

Naturale, ma classico

I NOSTRI VIGNAIOLI

「地域/ページ」をクリックでそのページにジャンプ

Spumante

P03

1701	Franciacorta
MARSURET	Prosecco
CARBONCINE	Prosecco

Piemonte

P06

GIOVANNI CANONICA	Barolo
GIUSEPPE RINALDI	Barolo
GIUSEPPE MASCARELLO	Barolo
GIACOMO CONTERNO	Barolo
RIVELLA SERAFINO	Barbaresco
NERVI	Gattinara
CASCINA VAL DEL PRETE	Roero
CASCINA IULI	Monferrato
SUMMER WOLFF	Monferrato
CASCINA ROERA	Monferrato
LA RAIA	Gavi

Trentino Alto Adige

P17

POJER e SANDRI	Faedo
----------------	-------

Friuli Venezia Giulia

P18

RONCO SEVERO	Colli Orientali del Friuli
ZIDARICH	Carso

Liguria

P20

TERRAZZE SINGHIE	Carcare
------------------	---------

Lombardia

P21

ANTONIO PANIGADA	Saint Colombano
------------------	-----------------

Veneto

P22

FILIPPI	Soave
CA LA BIONDA	Valpolicella

Toscana

P24

BACCHERETO TERRE A MANO	Carmignano
AMBRA	Carmignano
SANTA 10	Siena
RANCHELLE	Maremma
AMPELEIA	Maremma Alta

Lazio

P29

COLICCHIO	Roma
-----------	------

Sicilia

P30

IL MORTELLITO	Noto
LAMORESCA	San Michele di Ganzaria
COS	Vittoria

I NOSTRI ARTIGIANI DEL CIBO

Pasta

MARTELLI	Toscana
FABBRI	Toscana

Acciughe

BALENA	Toscana
--------	---------

Aceto

CESARE	Piemonte
--------	----------

Passata di Pomodoro

BELFIORE FAMIGLIA CIARLO	Toscana
--------------------------	---------

Miele

GIUSEPPE CONIGLIO	Sicilia
-------------------	---------

Olio di Oliva

COS	Sicilia
LAMORESCA	Sicilia

稲垣商店

FOR PROFESSIONALS

ワイン、飲食業界関係者向け



〔契約店様年間ケース特価〕

<https://www.inagakishoten.shop/view/category/specialoffer?sort=recommend>



〔レストラン様特別条件〕

<https://www.inagakishoten.shop/view/category/specialoffer?sort=recommend>



〔新入荷〕

<https://www.inagakishoten.shop/view/category/newarrival2?sort=recommend>

ONLINE SHOP

オンライン発注システム



<https://www.inagakishoten.shop/view/page/guide-business>

契約店様

会員 ID 取得後、オンラインサイトからご注文頂けます。会員 ID をお持ちでない場合は、弊社までお気軽にご連絡ください。酒販店様専用の会員 ID と 初期パスワードを発行します。

お取引をご希望の酒販店
食料品店様

只今、新規のお取引先を募集しております。ご希望の方は QR コードから、お気軽にお問い合わせをお願いします。※ 限定品のみをご希望の方はご注意ください。



<https://www.inagakishoten.shop/view/page/guide-restaurant>

レストラン様

(酒販店経由でのお取引)

新規会員登録より登録※登録内容確認後レストラン様専用会員に切り替わります。登録完了後はいつも通り酒販店様経由での請求となり、決済なしてご購入頂けます。

«登録時の入力について»

お名前欄：レストラン名

帳合先酒販店名：お取引されている酒販店様名

レストラン様

(直接取引をご希望の方)

稲垣商店は契約酒販店が少なく、レストラン様に商品を届けられない事が多くなっています。その場合は直接販売する事ができます。稲垣商店との直接取引をご希望のレストラン様は、お問い合わせフォームよりご相談ください。

«販売条件»

ワイン、食材共に 1 本からお届けします。

※総額 20,000 円以上で送料無料。



<https://www.inagakishoten.shop/view/page/guide-restaurant>

一般のお客様

新規会員登録から会員登録をお薦めいたします。

«会員特典»

- ・お買い上げ金額の 1%ポイント還元
- ・ポイントアップセールのご案内
- ・会員様限定クーポンの配布
- ・限定商品のご案内
- ・会員限定特別条件



1701

Nuovi Produttori



STOCK & TECHNICAL

何も加えない純粋フランチャコルタ「ディチャセツテウノ」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/1701?sort=recommend>

- ・Franciacorta Brut Nature
- ・Franciacorta "Rose"
- ・Franciacorta "Saten"
- ・Franciacorta Riserva "COCO"
- ・Bianco Frizzante "Sullerba"

— 2011 年創業

フランチャコルタが退屈で仕方なかった時代を変えてくれたアンドレア・アリチヤカ・デル・ヴェント。それから少し遅れて出てきた1701。彼等は少し違うところを見ていました。

フランチャコルタで新しいカンティナーが立ち上がる事はなかなかないので生産者の間で1701は大きな話題に。興味本位で訪問する事にしました。

当時は貸し倉庫にタンクや樽を置きエアカンをかけ醸造していたので雰囲気的には最悪でしたが、果実の厚みはなく、硬質で透明感あふれる美しいワインに驚かされました。

当時のフランチャコルタはドサージューH8g、厚い果実味がもてはやされた時代ですから、こんなフランチャコルタは誰も求めていなかったのに。

当主フェデリコは色々なワインを飲んでいて、特にシャンパーニュはクラシックからナチュラルまで幅広く飲んでいました。最初からフランチャコルタを見ていなかったのです。

稲垣商店が始まる前に連絡をくれましたが断っていました。その後、色々なインポーターが交渉しましたが、購入数ではなく、ワインを通して解り合う事ができなかったよう。結局、購入数は少ない僕達と仕事をする事になりました。

— 300 年の歴史を引き継ぐ

ブレスシアで育ったフェデリコとシルヴィア兄妹。母親の影響で自然な食材で育ちます。コーラは飲みません。残念ながら

フランチャコルタも飲みませんでした…。

フェデリコは経済学、シルヴィアは哲学を学んだ後、工業化され、世界基準から遅れているフランチャコルタの現状を見て自分達でやる事を模索し始めます。

『シャンパーニュにもバローロ、トスカーナにも自分達が飲みたいと思えるワインがあったのにフランチャコルタには1つもなかった』

2011年、カツァーゴの名門ワイナリーベッティーニ・カツァーゴを事業承継。当時の地元紙には「伝説のワイナリーが若者に引き継がれた」と紹介されるくらい大きなニュースとなりました。

300年の歴史を持つ農園には城壁（ブローロ）に囲まれた神聖な畑があり、この畑から造られたワインの最初のヴィンテージが1701年でした。

2人は300年の歴史に敬意を払い1701をカンティナー名にすることにします。

— 初のデメテル

母親は食材の質だけでなく「どのように作られたものなのか」を大切に作る人でした。それが普通だった彼等。勿論、何も加えない健全な葡萄から身体に負担のないワインを目指す事になります。

兄妹はここで化学薬品、科学肥料に頼らない初めてのフランチャコルタを造ろうとバイオナミを導入。自家製コンポストと石灰、イラクサ等の調剤だけで畑を活性化させていきます。

ここまで劇的に、しかも着実にバイオディ

ナミを導入できたのはアドリアーノ・ザーゴのサポートがあったからでした。

「フロラドリー」「アリアンナ・オキピンティ」「エミディオ・ペペ」「レ・マツキオーレ」等の畑を再生したことで知られる実力派の農家です。

牛の角を土に埋める事が大切なのではなく、いかに土壌を活性化させるかが重要と考える実践的な農家。宇宙のエネルギーには興味がありません。彼にとってはあくまでも土壌の活性化が大切なのです。

2015年には有機認証、2016年にはフランチャコルタ初のデメテル認証を獲得して大きな話題になりました。この兄妹にとっては普段の生活の延長で何も特別ではなかったのですが。

— リザーブワインの重要性

醸造責任者はジュリオ・サルティ。同じカツァーゴのラ・ロントナというカンティナーで醸造責任者をしていましたが1701に移籍しました。

以前からゼロ・ドサージューのフランチャコルタに取り組むなどフランチャコルタの常識を覆す思想を持っている珍しい醸造家です。

彼が導入したのがvasca perpetua。ソレラ的に毎年継ぎ足していくリザーブワインです。大樽で保存されたりザーブワイン比率が60%を超える位多めに使われるようになります。※フランチャコルタでは珍しい。

更には Elleseddi(L.S.D=Leviti Solo

Donetti)自分達とこの野生酵母だけというフランチャコルタの醸造も開始。亜硫酸の量が劇的に減っています。

添加物、酵素不使用。清澄なし、濾過なし、補糖、補酸なし、ドサージューなしと徹底しています。

— 一畑の個性

10年以上のバイオナミで土壌は活性化し、明らかに畑毎の個性が出てきます。

【サテン】

- ・サッピオー二畑
- ・砂とシルトを多く含むモレーン
- ・シャルドネ

芳香の広がりや酸、ミネラルが主体。シャルドネの繊細さを表現する畑。塩っぱい。

【ロゼ・ナチュール】

- ・コッリーナ畑
- ・急斜面で日照の強いモレーン土壌
- ・ピノ・ネロ

熟したピノ・ネロの豊富なアントシアニンなど個性が出る果皮を6時間マセラシオンした珍しいロゼ。

【ブリュット・ナチュール】

- ・サッピオー二、コッリーナ、ブローロ
- ・代表的な畑のアッサンブラージュ

1701の個性を表現。ドサージューなしの短い熟成期間でフレッシュさ、正確性、直線的な伸びが特徴。

フェデリコのナチュール志向と歴史あるカンティナー、優れた畑。更にフランチャコルタの常識に捉われない醸造チームが揃って生まれたのが1701。最高の環境が揃っているんです。



STOCK & TECHNICAL

MARSURET

毎月瓶詰め、毎月入港！常にフレッシュなプロセッコ「マルスレット」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/marsuret?sort=recommend>

- ・Prosecco Treviso "L'Estro" Extra Dry
- ・Prosecco Treviso "Rose" Brut Millesimato
- ・Prosecco Valdobbiadene "San Boldo"
- ・Prosecco Valdobbiadene "Rive di Guia"
- ・Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti"

「イズレ・エ・オレーナ」

当時、仲が良かったイズレ・エ・オレーナの当主パオロとはイタリアの伝統についてよく話したんです。彼のワインは僕には少し強過ぎましたが、それは彼等なりの差別化であって、実際の彼の好みは素敵でした。彼はイタリアのクラシックを愛していたのです。

レ・ピアーネ、プロデュートリ・ネッピオーロ・ディ・カレマ、アントニオーロ、グロヴァイラ、グラヴェル。クラシックを後世に残していく事が、イタリアワインが生き残っていく為に重要だと考えていたパオロは、その為に重要な生産者を熟知していました。

そんな話をしている時、プロセッコで必ず名前が挙がる「ポルトロミオ」と一緒に名前が挙がった生産者を僕は知りませんでした。無名の生産者でしたが、パオロはプロセッコで最も重要な生産者だと話してくれたのです。

パオロが言うのであれば間違いなく、翌年会ってみると、出てきたのは角刈りにネルシャツ、半ズボンの農夫。セラーも普通のアウトクラージュ。エチケットもお洒落とは言えない。パオロも間違えるよなあ。

一見何も特別ではないようでした。でも直ぐに何故この生産者が「イタリアのクラシックにとって重要」なのかを理解できました。タンクは沢山あるのに倉庫が異常に狭く在庫がほぼ無かったのです。

何が特別なのか？

プロセッコは安価なので大量に造って単

価を下げます。だからタンクも巨大。ポトリングも年に1回か2回。セラー内のワインを一気にポトリングして倉庫に積み上げていきます。効率化こそプロセッコの販売にとって最も重要なのです。

徐々に出荷されていき、10ヶ月経った頃には倉庫内のプロセッコが全て出荷されます。最後に出荷されるプロセッコは、6ヶ月前にポトリングされ、その後日本などに運ばれていきます。

船の上で2ヶ月、日本のインポーターの倉庫で3ヶ月、酒屋さんの倉庫で3ヶ月、レストランのセラーで3ヶ月。合計10ヶ月経ったプロセッコが美味しいはずがないのです。

シャルマ方式のスブマンテはビールと同じでポトリングした瞬間が最高の状態。香、酸が落ち始める6ヶ月以内に飲むのが美味しいのです。

何故なら瓶内2次発酵のように発酵由来の味わいではなく、グレラ種の揮発的な香やフレッシュな果実を味わうものだから。そもそも瓶内2次発酵スブマンテとは目指しているものが全く違うのです。

マルスレットは効率化とは逆に毎月ポトリングを行い、倉庫でワインが寝る事が無いようにしていました。プロセッコを美味しく飲ませる為に最も大切なのに、他の誰もやっていない事をマルスレットは真実にやっていたのです。

僕達は、その良心に惚れました。「自分達の利益より、飲み手の幸せを本気で考えている」そんな人達だったのです。

グレラは白桃、洋ナシ、アカシアのよう

な香が特徴で、この香は揮発性。空気に触れると時間と共にとんでしまします。だからぎりぎりまでタンク内の嫌気的環境で保存する事が大切。この香とクリミーズ、フレッシュな酸味がプロセッコの3大要素。これを強く感じさせてくれるのがマルスレットでした。

「マルスレー」家の歴史

1936年に創業されたマルスレット。それまでは長く葡萄栽培農家でした。初代アグスティノ・マルスレーの背が低かった為に「小さなマルスレー」を意味するマルスレットと呼ばれていました。カントリーナ名をこのニックネームに変えてしまふあたりがイタリアですよね。

2代目までは葡萄栽培農家で少しだけフリッツァンテを造っていました。現当主エルメスが本格的にアウトクラージュを導入し、更に毎月ポトリングという独自のプロセッコ造りに行き着きます。

現在は息子アレッシオとエンリコも加わり父親の考え方を忠実に守りながら毎月ポトリングで「いつでもフレッシュで美味しい状態」を維持しています。

「栽培・醸造の拘り」

マルスレットの畑は遠くからでもすぐ解ります。支柱が他と違うのです。どの生産者の畑も支柱は安価で丈夫な鉄製ですが、マルスレットではトレヴィゾの山から切り出した栗の木を支柱にしています。太さも高さも揃いつつな風景。

木を支柱にする場合、土に刺す部分に薬剤を塗って腐らないようにするのが、マルスレットは薬剤を嫌い、先端を焼き、炭化させてから地中に打ち込むことで腐

食を防いでいました。こんなところにも彼等の畑、自然に対する姿勢が見えてきます。

安価なプロセッコを造る為に、この地域では先進的な農業や農業が導入され、大量生産が進んでいきました。大手生産者は畑を持たず、安く葡萄を買い取ろうとします。これが農薬使用に拍車をかけていきました。

プロセッコでの有機栽培の比率は僅かに6%！マルスレットの畑は100%有機栽培。化学薬品は除草剤も含めて一切使用しません。下草は伸び放題。ヴァルドッピアーデネに30ha、トレヴィゾに35ha、合計65ha以上の畑で有機栽培を実践する。凄いなって。

初めて訪問した2008年、一部の畑はベト病に侵されて苦しんでいました。それでも、手作業で畑のケアをするエルメス。とても充実した表情で苦しむと言うより楽しんでいるようでした。

有機栽培で育てられたグレラは香味成分が充実し、糖度も高くなります。これはプロセッコにとって凄く有利です。香味成分とリンゴ酸が落ちる前に収穫できるのでワインは香が充実し、酸度があるので甘味があっても立体感がありフレッシュさも失いません。

プロセッコ本来の美味しさはポトリング後6ヶ月以内に飲む事が大切。それを可能にする為にポトリングしたばかりのワインを毎月日本に運んでいます。

お届けするマルスレットはポトリング後3ヶ月程度しか経っていない最高に美味しい状態ですよ！



STOCK & TECHNICAL

CARBONCINE

Nuovi Produttori

100 年以上の歴史を誇るプロセッコ・トレヴィゾの老舗「カルボンチーネ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/carboncine?sort=recommend>

・Prosecco Treviso "Carboncine" Extra Dry

「カジュアルプロセッコ」

もはやお馴染みのマルスレット。当主エメルメスが栽培、醸造。古くからの番頭でマルスレットの全てを知るマッシモが営業面を担当しています。

ここに2人の息子が加わって盤石な体制。息子達も真面目で素晴らしいです。マッシモが2人の教育係になっています。

マルスレットはヴァルドッピアーデネ中心でヴァルドッピアーデネに隣接する西トレヴィゾにも畑を所有。こちらでも急斜面の畑なので規模は広げず高品質化を進めています。

マルスレットに無かったのがトレヴィゾ東部分の平野部のカラント（粘土石灰層）土壌の畑でした。この平野部からはフルーティーで華やかなプロセッコが産まれるのです。

2021年、100年以上、トレヴィゾ東側のシレーアでプロセッコを造り続けてきた老舗カステッロ・カルボンチーネの後継者問題に協力する形で事業を引き継ぐ事を決めます。

カンティーナ名は古臭いカステッロをなくし「カルボンチーネ」とし、カジュアルな東部トレヴィゾ（平野部）のプロセッコの生産を開始しました。

100 年の歴史

カンティーナは1600年頃に建てられたもので400年以上が経過している歴史的農家建築。この頃から葡萄栽培も含めた農園として存在していました。

カンティーナ脇にはシレーアが流れ、ヴェ

ネツィアまで続いています。100年前は船でヴェネツィアまでワインを届けていたで川の周辺が栄えたのです。※当時はプロセッコではなくラボソ等の赤ワイン。

所有者はベッリオ家。ワイン以外にピアンコペルラ（ヴェネト原産の白いトウモロコシ）や水牛の飼育を手掛け成功。この地域で最も評価の高いカンティーナとなり、自社でアカシアの木樽を作る工房まで持っていました。

2021年、芸術家でもあったイザベラとスザンナの姉妹は芸術の道を選び、後継者がいなかったためマルスレットに事業を売却する事になります。

マルスレットは協会の援助を受け大きな投資を行いマルスレット基準の醸造を可能にします。これによって「急斜面のシリアス」と「平野部のカジュアル」の2つトレヴィゾの生産が始まりました。

「マルスレット」

- ・急斜面
- ・ヴァルドッピアーデネ、西トレヴィゾ
- ・海成の泥灰土（マール）と砂岩
- ・リヴェやスイリエヴィティ等
- ・高品質の追求

「カルボンチーネ」

- ・平野部
- ・東トレヴィゾ
- ・カラント土壌
- ・カジュアルラインで大きな生産能力

100 年の個性

マルスレットのヴァルドッピアーデネは北西部で世界遺産にもなった急斜面の葡萄畑。土壌は複雑ですが「海に由来する」泥灰土（マール）と砂岩が主体。

一方のトレヴィゾはアルプスから流れてくる「河川によって」長い時間をかけて作られた沖積平野です。土壌は沖積起源の粘土質ロームを主体とします。

「ヴァルドッピアーデネ」

- ・隆起した丘陵部
- ・海に由来
- ・泥灰土（マール）と砂岩
- ・柑橘系青りんご

「トレヴィゾ平野部」

- ・沖積平野の平地
- ・川に由来
- ・粘土質ローム
- ・熟した果実

2009年、法改正があり現在はヴェネトフリウリにまたがる9県でプロセッコDOCが生産できますが、プロセッコ・トレヴィゾは其中最も高品質とされるサブゾーンになります。

一酸を活かす

主要品種はグレラ種。85%以上が義務付けられています。樹勢は非常に強く果実は熟すと黄金色に色付きます。

カルボンチーネでもマルスレット方式が採用され、新梢を垂直方向に誘引し摘芯、結束を行い葡萄房周辺に湿気が溜まらないようにしながら収量を減らします。

これを徹底する事で葡萄房周辺に風が通るようになりカビのリスクが半減します。結果的に農薬が必要なくなるのです。

また、グレラがスパークリングワインに向いているのは「高過ぎない糖度」「充実した酸」「芳香の強さ」が揃っているからです。

シャルドネやピノ・ネロのように糖度を上げ過ぎないように早く収穫する必要があります。成熟した段階で収穫できます。その段階でも糖度は高くなり酸度もあり、香味成分も揮発していないのです。

香味面ではセミ・アロマティック品種に分類。洋梨、青りんご、柑橘、白い花、ジャスミンのような爽やかな香を持ちますがモスカートやゲビュルツのような強い香ではありません。

これを低温で1次発酵させる事で香味成分をワインに残し、高い酸度を確保します。その後、アウトクラウヴェで2次発酵させる事で発酵や澱由来でないグレラ由来の香を持ったプロセッコが産まれるのです。

『マルスレットのトレヴィゾはヴァルドッピアーデネに隣接する急斜面の冷涼畑なので少しシリアスで直線的。洋ナシや青りんごのよう』

『カルボンチーネは東の平野部なので葡萄の熟度も高く白い花や熟したオレンジやアプリコットのように明るい果実味が楽しめます』

マルスレットイズムが徐々に導入されている老舗カルボンチーネ。マルスレットとは違う鋭利とした果実味は東部トレヴィゾでしかない美味しさです。

A2. AGRICOLA
GIOVANNI CANONICA
BAROLO-ITALIA



STOCK & TECHNICAL

GIOVANNI CANONICA

ジャンフランコ・ソルデーラから紹介されたバローロ「カノニカ」

(HP) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/canonica?sort=recommend>

・Barolo "Paialgallo"

・Langhe Nebbiolo

・Barolo "Grinzane Cavour"

・Barbera d'Alba

ソルデーラの紹介

2010年、ヴェーナリーに参加して帰る前日グリーンランドのエイファイヤトラヨークトル火山が噴火して飛行機が飛ばなくなり、追加で2週間程度イタリアに滞在していました。

同じく帰れなくなったヴィナイオータ太田さんと同行させてもらい2日間カノニカに泊まらせてもらったんです。狭いキッチンに3人で座り、前日の残りのスパゲッティをバターで炒めてバルミジャーノと黒胡椒をかけたのが旨かった。

レストランのご馳走ではなく、残り物バスタを狭いキッチンで食べさせてくれるような素朴な人柄のジャンニ。ワインもジャンニそのもの。飾らない、押しつけがましくない、素朴な美味しさ。

思えば、そのずっと前から稲垣商店はカノニカの輸入販売を行っていました。でも、当時は最高の保管状態とは言えず、コルクを覆うシールにワインが漏れていた。色々迷惑をお掛けしました。

【注】現在は定温低湿倉庫、完全リファラ輸送と完璧な保管状態になっています。

稲垣さんにカノニカを紹介したのは故ジャンフランコ・ソルデーラでした。当時ヒバナ永島さんにソルデーラを飲まされて感動した稲垣さんはソルデーラの輸入を始めていて、偏屈者同士（愛を込めて）良き理解者でもありました。

「白ワインなんて必要ない。グラヴネル以外は」「魚介に赤ワインは合わない？ソルデーラを飲んだことがないんだな」

等々、刺激的な名言が多いジャンフランコ。「本物のバローロはカノニカだ」と断言しています。

ジャンフランコ・ソルデーラやヨスコ・グラヴネルが「カノニカこそが本物のバローロだ」と言い、リナルディ、ジャコモ・コンテルノ、バルトロ・マスカレックも揃ってカノニカのワインを高く評価しています。

歴史は浅いけど

歴史は浅く、現当主ジャンニ・カノニカが1988年に始めたカンティーナ。それ以前から葡萄畑は所有していましたが、葡萄の段階で販売していました。ジャンニが初めてワイン造ったのは1970年の事です。

現在では、バローロ村の中心、役所の目の前で小さなアグリツーリズモを経営しながら、その地下の僅かなスペースでワイン造りを行っています。

年間生産本数は約6000本。納得しない出来たとボトリングはせず、バルクで売ってしまうので幻のような存在になっています。でも、日本には2社もインポーターがあるので世界中から妬まれているんです。

パイアガッロ

所有畑はバローロ村西側に隣接し、村を見下ろす標高320~350mのパイアガッロに1.5ha。これは代々受け継がれた畑で樹齢は20年程度。ネッピオーロと極少量のバルベラが植えられています。

カンヌビから連なる丘にありながらバローロ村を囲うように東向きの斜面になっ

ているのがパイアガッロ畑。土壌はサンタガタ・フォッシリ泥灰土。カンヌビとの違いは強い夕日を受けない事。これによりタンニンは細かく繊細で、過度な凝縮を避けられます。繊細で深い味わいになるんです。

全体で1.25haのパイアガッロは4生産者が所有していますが、他の畑とアッサンブラージュされることが多く、単一畑でリリースしているのはマウロ・ヴェーリオとカノニカのみです。

グリンツァーネ・カヴール

2010年、奥様の家筋からバローロの北部、グリンツァーネ・カヴール村の畑を少し相続して2012年から少量のバローロがリリースされました。

畑は丘の最北端にあり、東北西を向く小さな畑です。バローロ村より土壌年代が古く、沖積世由来石灰質・粘土質泥灰土が主体でパイアガッロとは大きく異なります。

『ここでは大きなタンニンと濃い色素を得て葡萄は凝縮する。パイアガッロの細かくしなやかなタンニンで華やかなスタイルとは正反対で力強く厳格』

パイアガッロは薄い色調で空気があり、タンニンも細かく主張しません。以前、ヴィナイオータ太田さんが開けてくれたパイアガッロ2002は2本とも白ワインになっていました。

ネッピオーロは元々アントシアニンが少なく、酸化によって赤い色合いからエアンジ色に変化しやすいワインです。通常、アントシアニンとタンニンは熟成中に結

合し、ポリマー化合物となり色素が安定します。

パイアガッロ2002は若い年なので特にアントシアニンと結合し色素を固定化するタンニンが細かく弱い為に色素が落ちたのでしよう。それくらい元々色素が薄く、タンニンも細かく主張しないのです。勿論、味は素晴らしいです。

伝統的であれ

畑では除草剤を含めて農薬・化学肥料を使用せず、銅と硫黄のみを使って管理しています。醸造はシンプル。何も変わつた事はありません。ナチュラルワインと言うより伝統的生産者と言うべきだと思います。

収穫後、除梗し、野生酵母のみで発酵開始。マセラシオンは約30日。発酵終了後に小さな手動垂直プレスで圧搾。1度セメントタンクで落ち着かせてから上澄みをスラヴォニア産大樽で熟成。ボトリング時に必要最低限の酸化防止剤を添加。無成長・無濾過。

ジャンニはナチュラルワインを造ろうとはしていないのです。むしろ伝統的なバローロを造ろうとすると、見方によってはナチュラルワインのようになると言えるかと思っています。

前日の残りのスパゲッティをバターで炒めて僕達に食べさせてくれるくらい飾らない素朴なジャンニ。

バローロに伝わる伝統的なワイン造りを真摯に続けているだけ。間違ってもナチュラルワインを目指してなんいてません。何も変わってないだけなのです。



GIUSEPPE RINALDI

2人の娘が故ベッパ・リナルディの意志を継ぐ「ジュゼッパ・リナルディ」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/rinaldi?sort=recommend>

・Barolo "Tre Tine"
・Barolo "Bussia"
・Barolo "Brunate"

・Barbera d'Alba
・Langhe Nebbiolo



STOCK & TECHNICAL

一売れる前からのお付き合い

2010年、リナルディを訪ねると地下セラーのリビングのようなスペースに通されます。そこにはパリックを切断して作った椅子が置かれ「パリックの唯一の使い道」と書かれています...

椅子に座った正面の壁の1番高い棚の中央に稲垣さんの亡くなった奥様の写真が飾ってあったのを覚えていました。

奥様はイタリア語が完璧でイタリア食文化に精通していて博識のベッパのお気に入りだったのです。

翌日、カノニカを出発すると警官とベッパが揉めています。僕達に気付くと手を上げますが、そのまま言い争いを続けていました。生産者訪問を終えて夕方戻ると、全く同じ位置で言い争いを続けているベッパ！何かと凄い人でした。

ベッパは博識で天邪鬼ですが、自分が信じた事は絶対に変えません。稲垣商店が弱小でも、サイゼリアがファミレスでも、そんな事ベッパには関係ないのです。

お世話になって解り合った人との関係を疑って自分から終わりにするなんてあり得ない。そんな言葉の人でした。

稲垣さんはリナルディが今のようになりになるずっと前から買い続け、Cittico（辛辣な人）と評されていたベッパの深遠な世界を理解しようとして話してききました。ただ買うだけではないのです。だからベッパは1番高い所に奥様の写真を飾ったのだと思います。

一故ベッパ・リナルディ

2018年、ジュゼッパ・リナルディは70歳になる直前に亡くなりました。伝統的パローロは数多く残っていますが、ベッパがいなくなった事で1つの歴史が終わったように感じた人は多かったのではないのでしょうか。

時代の変化と共にパローロも変化しました。洗練されたパローロが増えた一方、伝統的パローロも注目されるようになりました。その中で最も尊敬を集め、敬われたパローロがリナルディでした。

『パローロは簡単に人を喜ばせるワインではない。良いワインだ、悪いワインだなんていうのは、所詮そんなものだ。探求心が必要。深く考え、学び理解しなくてはいけない。美術品と同じように』

『パローロは時間をかけなくてはいい。シンプルなのに複雑で、すぐに正しい道を教えてはくれない。大量生産ワインとは真逆。簡単に理解できるものではない。時間が必要だ』

皮肉っぽく笑うベッパは常に懐疑的で冗談交じりに会話が進みます。ベッパの言葉は生産者だけでなく僕達インポーターの心にも残るものでした。

一リナルディ家の歴史

1870年、リナルディはフアレッチェ家に移譲されています（現フランチェスコ・リナルディ）。その後、1920年代にベッパのお爺さんがカンヌビ、ブルナーテ、レ・コステ、ラヴェッラを買ひ、家の地下でジュゼッパ・リナルディが始まります。

1962年、2代目バティスタが亡くなり、

獣医をしていたベッパが引き継ぎます。この30年間、ベッパは農業革命で伝統、そして「人と土地との結びつき」が薄れている事を嘆き、昔ながらのワイン造りを今に残してきました。

『パローロは畑毎の個性を加工せず、ゆつくり引き出してあげれば良い。醸造も時間をかけて、熟成にも時間をかけて、ようやくパローロになる』

リナルディはパローロの伝統である複数の畑のアッサンブラージュを理想としてきました。個性の違う葡萄（ワイン）が補完し合い複雑性をもたらすと考えていたのです。

一理想のパローロ

2010年MGAの導入に伴い、アッサンブラージュワインに複数の畑名を表記する事が禁止され、Barolo Brunate-Le CosteとBarolo Cannubi San Lorenzo-Raveraの生産が不可能となりました。

ベッパは憤慨しますがブルナーテはレ・コステの比率を抑え（た事にして）ブルナーテ主体のアッサンブラージュ・パローロとし、ラベル表記は「ブルナーテ」とします。※ですから実質は単一畑パローロではありません。

以前はブルナーテ60%、レ・コステ40%という比率でしたが、現在はブルナーテ85%、レ・コステはブレンドできる最大量の15%となっています。登記上は... ※ベッパですから、実は中身はほぼ変わっていないらしいのです。

とは言え、少しレ・コステが余りますので、それを使ったベッパのパローロの理

想形としてBarolo Tre Tineが産まれる事になりました。

使われる畑は...

- ・ラヴェッラ (50%)
- ・リヴァッシ (10%) ※ラヴェッラ隣
- ・レ・コステ (20%)
- ・カンヌビ・サンロレンツォ (20%)

砂質が強い土壌で香高さと上品さのカンヌビ・サンロレンツォ。粘土質で骨格とタンニン、酸をもたらすラヴェッラ（隣のリヴァッシ）。しなやかさや妖艶さを与えてくれるレ・コステ。

この全く異なる個性を合わせる事で補い合い調和するとされてきたのがパローロの伝統なのです。そしてベッパの理想のパローロなのです。

近年、モンフォルテ・ダルバのブッシア・ソッターナを取得。まずは理解する為に単一畑で醸造しています。

標高は280mでブッシアの特徴的な砂岩ではなくサンタカタ・フォッシリ泥灰土になっいて1960年に植樹された古い区画です。

今後はブッシアも含めてパローロの再編を行う可能性があり、より理想的なアッサンブラージュ・パローロが産まれるかもしれません。

ブルゴーニュやシャンパーニュ。そしてパローロやエトナでも単一畑が重要視されています。畑の個性を感じる面白さは確かにありますが、アッサンブラージュにしかできない美味しさも確実にあるのです。



STOCK & TECHNICAL

GIUSEPPE MASCARELLO

伝統的バローロの異端児、モンプリヴァート単独所有「ジュゼッペ・マスカレロ」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/mascarello?sort=recommend>

- ・Barolo "Monprivato"
- ・Barolo "Monprivato" Ca d'Morissio
- ・Langhe Nebbiolo

一憧れのバローロ

ソムリエ時代、故内藤和雄ソムリエの影響でバローロから離れられなくなりました。毎日、ヴィーノデッラバーチエに通い、内藤さんの解説でバローロを飲む。今考えると贅沢な時間でした。

数えきれない位のバローロを経験しましたが最も印象的だったのがモンプリヴァート1990です。薄い色調から梅紫蘇、カツオ出汁のような旨味が広がっていく。他にはない不思議な感覚でした。

インポーターとして働き始めてもバローロ愛は止まらず、その頂点にはジュゼッペ・マスカレロが常に見えました。初めてカンティエーナを訪ねた時は感動。薄暗いセラーは物音1つせず、奥には1311年の大樽が鎮座して神々しい。

1311年は13,100リットルなのでワイン18,000本分の大きさ。スラヴォニア産で樽板の厚さは12cmもあります。1948年に木を伐りだし20年間乾燥させて1968年に完成したものです。

昔、アッサンブラージュ・バローロ1種だけ造っていた頃使っていた樽で今は使われていませんが、まさに彼等の歴史そのものなのです。

エトナの鬼オフランク・コーネリッセンは最高のバローロと言ひ、エリオ・アルタレは伝統派の象徴と評し、アクアパツァ、モンドで活躍した田村さんは人生を変えたワインと言います。

一方で、繊細さ故に解り難い部分も多く、評価しないテイスターも多いのです。賛否の分かれる生産者ですが、熱狂的な支持者が多いのには必ず理由があるはずなんです。

一バローロの歴史の一部

1881年に初代ジュゼッペによってモンフォルテ・タルバに創設された歴史的カンティエーナ。現当主は4代目のマウロ。栽培は息子のジュゼッペに受け継がれ、妻のマリア・テレザ、娘のエレナの4人での家族経営です。

1904年には2代目マウロが歴史的な畑モンプリヴァートを3.11ha取得。1908年にはヴァチカン教皇庁が所有していた1.43haも取得。更に1991年にはカテリーナ・ヴィエッティが0.43haを取得してモノボール(6.13ha)となります。

その後、ヴィレッコ、コダーナ等を取得し、現在15haの葡萄畑を所有。モンプリヴァートは、なんと120年間所有しているのです！

1919年にはモンキエーロの製氷所だった建物を購入し、カンティエーナに改装し醸造を開始。1966年にバローロDOC法が制定され、モンキエーロは地域外でしたが、例外的にここでの醸造が認められています。

一変わるが変わらな

マウロは1968〜1977年にかけてあらゆる醸造を試しました。元々は60日以上マセラシオンでしたが、葡萄の完熟を目指すと同時に60日に短縮。80年代には30日まで短縮されました。

『濃さは求めていない。モンプリヴァートは色素が薄くても中身がある。深みがあるのです。できるだけワインを刺激せず、ゆっくり抽出する事が大切』

現在では、マセラシオンは葡萄の状態により20〜30日。サマーユ・ド・キャップを採用してルモンタージュは必要最低限で葡萄を刺激して荒い抽出に繋がるビシャージュは行いません。ワインをできる限り動かさないのがマウロの理想なのです。

1995年には今まで使っていたセメントタンクと併用してステンレスタンクの発酵槽を導入。より清潔でバクテリアの少ない健全な環境での発酵を選びます。

ベッペ・リナルディはステンレスタンクの優位性を理解しながら、木樽発酵での危うさや醸造の「芸術的」楽しさを選びましたが、マウロはワイン醸造家として「職人的」完璧さを求めたのです。

更に1997年からは野生酵母だけの発酵は変わりませんが、最初の焼き付けに使う酵母を各畑で選別するようになります。各畑で温度が低い内から活動できる酵母を培養しスターターとして使う事で、より健全な発酵を目指し、ワインの純度を高める事を目指します。

一モンプリヴァート

MGA5つ星評価のモンプリヴァート。カスティリオーネ・ファレットを代表する畑です。南西を向きの60年代からネッピオーロが完璧に熟す事で高く評価されてきました。

土壌は海成堆積物由来で活性化した石灰含有量が多くなります。6.13haあり、大きくカッシーナ・ミラソレとカッシーナ・マスカレロに分かれます。そして

カッシーナ・マスカレロの中にある1畝の特別な区画が「カ・ドウ・モリッシオ」なのです。

一カ・ドウ・モリッシオ

モンプリヴァート1970を飲んで感動したマウロ。その年に素晴らしい出来だったと記録されていた古いミケ・クローンに注目します。

1960年にマウロの祖父マウリッツィオがミケを植樹。父ジュゼッペが1950年代に特に優れたミケに白リボンを着け選抜します。

更に1983年からマウロがマッサルセルクシオンで良いミケを厳選。親子3代に渡るセルクシオン。半世紀かけてモンプリヴァートに良く適応した株を厳選するという壮大な仕事だったのです。

その後、一部の区画の葡萄樹を引き抜き、排水の溝を作った後3年間下草のみで休ませます。1988年に、ようやく選別した優れた株だけをカ・ドウ・モリッシオに植樹。

1988年から少しずつカ・ドウ・モリッシオの瓶詰めを開始。樽熟成は60か月以上その後、3年程度瓶内熟成して、ようやくリリースされます。

内藤さんが亡くなる直前、ヴィニタリー期間中にヴェローナで食事をしました。クインタレリを飲みながら、今最も好きなワインとして「カ・ドウ・モリッシオ」を挙げていたのを思い出します。内藤さんに解説して欲しいですね。



CONTERNO
GIACOMO



STOCK & TECHNICAL

GIACOMO CONTERNO

バローロの頂点モンフォルティーノ「ジャコモ・コンテルノ」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/giacomo?sort=recommend>

- ・Barolo "Francia"
- ・Barolo Riserva "Monfortino"
- ・Barbera d'Alba

一稲垣商店では不釣合い

80年代にバスタ「マルテッリ」の輸入から始まった稲垣商店。ワインは扱っていませんでしたが、ジョヴァンニ・コンテルノとの出会いからワインの輸入が始まりました。

その後、故内藤和雄さんがラック・コーポレーションさんにジャコモ・コンテルノを紹介。本格的に輸入が始まりましたが、今日まで稲垣商店も細々と続けてきました。

2004年に74歳の若さで亡くなったジョヴァンニ・コンテルノ。伝統派バローロの代表格であり、バローロの象徴のような人でした。現在、ワイン造りは息子のロベルトに引き継がれています。

100年の歴史

1908年、初代ジャコモ・コンテルノがモンフォルテ・ダルバでオステリアを開業。買い葡萄でワインの醸造も行い、店を出していました。当時のワインは薄い微発泡のコップワインでしたが、これが人気となりました。

その後、ジャコモが第1次世界大戦に参加した事でオステリアは廃業。1920年に帰国し、本格的にワイン造りを開始することになります。

ワインが好きだったジャコモは当時としては非常に珍しく大樽での熟成で長期熟成できるワインを目指し自社瓶詰めを開始します。そして1924年初めてのモンフォルティーノが誕生したのです。

『この時のモンフォルティーノは買い葡萄の中から良い品質ものを選び、長くマ

セラシオンして熟成できるバローロを目指したもので。モンフォルティーノはモンフォルテ・ダルバの意味でした』

ジャコモの2人の息子、ジョヴァンニとアルドは理想のワイン造りで折り合わず、アルドは1966年アルド・コンテルノとして独立。ジョヴァンニがジャコモ・コンテルノを継承します。

1964年、森だったカッシーナ・フランチャ・マロを全て購入し、ネッピオーロやバルベリー・スガを植樹。こうして1978年カッシーナ・フランチャからモンフォルティーノが造られます。

ジョヴァンニの死後、ロベルトは2008年にチエレッタ (Crea)、2015年にはアリオーネ (Arione) を取得。更に2018年には友人のカンティーナ「ネルヴィ」を購入し、ガッティナラの生産を開始します。

ネルヴィは所有していますが、セラ環境を改善し、技術提供をただで醸造責任者のエンリコ・フレッポはそのまま醸造責任者として残り、今も醸造の指揮をとっています。

1モンフォルティーノ

1978年からのモンフォルティーノはカッシーナ・フランチャ 100%でしたが、2015年以降は少しだけアリオーネをアッサンブラージュしています。モンフォルティーノは最高のバローロ・リゼルヴァを意味するのです。

収穫前、葡萄の段階で品質を判断しモンフォルティーノになる可能性がある区画を決め、少し収穫を遅らせます。発酵は

別に行いカッシーナ・フランチャより10日程度長くマセラシオンします。

更に熟成段階に入り、試飲を重ね、モンフォルティーノにすべきとロベルトが最終決定して、ようやくモンフォルティーノが造られるのです。※モンフォルティーノにしない場合はカッシーナ・フランチャのボトリング1年前にアッサンブラージュ。

あくまでもモンフォルティーノに相応しいかどうか、熟成する事でバローロの偉大さを表現できるかどうかで生産するかしないかが決められます。

例えば、難しい年2022年はちょっと特異です。少量だけ収穫できた質の高いネッピオーロに驚いたロベルトはカッシーナ・フランチャの生産を止め、モンフォルティーノだけを造る決断をしています。高い熟成ポテンシャルを持っていたので。

一大樽熟成10年

マセラシオンは約40日間。樽熟成期間は最低でも7年間です。普通のネッピオーロでは耐えられないはずですが、それだけ葡萄、そしてワインのポテンシャルが高いのです。

最良年の1978年は大樽に8年間入れられていました。1970年は10年間の大樽熟成でした。他にこんなに長い樽熟成に耐えられるワインはないでしょう。

『最高の出来の葡萄を伝統的な醸造で醸せば時間が必要になる。モンフォルティーノとして出来るまで大樽から出さないだけ。それ以外にモンフォルティーノを造る術はないのです』

一栽培・醸造の特徴

他の偉大な生産者と比べても圧倒的に収量が少ないのがジャコモ・コンテルノの特徴。グリーンハーヴェストで収量制限するのは葡萄樹のエネルギーが無駄と考えます。

冬の剪定の段階で既に芽の数を減らし植物の生育エネルギーを最初から少ない芽に集中させます。更にグリーンハーヴェスト、収穫時の選別と行われ、完璧な熟度を目指しているのです。

※冬の剪定で芽を減らしてしまうと、その後の病気や遅霜などのアクシデントがあった場合、壊滅的な被害になるリスクがあるので普通はできません。

発酵は元々、木樽で行っていましたが、父ジョヴァンニの時代にセメントタンクを導入しています。発酵時の急激な温度上昇を防ぐ為でした。

ジュゼッペ・マスカレックが低温での発酵を好みステンレスタンクを導入したのに対し、ロベルトはセメントタンクを捨て木樽での発酵に回帰しました。

『バローロはすぐに飲める必要はない。だから発酵温度はある程度高い状態をキープしたい。木樽での発酵は理想的な温度帯をキープしてくれる』

最も厳格なバローロ。高貴さすら感じさせます。バルバレスコにもブルネッコにもこんな深遠で高貴な世界はありません。イタリアワインの頂点の1つではないでしょうか。



STOCK & TECHNICAL

RIVELLA SERAFINO

力強さから繊細さへ変化する「リヴェッラ・セラフィーノ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/rivella?sort=recommend>

・Barbaresco "Montestefano"

・Langhe Nebbiolo

170歳を超えたテオバルド

ヴィニタリーに通い始めて5年経った頃、初めてテオバルドと会話をしたのを覚えています。少し暴れたナチュラルワインが多くなっていたヴィーニ・ヴェーリ会場でした。

『カオスだね。本来であれば私達のワインはもう少し繊細な味わいを楽しめるのに。ナチュラルワインというのは静かに感じないといけないのだけだ』

大声で話しながら、グラスにドボドボと注がれている周囲の生産者達の状況を見ながら呆れたようでした。※翌年はいませんでした。

当時70歳前だったテオバルドとマリアのブーはカタルグも何もなくワインが2本置かれていただけ。お客さんに両手でゆっくり静かにワインを注いでいく2人と、まさか一緒に仕事をする事になるとは思ってもみませんでした。

とは言え、結構ヒヤヒヤさせられました。稲垣商店を始めて何度もメールをしますが返信なし。ファックスしても電話しても反応なしで3ヶ月。

半分諦めていたところにアロケーションの本数が送られてきました。70歳を超えたテオバルド。メールは苦手のようで、素っ気ない、でも丁寧なイタリア語のメール。:

一歴史は終わるのか

テオバルドの祖父ピエトロがバルバレスコで葡萄を栽培しワインを醸造。バルクで販売していた記録が残っています。父、セラフィーノはモンテステファノ畑を購入

入しますが、その後もバルクでの販売を続けていました。

1963年、セラフィーノがモンテステファノにネッピオーロを植樹。その4年後、兵役を終えたテオバルドが戻り、ワインの自社ボトリングを決定し、本格的なワイン造りが始まりました。

実はテオバルド、エリオ・アルターレ達がブルゴーニュ視察をした1976年より10年以上前にブルゴーニュを視察していました。

『ブルゴーニュ視察は当時の私にとって月に行くようなものでした。そこでは自分達より小さな規模でドメーヌ元詰めが行われていたのです』L'Espresso 抜粋

ブルゴーニュを視察した事でドメーヌ的な栽培から販売まで行う事を目指し始めたテオバルド。奥様マリアと2人だけのワイン造りをスタートさせます。

その後も一部のワインはバルクで販売していましたが、バルクで販売したワインがパリで高い評価を受け人気に。これを機に全量をリヴェッラ・セラフィーノとしてボトリングするようになります。

今ではバルバレスコ伝統派の頂点と評され、カルトの人気に。そのワインは最も力強く大きなストラクチャーで圧倒的存在感を誇っています。

一異常な手仕事

所有畑は25aで全てモンテステファノ内にあります。急斜面の古い樹齢のネッピオーロからはバルバレスコ。上部の少し平地になった部分は100年までドルチェ

ットが植えられていましたが、今はネッピオーロに植え替えられランゲ・ネッピオーロが造られています。

畑では祖父の頃から除草剤やホルモン剤を含め1度も農薬を使用していません。彼等は畑の中に住んでいるので農薬を撒くという選択はそもそもないのです。

畑に与えるのは堆肥と豆類の緑肥。銅と硫黄も最小限に、収穫前3ヶ月は一切使用しません。

最大の特徴は「間引き」です。テオバルドは毎日畑を歩き、出来の悪い葡萄の間引いていきます。25aの畑で毎日間引きを行う事で収穫時には選果をする必要がなくなっていると言います。

収量はバルバレスコとしては異常な低さとなり、約 30t/ha となっています。これがバローロのように力強く大きなストラクチャーを可能にしています。

リヴェッラ・セラフィーノを唯一無二にしているのが収穫の遅さ。9月最終週から10月に収穫。葡萄が病気になるのが嫌で早く収穫したいマリア。種子まで熟してから収穫したいテオバルド。この駆け引きが50年間繰り返されています。

『葡萄の生理的成熟を意識しています。酸が落ちて種子まで熟せばタンニンも成熟し、フェノール類が多くなるので長いマセラシオンの意味が出てくる』

糖度の成熟と酸の成熟、そしてフェノール類の成熟はそれぞれ別々に起こるもので、モンテステファノの場合はフェノールの成熟を重要視すべきと考えているのだそう。

167年から何も変わらな

基本的にセラは創業当時とは変わっていません。発酵は野生酵母のみで温度管理なしで行います。マセラシオンは25〜30日間。

基本的に発酵初期は1日2回のピシャーシユを行います。後半は葡萄の状態に合わせてサマーシユド・キャップにするなど状況に合わせて変更します。

熟成はスラヴォニア大樽(300L)で30ヶ月程度が基本ですが、これもワインの状態によって変わっています。

50年間、奥様と2人でワイン造りを行ってきたリヴェッラ・セラフィーノ。年産10,000本のラベル貼りも機械ではなく奥様が台所で手貼りするのです。

一方、弟グイド・リヴェッラはガヤで50年間醸造責任者として働きバリックの導入等近代醸造の父となった人物。全く違う信念で2人共バルバレスコそれぞれの世界を極めていきます。

「理想のワインはワインの中に葡萄とモンテステファノを感じられる事」と語るテオバルド。生きていけば自分のワイン造りがもう少し良くなるかもしれないから、もう少しやってみようと言っています。

僅か25aの畑が家の前にあるからこそ出来る異常なくらい手間をかけた栽培。常に収量が制限され、葡萄の力強さはバローロにも負けません。ワインは収穫の時点では完成しているのです。



STOCK & TECHNICAL

NERVI-CONTERNO

ジャコモ・コンテルノがガッティナラに進出「ネルヴィ」

[WINE]

- ・Gattinara
- ・Gattinara Vigna Molsino
- ・Gattinara Vigna Valferana
- ・Il Rosato
- ・Jefferson Dosaggio Zero

一もつ1つのネッピオーロ

勿論、ジャコモ・コンテルノも全てのワインが足りておらず、全世界で割当となっています。ワインを飲む世界人口は増え続けていて、今後割当数は減っていくでしょう。

ジャコモ・コンテルノ所有のネルヴィも稲垣商店への割当はありませんでしたが、交渉の結果2020年から少しずつ分けてくれる事になりました！

ネッピオーロの最高峰バローロの頂点と言われるジャコモ・コンテルノがガッティナラを選択した意図は何なのでしょう？じっくり毎年追いかけて感じてくださいと思います。

一最古のガッティナラ

僕の中でガッティナラと言えば古典的なスタイルを洗練させていったアントニオーロです。（ロレッタは元氣かなあ…）

20年くらい前、ガッティナラのほぼ全ての生産者を試飲しましたが、ネルヴィに良い印象はありませんでした。余韻が濁る感じで伸びがなく、ネッピオーロの輪郭がぼやけた印象。

しかも、ガッティナラの土壌でランゲを目指しているようでガッティナラらしさを求める僕達には少し違うように思えたんです。

実はネルヴィ、現存するガッティナラの生産者で最古の存在なんです。本来ならネルヴィこそがガッティナラでなくてはいいんですけど、さすが、歴史的に色々あったようなんです。

創業者はルイジ・ネルヴィ。1906年に本格的にワイン造りを開始。1910年にはマルグリータ・フェレットと結婚。フェレット家のヴァルフェラーナ畑（最高の畑の1つ）を取得し畑を拡大します。

この時代はバローロの葡萄畑の100倍以上の葡萄畑がガッティナラにあり、ピエモンテでもトップクラスの人気産地でした。その中でもネルヴィは人気で1923年のBorghetto 農業博覧会でも最高賞を獲得しています。

1950年代、2代目イタロは畑を拡大。名実ともにガッティナラのトップ生産者となりDOCガッティナラへの昇格を実現した立役者とも言われています。

1970年には当時としては革新的に「モルシオ」「ヴァルフェラーナ」のガッティナラ単一畑をリリースしています。※レナート・ラッティがCata dei Barolo（バローロのクリュマップ）を出す（1976年）よりも前の事です。

1975年にイタロが急死し、後継者がいなかった為、従業員に引き継がれますが、1981年、鉄鋼関連事業の実業家が買収。その後、ノルウェーの投資家エルリング・アストルップが取得します。

この人がネルヴィを救いました。ワイン好きだったアストルップはネルヴィを取得し、大学の同級生だったロベルト・コンテルノに相談したのです。

アストルップは売り抜ける目的ではなく、歴史的カンティーナを再生する為に取得したのでした。ロベルトは当初、友人として2012年頃から栽培、醸造等でアドバイスをしながら関わってきました。

2018年、アストルップは「ワイン造りは細部に宿る」と考え、最終的にロベルト・コンテルノに譲渡する事で合意に至り、バローロの王と称されるジャコモ・コンテルノがガッティナラに進出する事になったのです。

圧倒的に保守的なコンテルノ家のガッティナラ進出は大きなニュースとなり、アルト・ピエモンテの注目度は一気に跳ね上がりました。

- 【バローロ】
- ・海由来の石灰と泥灰土
- ・アルカリ性
- ・標高200〜500m
- ・緩やかなランゲ丘陵

- 【ガッティナラ】
- ・マグマ由来の火山岩土壌
- ・酸性
- ・標高350〜500m
- ・モンテロッサ山脈

『ランゲの霧と太陽。海由来の石灰と泥灰土によるネッピオーロの最高峰がバローロであり、モンテローザの影響を受けた冷涼地の火山岩土壌によるネッピオーロの最高峰がガッティナラ』

一テンションを取り戻す

『北でバローロを造る必要はない。火山性土壌から生まれるガッティナラの個性を維持したい』FOOD & WINE インタビュー

ロベルトはネルヴィのワインにフレッシュさやテンションが足りないと感じ、「果実の鮮度」「酸のテンション」「香

の純度」「ネッピオーロの透明感」を取り戻す事にします。

具体的には2020年からグリーンハーヴェストで80%を落とし、醸造設備はジャコモ・コンテルノと全く同じものに変更。葡萄の質と醸造の精度を高めてから熟成期間を延長します。

- ・ガッティナラ…大樽3年
- ・単一畑…大樽4年

更にポテンシャルの高い2つの単一畑「モルシオ」「ヴァルフェラーナ」では円錐型木製発酵槽を導入し、マセラシオンを4週間まで伸ばします。

最も大きな変化はマセラシオンに「サマージュ・ド・キャップ」を導入し期間が延長された事。果皮に刺激を与えず、過度な酸化を防ぎながら、じっくり抽出する事で、ガッティナラの個性をより強めたのです。

一40年続く醸造責任者

醸造責任者はエンリコ・フィレッポ。1983年からの醸造責任者でコンテルノの経営になつてからも変更ありません。

ガッティナラを知り尽くしたエンリコを中心にコンテルノの栽培、醸造技術を導入する事で精度を高めたロベルトが言うように基本的な醸造は大きく変わっていないのです。

エチケッとも昔のネルヴィに戻し、ジャコモ・コンテルノ風にはしませんでした。栽培や醸造の精度は上げましたが、あくまでもガッティナラであり続けるというロベルトの強い意志を感じます。



STOCK & TECHNICAL

CASCINA VAL DEL PRETE

バルバレスコと同じ青色マール土壌のロエロ「カッシーナ・ヴァル・デル・プレテ」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/valdelprete?sort=recommend>

- ・Roero Rosso "Bricco Medica"
- ・Roero Rosso "Vigna di Lino"
- ・Roero Arneis "Luèt"
- ・Prete Rosso
- ・Barbera d'Alba "Serra de' Gatti"
- ・Barbera d'Alba Superiore "Carolina"

一暇漬しのつもりが

20年以上前に日本に輸入されていて飲んでた事があったヴァル・デル・プレテ。葡萄の質の高さは感じましたがバリックに侵されたような印象で特に追いかける事はありませんでした。

2025年のヴィンタリーで偶然彼等のブーアの前を通り、軽い気持ちで試飲してみても驚きました。当時の濃厚バリック風味は全くなく、まるでクラシック・バルバレスコのようなピュアな味わい。

対応してくれたのは世代交代した3代目当主のジョヴァンニでした。長い髪を後ろで縛ってヒッピーみたいな風貌のお兄さん。僕の知っているヴァル・デル・プレテとは全く違っていました。造り手が年下になっていく...

翌日にはカンティーナを訪問。畑の土を掘りながら土壌の健康状態について情熱的に語るジョヴァンニ(2時間)。何を大切にしていて何を実現したいのかがはっきりしていました。

バルロー、バルバレスコの価格高騰でアルト・ピエモンテに注目すべきと言われてきましたが、鋭利すぎる北のワインはどうも日本人には馴染まない。でも、ロエロのバルバレスコ寄りの酒質は日本人が求めるネッピオーロ感だったのです。

ネッピオーロは理解するのに経験が必要な品種。1万円前後で飲めるネッピオーロ(複雑性があるもの)が無いとネッピオーロは廃れてしまう(理解されない)と考えていた僕達にとつてヴァル・デル・プレテは希望でした。

3代続く歴史

「司祭の谷」を意味するヴァル・デル・プレテ。1850年頃に追放された修道院長 Felice de Gressé がこの谷に暮らしていたことが名前の由来とされています。

1977年 de Gressé 家の小作人だったバルトロメオ・ロアーニャがこの谷の一部を購入し、葡萄、桃の栽培と牛の飼育を始めたのが始まり。当時はバルクワインを販売していました。

1995年、エリオ・アルターレ達によるバルロー・ボーイズのムーブメントがロエロにも広がった頃、マッテオ・コレッジアに影響され2代目マリオがワイン造りを本格化する事を決め、同時に自然農法が導入されます。

短いマセラシオンでバリック熟成。まさにこの時代を象徴するワイン造りで高い評価を得る事となりました。(僕にとつては飲み難いワインでしたが)

2010年アメリカで栽培や醸造を学んでいたジョヴァンニが戻り、一気にそのスタイルを変えていきます。

『葡萄樹は自然農法の陰で力強く生きています。その個性を素直に感じられるワインにしたい。何も邪魔しない透明感のあるワインが理想』

バルバレスコと同じ

ロエロの最西部にあるプリオッカに100%の畑を所有。タナロ川でバルバレスコと分割された地域でタナロ川の浸食の影響を受けていません。プリオッカにはタナロ川由来の砂質は存在しないのです。

約50万年前の鮮新世にランゲ周辺はボローネの海に沈んでいてミネラル塩の大量の堆積物及び、海洋化石を蓄積しました。この青色泥灰土壌が主体なのがバルバレスコとプリオッカだったのです。

カンティーナがあるマドンナ・デッレ・グラッティエは円形劇場のようになっていて、その全てを所有しています。北東斜面の涼しい区画にはアルネイスを植樹。ネッピオーロは2区画に分かれます

- 【ブリッコ・メディカ】
- ・東向き(冷涼)
- ・粘土石灰質+砂質
- ・ネッピオーロ・ミケ
- ・樹齢約30年

- 【ヴィーニャ・ディ・リン】
- ・南東向き(温暖)
- ・砂質+少しの粘土
- ・ネッピオーロ・ランピア主体
- ・樹齢約50年

ブリッコ・メディカは80年代に粘土石灰質に相性が良いミケに全部植え替えた畑で冷涼区画なので密度感があり垂直的でスタイリッシュな味わい。

ヴィーニャ・ディ・リンは昔ながらのランピアの薄旨系。水平的で余韻も横に広がるような安心感。3代以上が懐かしく感じる昔っぽいネッピオーロ。

一福岡正信

畑は庄巻でした！春の雨の後だった事もあり、100%全てが綺麗な緑の下草と白い花に覆われて、仕立ての低いバルベラは下草の下に隠れるほど。一面、草の海で葡萄畑じゃないような不思議な光景。

父マリオの時代から自然農法が取り入れられてきました。2013年には100%全てが有機認証を取得しています。

ジョヴァンニは福岡正信の薬1本革命を愛読していて不耕起を取り入れています。下草を刈りこむのは年に2回だけ。それち下草が花をつけ実を熟してから刈り込む事で種子を畑に残すようにします。

こうする事で生物多様性が維持でき、下草、豆類、微生物、昆虫、動物が相互に関係し、土壌が活性化するので。まさに理想的な環境でした。

一人の介入は要らない

醸造は父親時代と大きく変わりました。ロエロと言っても土壌的にはバルバレスコなので葡萄のフェノール類は多いと判断。ロエロとしては異例の25-30日間の長いマセラシオンに変更。優しいルモンタージュ主体でワインを動かさず、ゆっくり優しく抽出します。

『紅茶と同じ。ティーバックを強く動かすと刺激的で表面的な味わいになります。動かさずに、ゆっくり抽出すると優しく深い味わいになります』

バリックは排除され、大樽での長期熟成に変更。最低でも6ヶ月の樽熟成で無濾過、無清澄でボトルング。マッテオ・コレッジアとは全く違うワイン造りに変更されたのです。

ロエロとバルバレスコの中間的存在。ロエロより少し複雑でバルバレスコより早く開くネッピオーロ。ネッピオーロ好きを増やしてくれるはず。



CASCINA IULI

北モンフェラートのドリンカビリティ「カッシーナ・イウリ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/iuli?sort=recommend>

・Barbera "Umberta"
・Barbera "Rossore"
・TADA

・Rosso "Nino"
・Rosso "Malidea"

STOCK & TECHNICAL



一ボーンで人気のピノ・ネロ

ブルゴーニュ、ボーンにあるワインバーカーヴ・マドレーヌでお薦めされたのがカッシーナ・イウリの二つでした。

ピノ・ノワールの本場の生産者達のたまり場でイタリアのピノ・ネロが大うけしていたのです。サン・トヴァンのドミニク・ドウランも大絶賛していたのを覚えていいます。

イウリの話はエリザベッタ（フォラドーリ）エレナ（ラ・ストッパ）達からよく聞いていましたが、イタリア各地のナチュラルワイン・サロンには出てなくて会う機会がありませんでした。

カンティーナに行くと言はれては開け放し。ラジオはかかっているけど誰もいません。30分後クラシックカーで現れたファブリツィオはアロハに半スポンの自由な人でした。

当時は生産量も少なかったので海外に売る気はなかったようでした。ワインも不安定でしたし、自由過ぎて仕事したら大変そうなので取引開始しませんでした。個人的には凄く好きなワインでした。

数年後に取引が始まり10年以上彼等のワインを飲んできましたが、最初の頃の破天荒さはなくなり安定。バツ・モンフェラートの軽やかさが強調され、土地本来の個性を感じられるようになっていくのがよく解ります。

一変わるイウリ

1906年にバツ・モンフェラート、モンタルドに生まれた祖父ナタリンは1930年にバルペーラを植え、葡萄栽培を開始し

ます。

祖母は料理人で村1番の人気トラットリアを営んでいました。ナタリンがこの店で提供するワインを造り始め、これもまた大人気となったのです。

生まれた時からレストランと葡萄畑、セラーで育ったファブリツィオですが、大学で美術を学び始めます。一時は美術関係の職につきますが、結局、自分のルーツに立ち返りワイン造りを始めることに。

1968年、著名なジャーナリストでテレビ司会者でもあったガッド・レルネルと共に「ヴィティコルトウーリ・デル・モンフェラート」を設立します。

ガッドがファブリツィオの才能に惚れ込み支援した形でした。その後はファブリツィオ単独の会社に変更。※今でも敬意を表しガッドの奥様「ウンベルタ」をワイン名として残しています。

2006年には米国人サマー・ウルフと結婚し、夫婦2人でのワイン造りを開始。よりナチュラルで人為的介入のないワインへと変化していきました。

元々、濃い抽出でバリック熟成させたモダン・バルペーラを造っていたイウリ。サマーとの出会いからナチュラルワインの生産者と交流し変わっていきます。

『ランゲに負けないワインを造ろう』ではないかと解った。バツ・モンフェラートにしか出来ないワインを造ろうとした時、必然的にナチュラルな栽培、醸造になっていきました』

一バツ・モンフェラート

自由度が高いので解り難い産地モンフェラートですが、大きく3つに分けられます。

【アルト・モンフェラート】

- ・南部で標高が高い南向き斜面
- ・赤い粘土質土壌
- ・コルテゼ、ドリチエット他
- ・ガヴィ、オヴァダ等

【モンフェラート・アスティジャーノ】

- ・中心部で標高中程度、南向き斜面
- ・赤い粘土質にマールが混じる
- ・濃厚で高アルコール
- ・ニッツァ等バルペーラの中心産地

【バツ・モンフェラート】

- ・北部で標高が低いボー川付近
- ・砂質、河川堆積物、マール土壌
- ・軽快でドリンカブル
- ・グリンヨリーノやピノ・ネロ

近年注目されているニッツァDOCは畑が南斜面に限定されます。それだけ熟度の高いバルペーラを要求している訳です。大きく濃厚で高アルコールのバルペーラこそがニッツァの理想です。

一方、イウリのバツ・モンフェラートは逆方向を目指しています。砂質が強く白い石灰が豊富なチエッリーナ地区は炭酸カルシウムが豊富。

このバルペーラは繊細でフレッシュ、クリスピーな感触で生き活きしています。そしてニッツァやランゲとは違う軽さがあるのです。

この軽い土壌は骨格や濃さが良さではな

いグリンヨリーノやピノ・ネロ、バラトウチャット、スラリーナといった香味と軽やかさや繊細さを楽しむ品種と相性が良い。番の品種のバルペーラでは飲みやすさが最大の個性になるのです。

『収量を抑えているのでバルペーラはある程度凝縮するが、南部とは違いフレッシュで赤系果実。生き活きた軽快さが特徴。毎日飲みたいワイン』

一自然を感じる学校

ワイン造りで自然環境の大切さを学び、工業的ワイン造りより自然なワイン造りの方が結果的に表現力を持つことを実感したファブリツィオ。

自然環境を次世代に残し、維持していく事を本気で考え始め、遂にはヴィレツジ・フォレスト・スクールを開校してまいります。

シユタイナー理論をベースに自然の大切さを実際の自然の中で学び経験するコミユニティー。子供達はカンティーナ周辺の自然の中で自由に過ごしながらワイン造りまでも経験していきます。

この活動は大きな反響をよび、イタリア、ドイツ、オランダ、スウェーデン等の国々から人口10人の村に子供達が集まり、活性化しています。

ファブリツィオにとってワイン造りは、もはや人生の選択です。単にナチュラルワインを造るではなく、生活から思想、生き方の延長線上にワイン造りがあるのです。そんな人のワインは味わい以上に説得力を持っています。



STOCK & TECHNICAL

SUMMER WOLFF

絶滅したかと思われていたバトラウチャットの復活「サマー・ウルフ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/summer?sort=recommend>

- ・Ette
- ・Gio Gio

「イウリ」の奥様

イウリに行くとき可愛い子供がセラー見学にも試験にも着いてきます。お手伝いさんが面倒みていて、お母さんいないのかななんて思っていたら、お母さんはアメリカに仕事に行っている。

よくよく聞いてみるとアメリカ人でモンフェラートに住みながらイタリアの未発掘のナチュラルワインをアメリカに輸入するインポーターなのだそう。

数年経った時、突然現れたサマー・ウルフ。名前負けしない目力で自信満々という感じ。イウリの輸出事務も手伝っていましたが仕事が早い！欲しい資料はすぐ届くし、ワインの資料も解りやすい！

数年後にはワインも作り始めてしまします。最初の年のワインは？でしたが翌年以降どんどん進化していきます。好奇心とやる気に満ち溢れたバワフルな女性なんです！

ワインに対する情熱は勿論ですが、インポーターやソムリエが売る為には何が必要かまで熟知しているので仕事がスムーズで早い！いや、本当に凄いな女性です。

「ウエイトレス」から

ニューヨークに生まれたサマー。母親がオーガニックやサステナビリティを重視していたので子供の頃から自然な農業への関心が強かったそう。

サウスカロライナ州でウエイトレスのアルバイトをしていた時にワインに出会い、自分の嗅覚が他の人より優れていると感じたサマー。ワインの勉強を始めます。

翌年にはタイムスクエアの高級レストラン「ブルーフィン」でソムリエに就任。その後、テラズ・チョップハウスでヘッド・ソムリエに就任します。

更にワインの理解を深める為にトスカナの名門フェルシナに就職しマーケティングを担当。醸造に関しても学び始めます。（会っているかもしれない）

この頃にイウリのファブリツツイオと出会いはバトラウを飲んで意気投合。2008年にはチェッリーナと一緒に住み始め子宝にも恵まれます。ウエイトレスからワイン生産者まで、ジエットコースターみたいな人生！

これで終わらないのがサマー。2009年アメリカにワインインポーター「インディ・ウイナリーズ」を立ち上げます。未発掘のナチュラルワインをアメリカに輸入するこの会社は大成功します。

取扱いワインは「バーチナ」「ファットリア・サンロレンツォ」「カッシーナ・ロッカリーニ」「ヴィノ・ディ・アンナ」「ラ・コリーナ」「アウロラ」等々今や有名になった生産者を初めてアメリカに紹介したのはサマーでした。

ソムリエフェルシナ・イウリ・インポーターとワインに関わる全てを経験してきたサマーが次に始めたのはワイン造りです。2021年、遂に自分でワインを造るサマー・ウルフを立ち上げます。

「求められるワインではなく

ワイン造りは偶然から始まりました。高齢化でロザルバという生産者はワイン造りが難しくなっていた為、イウリはこの

畑を10年以上借りて一部をロザルバでリリース。一部をイウリでリリースしてました。

この畑は粒が小さく味わいの要素が複雑なフレイザ・ピッコラが栽培されている希少な畑でした。このフレイザ・ピッコラに惚れ込んだサマーは自分でも醸造する事を決め、2021年ワイン造りがスタートしたので。

更にアルフィアノ・ナッタ地区で栽培されていた絶滅危惧品種バトラウチャットも買付け、イウリのバトラウチャットと合わせてエッテの生産も開始します。

【ジョジョ】

フレイザ・ピッコラでバツ・モンフェラートらしさを表現する為、80%はダイレクトプレスでモストだけ、8%は果皮ごと10日間マセラシオン。

『砂地のフレイザ・ピッコラらしい赤系果実の香と爽やかな味わいを目指している。ランゲのフレイザにはない心地良さと軽快さ』

【エッテ】

酸が高くミネラル感が強いバトラウチャットを8日間マセラシオン。発酵、熟成共にセメントタンクで行う事で品種の個性を際立たせます。

当初、エッテは5%のヴィオニエをブレンドし華やかに仕上げていました。（これが大人気）しかし、バトラウチャットの個性を広める事が目的なのにヴィオニエで飲みやすくする事に矛盾を感じてしまいバトラウチャット100%に変更。

『バトラウチャットの最大の特徴はミネ

ラルと酸ですが、香は繊細でポリウムに欠ける。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。古代品種バトラウチャットの個性を最大化するべきなのでから』

ヴィオニエを無くす代わりに熟成期間を18ヶ月まで延長。酸は丸くなり、柔らかさが出て紅茶のような甘味が出てきます。

「バトラウチャット」

最古の記録は1877年。当時ウィッラルバツセで「Berton d'cat bianco」という葡萄が少量栽培されていた記録が残っています。フィロキセラ後は、その栽培の難しさ（ヘト病に弱い）で生産量は激減。ほぼ絶滅したと思われていました。

10年程前にジョルジョ・ファルカという栽培農家が偶然バトラウチャットを発見。トリノ大学の協力で葡萄品種登録も完了します。品種コードは413。

今ではランゲにも広まり、全部で20haまで増えています。酷暑でも、しっかりと酸度を蓄える事ができる品種として注目を集めているのです。

イタリアは赤ワインが83%。白ワインは全体の7%しかありません。その中で酷暑で酸度を確保できる品種は1%ないと言われています。

イタリア人は赤ワイン飲みですが、日本人を含めた世界は酸が美味しい白ワインに注目しています。バトラウチャットは次の世代に必要とされる品種なのかもしれません。



STOCK & TECHNICAL

CASCINA ROERA

ロレンツォ・コリーニに学び、独自のバルベーラを追求「カッシーナ・ロエラ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/roera?sort=recommend>

・Barbera "La Roera"
・San Martino
・Cardin

・Nebbiolo "Piva"
・Bianco "Ciapin"
・Chardonnay "Le Aie"

10年前と変わらないう

2008年のヴィーニ・ヴェーリではイル・パラディンディマンフレディ、モンテセコンド、ナタリーノデルプレーテ、ラモレスカ、バツクレート等々、沢山の出会いがありました。

カッシーナ・ロエラの2人との出会いもこのサロンでした。クラウディオ・ロッソとピエロ・ネッビオーロの2人がお互いの畑を持ちより始めた小さなカンティナ。もうワインを造る為に生まれてきたような名前じゃないですか！

当時、全く無名のカッシーナ・ロエラ。ワインは今より荒々しく難しさもありましたし、海老に乗ったおじさんのエチケツトがダサ過ぎて東京のナチュラルワインバーで飲まれるイメージがわかず…。迷いましたが、とりあえず取引を決めました。

10年経つとあの頃に出会ったどの生産者も色々変わり、世界的に有名になったりして生産量も増えたり、派手な車に乗り始めたり…。

でも、ロエラの2人は初めて会った時から何も変わりません。歳は取りましたが今も変わらず毎日畑に出ていますし、セラーも10年前と何も変わらないのです。請求書はいまだに手書き！本物の職人なんです。

ロレンツォの畑

2人共葡萄栽培農家に生まれます。クラウディオの父親はこの地域では珍しく1900年頃から自家ポットリングまで行っていたので小さい頃から醸造の現場を経験しました。

葡萄栽培農家の限界を感じていた2人は2002年、お互いの所有畑を合わせてカッシーナ・ロエラを立ち上げます。

当時、故ロレンツォ・コリーニ（カーゼ・コリーニ）はアスティの葡萄栽培試験研究所の責任者をしていてピエロはロレンツォの補助をしながら学んでいました。

田舎の農民だった2人はピオディナミやナチュラルワインに興味があった訳ではなくロレンツォの実践的な葡萄を強くする農業に興味があったのです。

ロレンツォから学んだ思想は…

- ・土を動かさない
- ・下草は仲間
- ・葡萄樹を育てようと思わない

土に強制的に酸素や栄養を入れるのではなく、農業を使わず、下草を伸ばし、地中の微生物を増やし酵素、バクテリアを増やす事で土壌が活性化することを学びます。

醸造も人間の介入が必要なくなり、葡萄樹が健康に熟した強い葡萄と強い酵母・発酵が安定する人間の介入が必要なくなる↓酸化防止剤も最低限ですむという好循環が始まりました。

一方で収穫については少しロレンツォと異なります。グリーンハーヴェストで極端に収量を減らすよりも葡萄樹ごとに収穫のタイミングを変えて全ての樹で完熟を目指します。彼等が醸造家ではなく農民の視点でワインを造っているのが解ると思います。

1つの畑の中で完熟した葡萄樹だけを収穫し、未熟な樹は残しておき、完熟したタイミングで収穫。それぞれの個性に合ったキユヴェに使用します。

かなりドラスティックで理想を追求したカーゼ・コリーニに対し、あくまでも農民でワインという農作物を造っている意識が強いロエラ。彼等は10年前から常に飲み手を意識した農民なのです。

1畑の個性そのまま

彼等の醸造は極めてシンプルなので各キユヴェの違いが毎年同じように非常に明確に感じられます。

【ラ・ロエラ】白い粘土石灰

カンティナーのあるピオンツォの畑で粘土が少なく痩せている。高い酸度を得て赤系果実、塩味や直線的なフレッシュ感が出ます。

【サン・マルティン】重い粘土質

カーゼ・コリーニのカンティナーの隣。同じような重い粘土質土壌で石灰含有量は少ない。バルベーラはより熟し、酸度は低めで厚みがありチヨコレートのように濃密。

【ピヴァ】重い粘土質

カーゼ・コリーニのバルラの斜め隣にある西向きの畑で重い粘土質なのでネッビオーロも熟度が高く鉄っぽさ、スバイス甘いタンニンが出てきます。

【カルディン】

・色々な土壌
一部はネッビオーロとバルベーラの混植。一部は他の畑の葡萄をアッサンブラージュ

ユしてバランスをとる。

2006年からネッビオーロとバルベーラのブレンドになり、特に良い年にはカルディン・セレッツィオーネが造られます。

サン・マルティンとピヴァはカーゼ・コリーニと同じ土壌なので、どこか同じ香や余韻が感じられるはず。

ラ・ロエラやカルディンはピオンツォ地区が中心なので同じ醸造でももう少しテニションがあってフレッシュで垂直的。全く違う個性です。

一人柄がワインを造る

ロレンツォが亡くなり息子ガイドが大変そうなのを見て、彼等は収穫等の仕事を手伝っています。ガイドが醸造しきれない葡萄は買い取ってラ・ロエラにブランド。ロレンツォへの恩返しなのです。

よく収穫の丁寧さのエピソードで小さい箱に満杯にならないよう葡萄を入れる（重さで葡萄が潰れないように）なんて言いますが、ロエラはそんなレベルではありません。

彼らはハサミで切り離れた葡萄を両手で赤ちやんを運ぶように抱え箱に並べていきます。投げたり籠から落としたり、そんな事はあり得ません。本当に丁寧。

心臓病を患って不眠症に苦しんでいるクラウディオ。畑仕事も醸造も完璧にやりたいので、畑を切り売りし、自分達だけで出来る量に減らしながら最高の仕事を続けています。どこまでも真面目で農民なんです。尊敬する人達です。



STOCK & TECHNICAL

LA RAIA

ナチュラルでもクリーン！ガヴィの個性を最重要視「ラ・ライア」

[WINE] <https://www.inagakishoten.shop/view/category/laraia?sort=recommend>

- ・Gavi "Pleo"
- ・Gavi Riserva "Vigna La Madonnina"
- ・Gavi "Pise"

「ガヴィ」の個性

ピエモンテから何度かメールをもらい、やり取りをしていましたが、あまり前向きになれずにいたラ・ライア。

ホームページを覗くと壮大な庭園と豪華なカンティナが見えるので、勝手にお金持ちの大手大量生産ワイナリーだと認識していて気が進まなかったんです。

ある時、ピエモンテが日本に来てテンダロッサで食事をする事に。当時、アメリカでレストランを経営していたピエモンテ。お洒落スーツでいけすかない。でも、どこか憎めない奴だったんです。

持参してくれたワインはどれも美味しく、翌年訪問する事にしました。カンティナ訪問は驚きの連続でした。まるでシャラン・メゾン。僕達の想像の遥か上をいっていたのです。

聞けば父親のジョルジョ・ロッシ・カイロが保険業で成功し、地元であるガヴィに恩返しをする為に始めたそう。商売というより「地元を守る」が目的なのです。

ジョルジョは地元のガヴィが大手生産者によって開発され、低価格競争の為に農業を使った効率化で自然環境を壊され、ガヴィの名声まで落としている現状を憂い、ラ・ライアの設立を決意したのです。

畑もセラーも完璧。本気でガヴィの復興を目指しているのがよく解りました。ガヴィという落ちぶれたワインを本気で復活させようとしているロッシ・カイロ家の熱意に動かされたんです。

2025年久し振りに訪問すると、アメリカのレストランを始め、カンティナに住み始めたピエモンテは真っ黒に日焼け、髭が伸びてボロボロのジーンズで働いていた。お洒落スーツのチャライ奴だったのに、今や完全な農民。人って変わるんですね。

一 大きな計画

2002年 300haの土地を購入したジョルジョ。60haの有機野菜畑と65haの葡萄畑。生物多様性を維持する為に山と2つの湖はそのまま残して、ピエモンテ原産のファッソーナ牛の放牧も開始。

シユタイナー学校も併設。更には自分達の野菜や肉、ワインをサービスするホテル・レストランもオープンさせ、2025年にはミシランのグリーンスターを獲得しています。

2003年、オーストリアの土壁建築の第一人者マルティン・ラウフによってカンティナが完成。酸化に弱いコルデーゼの為の嫌気的環境とグラヴィティシステムを実現。外壁はこの地方の伝統である土壁「ビゼ」を採用しました。

ピオディナミと生物多様性の回復を推進し、2007年にはデメテル認証を取得。農業を多用する工業的ワイン産地で100%ピオディナミでの栽培は唯一の存在。もうやる事が規格外でジョルジョの本気度が凄いです。

2015年、ピエモンテが主となり、2017年にはクララ・ミラーニが醸造責任者に就任。女性らしい細かい仕事で更に純度を高めています。

広大な土地には6頭のファッソーナ牛が放牧され、葡萄畑の隣には森と湖が残され、鹿が跳ねています。

古代小麦と有機野菜の畑で収穫された野菜で料理を作るレストランは最高にお洒落で軽い現代イタリアン。ジョルジョの本気度が凄過ぎて圧倒されます。

二 つの異なる土壌

この「カンティナ」に分かれるガヴィですが、ラ・ライアの畑は北部ノヴィ・リーグレ村と中部ガヴィ村に分かれています。

- 【ガヴィ村】
- ・ガヴィ・プレオ
- ・ガヴィ・ヌー・マドンニナ

泥灰土（マール）と砂岩が交互に現れるようになり、ノヴィ・リーグレ村とは対照的に白い土壌です。

プレオ、マドンニナの畑はこちら側です。果実のポリフェノール感より地中のミネラルが出て垂直性がありテンションも高くなります。柑橘系の香と塩っぽさがガヴィらしい。

『プレオはガヴィの典型的味わいを丁寧に表現します。この典型的なガヴィをステンレスタンクと瓶内で熟成させる事によってポテンシャルの高さを表現したのがマドンニナ』

- 【ノヴィ・リーグレ村】
- ・ガヴィ・ピセ

この村はガヴィの北側に位置し、ポー平原に向かうエリアなので緩やかな丘陵地帯。古い沖積堆積物の礫と粘土が鉄分によって赤くなった土壌です。

ピセの畑はこちら側にあり、典型的な赤土の畑で樹齢が古くなっています。ワインは典型的なガヴィと言うより桃・洋梨など熟した果実が出て力強くポリフェノール感のあるワインになります。

『赤土のピセは特別なワイン。醸造的にも特殊で熟成にはオーストリアの大樽ストッキングガールを使用。ガヴィというよりピセというワインなのでラベルに1番大きくPiseとあるのよ』

一 ガヴィの為に

目的はナチュラルワインでもラ・ライアの名声でもありません。ガヴィの復活。そしてガヴィの自然環境の回復です。

樹勢が強いので多産になりがちでコルデーゼの収量を落とします。酸化しやすいコルデーゼをナチュラルに醸造、でも酸化で香を失って平坦にならないようにする。ラ・ライアがガヴィの個性を最大化する事を第1の目的にしている事がよく解ります。

収穫時はドライアイスで冷やし酸素を遮断。発酵槽は窒素を使い酸化から守ります。発酵は野生酵母ですがステンレスタンク内で低めの温度から始め、温度が上がり過ぎないようにします。

ナチュラルな醸造でもコルデーゼの個性を守るべきタイミングで少しの介入をしてガヴィらしさを最大化するのが彼等のスタイル。

『優しいプレスも重要。プレスした際に果皮、種子からフェノールが出ると酸化リスクは上がる。高い酸、低いpH、澱粉の還元性物質がワインを守るのです』



STOCK & TECHNICAL

POJER e SANDRI

欠陥があるワインがナチュラルワインではない「ポイエル・サンドリ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/pojeresandri?sort=recommend>

- ・Nosiola
- ・Muller Thurgau "Palai"
- ・Traminer Aromatico
- ・Muller Thurgau "Monogramma"
- ・Zero Infinito
- ・Grappa di Pinot Nero

一もつ20年ですか

20年前、ヴィナイオータ太田さんに連れられてヴィンタリーでポイエル・サンドリの2人に挨拶。イタリア語はさっぱり解らずでしたが、とりあえず笑顔で。

その時にフィオレンティーノ・サンドリが田舎の山奥にPWI品種を政府に内緒で植えたなんて言っていたが、それがゼロ・インフィニートだったとは。

それから何度もカンティーナを訪ねてきました。毎回最高に楽しい！福岡チームで行った時は専用のジープで山道を登り、登山家用のロッジで食事。仙人の手作り楽器と謎の白い粉を鼻から吸って盛り上がりましたね！

ゼロ・インフィニートの説明には畑を歩き土をいじりながら8時間…。彼等の情熱と凄い経験値。そして知識量には本当に驚かれます。

稲垣商店ではポイエル・サンドリと仕事をするつもりはありませんでした。彼等のような人気ワイナリーを小さな僕達が支える責任を持っていないですから。でも、彼等にはそんな事関係なかったようです。

『僕達は会社と仕事をした訳ではない。ミチコとユウスケと仕事をしてきたんだ。さあ、始めよう。いつも通りだ』

稲垣商店の始まりは、こんな事の繰り返しでした。生産者の皆に僕達の姿勢や気持ちが届いていていた事が何より嬉しかった。

一地元が大切

80年代のイタリアは小作人制度が残り、

葡萄は安く買い取られ、葡萄栽培農家は先が見えない状態でした。

1975年、ファエドの祭りで見かけたフィオレンティーノ・サンドリとマリオ・ポイエレが泥酔。その場でワイン造りを始める事を決めてしまいました。

フィオレンティーノは2人の葡萄畑を相続したばかり。マリオは名門サン・ミケレ・アッラディジェの醸造学校を卒業したばかりでした。

お金のなかった2人。醸造はイエルマンのセラーを借りて行い、パライ畑から初めてのミューラ・トゥルガワムを造り上げます。

ノジオラなどこの地方の土着品種のみを流行（グラナート）が100%パライックの頃とは逆のクラシックで素朴なスタイルに仕上げて地元で評判になります。※海外市場はほぼなし。

2003年には6年間研究を続けてきた農薬や酸化防止剤等の添加物を一切使わない、でも欠陥がない彼等なりのナチュラルワイン、ゼロ・インフィニートがリリースされました。

今でも地元消費が80%、海外輸出は日本中心で僅かに15%しかありません。彼等にとって今でも地元が一番大切。だから流行に流される事はありません。

一葡萄を洗う

栽培は有機栽培で昔ながらベルゴラ・トレンティーナを中心に区画によつてはグレイヨも採用しています。※近年は直射日光を避ける為にベルゴラを復活させてい

ます。

2002年には収穫から発酵まで、また移し替えるタイミングで窒素を使って酸化から守りながら、その窒素を回収して再利用する特許を取得。

フィオレンティーナの発明はこれで終わらず、「葡萄のジャグジー」も導入されました。

果皮には埃や虫だけでなく、車から排出された公害物質や他の畑から飛来した農薬、銅、バクテリア等が含まれます。クエン酸を0.5%含んだ水で葡萄を洗う事でこれらの有害物質を取り除くのです。

同時に野生酵母も約5%失いますが、洗った後の葡萄は酵母の天敵のバクテリアがいなくなるので最高の環境で野生酵母は15倍まで復活するのです。

醸造に関しては過度な介入はしませんが、新しい技術を使い、亜硫酸や添加物の使用なしにバクテリア汚染や酸化を防いでいます。

『ナチュラルにワインを造るという事と思想的・伝統回帰的なワインとは違います。物理的・技術的手段を使って葡萄を安全に添加物なしでワインにする事が、何より大切なのです』

一ナチュラルワインとは

「La natura va accompagnata」と言うマリオ。自然は寄り添い、導いてやる必要があるという意味です。

- ・自然＝善
- ・人間と技術＝悪

自然＝善ではありません。自然は病害や気候変動、地震や干ばつも含むのです。人間と技術＝悪も違います。ワイン造りは自然に人間が付き合ひ共に協力する事なのですから。

『葡萄畑でワインの品質がどこまで上がるかは決まるが、葡萄畑はワインを造れない。葡萄の品質を下げずにワインに変えていくのが醸造なのです』

これは2006年雑誌Italia a Tavolaでのマリオのインタビュー。何もしないで欠陥が多いナチュラルワインを痛烈に批判し、欠陥のあるワインを美化してはいけないと語っています。納得ですよね。

一ゼロ・インフィニート

「畑でも醸造でも何も使わない葡萄100%のワインを造る」2007年グルメスの標高800mの森を開墾し、PWI品種ソラリスを植樹。※実際はソラリスが認可される前2002年から栽培。

- ・「ゼロ」農薬（銅、硫黄含む）
- ・「ゼロ」培養酵母
- ・「ゼロ」清澄、フィルター
- ・「ゼロ」酸化防止剤含む添加物

畑の周辺に道も他の畑も家もないので有害物質の飛来もほぼなく、収穫された葡萄は野生酵母だけで発酵。

酸化防止剤も糖分も酵素も何も加えず、発酵させ、発酵途中でボトリング。澱ごと出荷されます。この澱が酸素を吸着し天然の酸化防止剤となるのです。80年の研究で、ようやく実現したポイエル・サンドリの理想のワインです。

RONCO SEVERO

重厚さは必要ない！塩味とスパイス、旨味系オレンジワイン

(WINE)<https://www.inagakishoten.shop/view/category/roncosevero?sort=recommend>

- ・Ribolla Gialla
- ・Pinot Grigio
- ・Malvasia
- ・Schioppettino di Prepotto
- ・Merlot



STOCK & TECHNICAL

一色々な人から紹介され：

ロンコ・セヴェロは早くから日本に輸入されていたのでソムリエ時代からよく飲んでいました。その進化と方向性はよく理解していたつもりです。

旧ラベルの時の強い抽出のリボッラ・ジヤッラはラディコンやタリオ・プリンチッチを意識したようでした。それでも、どこか繊細さ、爽やかさを持っていたのです。

当時、当主ステファノは父親のコンベンシヨナルなワイナリーを継ぎ、ドラスティックにワインを変えたので旧来のお客さんが離れ苦勞していました。

見かねたタリオ・プリンチッチの奥さん、フランカからロンコ・セヴェロの話を何度か聞かされていた。2015年頃、イタリア出張前に突然ステファノから連絡が来て会う事に。

僕達が試飲していると隣の席で試飲していたのは警察官。ランチ後にバトカーで乗り付けて警官がワイン試飲しているんですからイタリアって本当に自由です。

あれからステファノとは5年以上働いています。僕が初めて飲んだロンコ・セヴェロとは全く違うワインに進化しています。もはやラディコンを目指してないのです。

一プレポットとオスラヴィア

ロンコ・セヴェロが位置するプレポットはグラヴェネル、タリオ・プリンチッチ等が位置するオスラヴィアより30km北、スロヴェニア国境沿いにあります。

土壌自体は白色マールから形成されたボスカが主体で砂岩が混じります。これはオスラヴィアと共通する土壌です。一方、気候条件は全く違うのです。

スロヴェニア側はジュリアン・アルプスと呼ばれる標高1,000級の山脈で葡萄栽培はできない極寒エリア。ここから吹き下ろす冷気にさらされる冷涼産地がプレポット。

一方のオスラヴィアは盆地状になっていて暖かい空気がたまるエリア。スロヴェニア側は標高400程度のなだらかな丘陵地帯でメダーナなど素晴らしい畑があります。実はこちらの方が格上。

オスラヴィアは盆地で暖かかったため昔から葡萄がよく熟すことで有名でした。ワインは大きな骨格で濃厚、重厚。非常に高いアルコール度数を誇っています。

「プレポット」

- ・北の大陸性気候で「冷涼」
- ・標高1,000級の山の影響
- ・昼夜の寒暖差が大きい

「オスラヴィア」

- ・南の海洋性気候で「温暖」
- ・盆地で暖かい空気がたまる
- ・昼夜の寒暖差はあまりない

ワイン造りを始めた当初、グラヴェネルやタリオ・プリンチッチで働き経験を積んだステファノは彼等のようなワインを目指します。大きくて濃厚、重厚なワインです。

しかし、徐々にそれが間違いだと思付きます。オスラヴィアの温暖なテロワールで実現できる事とプレポットの冷涼なテ

ロワールで出来る事は違ったのです。

一苦難の歴史

戦後、ノヴェツコ家は農業と畜産を営んでいました。祖父がプレポットの荒廃した葡萄畑を修復して葡萄栽培を始めます。1962年、父、セヴェロが葡萄栽培農家に集中する為に設備を完成させます。1973年には周囲の家庭向けに安価なテーブルワインの醸造を開始。人気になっていきます。

息子ステファノは1982年、チヴィタレ醸造学校に入学し、1988年に醸造家の資格を取得し、父親の下で働き始めます。

1995年、ラディコンがリボッラの果皮を漬け込んだマセラシオンを開始した事は悩んでいたステファノを刺激しました。

この頃にヨスコ・グラヴェネル、スタンコ・ラディコンと出会い、彼等のワインを経験し、ステファノは少しずつ自然なワイン造りを意識するようになります。

父親からカンティエーナを継ぐと醸造も少しずつ改良。5日間のマセラシオンを開始しますが、父親のワインに慣れ親しんだ顧客からは嫌われ、一気に売り先を失ってしまします。

この危機を救ったのが海外市場。特に日本とベルギーがステファノのワインに理解を示したのです。当時のインポーターはイタリア商社さんでした。

一オレンジワイン新時代

まず特筆すべきは収量の少なさ。栽培面積は1.5haですが生産量は僅かに3万本。

他のどのフリウリの生産者より少ない数字です。収穫時期は10月第1週から。種子まで熟した状態を狙います。

ですが、グラヴェネルやダミアンのように貴腐が着くまでは待ちません。貴腐の影響は強過ぎて品種や土地の個性を覆い隠してしまい、同じような雰囲気ワインになってしまおうと考えているのです。

マセラシオンに関しては一時期かなり長くしましたが、ここでも品種や土地の個性を覆い隠してしまおうと感じるようになり、品種ごとに必要最低限に調整しています。

このステファノの考え方を表す良い言葉があります。

『マセラシオンをワインを強くする為の道具に使ってはいけない。品種や土地の個性を引き出す道具に使うべき』

果皮を使わなければ葡萄全体を表現出来ない。しかし果皮を使い過ぎて他の要素を覆い隠してしまう。それでは品種もヴィンテージ個性も見えなくなり、醸造由来の味が残らないのです。

「Il vino deve restare vino, anche se fa l'accecchiatura. Altrimenti è altro」ステファノがよく使う言葉です。

『マセラシオンしても、ワインはワインであり続けなければならない。節度がなければ別のものになってしまう』

オスラヴィアとは違いアルプスのミネラルと冷涼感を表現したロンコ・セヴェロ濃厚で重いのがオレンジワインだった時代は終わりました。



ZIDARICH

Nuovi Produttori



STOCK & TECHNICAL

重厚さではなく石灰岩盤の硬質感、塩っぱさ「ツイダリッヒ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/zidarich?sort=recommend>

- Vitovska
- Vitovska "Kamen"
- Vitovska "Collection"
- Prulke
- Malvasia
- Roz
- Terrano
- Ruje

一誤解の多いカルソ

フリウリのオレンジワインが人気になっていく中で最初は理解できなかったのに、最終的に凄く好きになったワインがツイダリッヒです。

グラヴネルの大きさ、ラディコンの勢い、ダリオ・プリンチッチの(当時の)優しさ。濃厚な甘味や大きな骨格こそがフリウリのオレンジワインだと思っているとツイダリッヒは少し痩せていて寂しく感じてしまいます。

カルソを理解してツイダリッヒが目指す事を理解すると表面的なパワーではない奥に秘めたパワーを感じ始めるはずで、果実や甘さではない奥に秘めた力強さは、まるで日本食の様に繊細ですが奥深いのです。

ある時、フリウリのワイン会に参加すると、そこにはグラヴネル、ダリオ、ラディコン、ダミアン…。素晴らしいワインですが、土地の個性や品種個性などが後回しにされ、まるで濃厚さや奇抜さを争う会のようでした。

既にヨーロッパではフリウリでも特異なテロワールを持ち、その圧倒的な個性のカルソが正しく認識されていきました。残念ながら日本は理解されていなかったのです。

これではツイダリッヒが衰えて仕方ありません。本当の個性や意味を日本に伝えていく事は当時の僕達には凄く意味のある仕事に思えました。

一カルソとツイダリッヒ

この地方に1988年から住み着いていた

Stenbergという名が訛ってZidarichとなったようです。

元々は野菜栽培と家畜飼育をする農家でしたが少しだけ葡萄栽培も行い、地元のレストランやオスミツアで販売していました。

※オスミツア＝農家が自宅を期間限定で開放して、自家製ワインや食べ物を通じて販売するスロヴェニアの伝統。

1988年、現当主ベンジャミンが畑を相続し、ワイン造りを本格化させます。この当時は国際品種がもてはやされましたがベンジャミンが植樹したのはヴィトフスカ、マルヴァジア、テッラーノでした。

スタンコ・ラディコンが白ワインのマセラシオンを始めてから5年後の2000年、ツイダリッヒも2週間のマセラシオンを開始します。

この時点からベンジャミンは常にマセラシオンの危険性も理解していました。『長過ぎるマセラシオンはヴィトフスカの味わいではなくマセラシオンしたワインに均一化してしまう』

あくまでも土地、そして品種の個性を最大化させるまで果皮を使うのであって、それ以上に長く漬けて込んでカルソの個性を消してはいけません。茶葉も抽出しすぎれば本来の個性を打ち消してしまいます。

2009年には地下23mまで石灰岩盤を掘りセラーを造りました。地上1階からボンプを使わず、重力だけでワインを発酵槽から熟成容器、そしてボトリングまで移動できる理想的環境が完成。

更にセラーは地下5階までの深さがあり、石灰岩盤なので冷房を使わずに年間通して12度の温度と80%の湿度がキープされています。

オスラヴィアの農民文化に埋もれていたのがヴィトリボツラ・ジャツラだとしたら、カルソの農民文化に埋もれていたのがヴィトフスカです。

無名だったヴィトフスカをカルソの表現に適した品種だと確信したのは果実やアロマではなくカルソの石灰岩盤の塩っぱいミネラルを表現できるからでした。ヴィトフスカで濃厚なワインを造る必要はないのです。

一石灰岩盤の意味

スロヴェニアの山から続く石灰岩盤がアドリア海まで続きます。その第2テラスがカルソの葡萄畑。地中60cmまで石灰岩盤が続き、割れ目や少しの空洞に鉄分を多く含む赤土が入り込みます。表土は僅かに10~30cm。

元々2mだった葡萄畑は現在11mまで畑を増えました。石灰岩盤をダイナマイトで爆破し大きな岩を取り除き、僅かな赤土を表土に整地します。

この方法では大きな畑はできません。だからカルソには大きな生産者はおらず、皆、家族経営の小規模生産者なのです。

2005年頃には流行したアンフォラでの発酵も試したベンジャミン。疑問を感じてしまいます。

『他の国の伝統を取り入れる必要があるのか? ワインは土地に根差したもののな

だから、その土地の伝統であるべき。ジョーリアの粘土からアンフォラが生まれた。石灰岩盤はカルソでは伝統になり得るのではないか』

こうしてカルソの石灰岩盤を発酵槽に仕上げ、石灰岩盤の中で発酵させたカメンがリリースされました。

一カルソでしかない個性

全ての畑は有機栽培で銅、硫黄以外は使いません。強い風が常に吹き乾燥しているので病気の元であるカビが少ないのです。

収穫された葡萄は1階で選果して地下1階で除梗、野生酵母で発酵を開始します。発酵初期は果帽を1日3回パンチングダウンして酸素を与えます。

2週間程度マセラシオンする事で果皮の情報ワインに移していきます。その後プレスして大樽で2ヶ月以上熟成。

『大樽での熟成はカルソのワインにとって重要です。果実の明るさが少なく、地中のミネラル、塩味が特徴のワインはゆっくりとした酸化した熟成によって全ての要素が馴染みます』

近年ではヴィトフスカは他のワインとは違う熟成をします。ワインを果皮と一緒に大樽に空気が入らないように詰め数ヶ月一緒に熟成させるのです。

ベンジャミンの理想は骨格があり熟成するが素直なワイン。甘く重いワインではなくカルソ特有の塩っぱい硬さがある、もう1杯飲みたくなるワインなのです。



STOCK & TECHNICAL

TERRAZZE SINGHIE

栽培放棄された段々畑に残っていたルマッシーナ種「テラツツエ・シンギエ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/terrazzesinghie?sort=recommend>

- ・Lumassina
- ・Vepi
- ・Tre Cru
- ・Pipe

ーヴィンナトウール

アンジョリーノ・マウレ主催のヴィンナトウールは年々参加生産者数が増え、2023年には180を超えました。

素晴らしい生産者がいる一方で新しい生産者は難しい状態のワインが多く、正直全体的なレベルはかなり下がっているようです。

そんな中、圧倒的に綺麗で葡萄自体の質の高さを感じさせるワインがテラツツエ・シンギエでした。低品質の葡萄を還元的に醸したようなワインが多い中リグーリアらしい塩味とストラクチャーが素晴らしい生産者の間でも話題になっていました。

ロエラのクラウディオも絶賛。どちらかと言うとクラシックな永瀬ソムリエも絶賛していたのを覚えています。話してみると始めたばかりで生産量は6,000本しかなく輸出するつもりはないとのこと。

ナチュラルでも葡萄自体が強ければワインとしてのスケール感やストラクチャー、深みは出るのだと改めて確信させられたワインでした。

翌年、リグーリアを訪ねます。車を降りて道のない山を8分登るとヴァルテッリーナやチンクエッテなんて比較にならない急斜面の段々畑が現れました。初めての訪問は驚きの連続です。

ーNZの先進的農業

植物学を学んだマウロ・ミリアヴァッカは大学卒業後、ニュージーランドで研修をしていましたがワイナリーの栽培に関わる事に。ここで出会ったのがフリウリ

出身の醸造家サラ・ボーロでした。

数年後、イタリアに戻りサラはトスカーナのカンティーナで働き、マウロは地元リグーリアに戻ります。そこで見たものは観光用ワインの為に自然が破壊された葡萄畑でした。

歴史の浅いニュージーランドは自然を尊重した農業が行われているのに、歴史の長いリグーリアでは自然を破壊し、ワインの個性をも破壊していったのです。

2人はリグーリアのワイン文化が失われていく現状、自然が破壊されていく様を見て、小さくても行動を起こすべきと考えようになります。

ある日、インターネットの土地販売サイトで山の土地が売りに出ているのを見つけて、興味本位で訪問すると山奥の斜面に荒廃した葡萄畑を発見します。

今では誰もワインを造っていないフランス国境に近いオルコ・フェリーノ村の山中。道も無く駄道を8分歩かないと辿りつけない場所でした。

栗、松、オーク、ヒイラギカシ、イチゴ、サクランボ、アプリコット等、8種類以上の野生植物が育つ断崖絶壁に段々畑が生まれ、古いルマッシーナ種が野生化し地面を這いつくばっていたのです。120年以上前に作られた畑でした。

2017年、0.6haの畑を購入した2人は近くのカルレ村の廃墟を購入し、ワイン造りを開始。小さな発酵槽3つと古樽6つ、小さな除梗機のみ。ポンプも無い最低限の設備のカンティーナです。

イタリアの外に出ていた2人だからこそ、リグーリアでは見向きもされなかった古いルマッシーナの畑の素晴らしさに気付けたのです。

ー120年前の畑

0.6haの荒廃した葡萄畑は120年前に作られた29段の段々畑。南西向きで四方を20ha以上の森に囲まれています。植えられていた品種はルマッシーナ。絶滅危惧品種でした。

段々畑の石段はセメントを使わず、精密に組まれ、石の間から雨水が流れる仕組みになっています。仕立てはアンブルステインという、今では見かけないこの地方の伝統的手法でした。

全ての支柱は森の栗の木を使っていて、1つ1つの葡萄樹は柳の枝を使って最低限支えられて自由に好きな方向に伸びていました。

彼等は思いがけず、今や失われた昔のリグーリアの伝統的葡萄栽培を手に入れたのです。2人は植物の煎じ液、微生物、バイオディナミ調剤などを使用してこの畑を再生していきます。

さらにモノカルチャーを避けるため、桃、アプリコット、プラム、サクランボなどの果樹を植え、畑には200種以上の植物が存在する理想的環境を実現します。

ー樹齢100年ルマッシーナ

リグーリア州西部サヴォーナ地区の3つの丘でのみ栽培されていた超土着品種ルマッシーナ。カタツムリを意味するlunassaが由来とされていて、カタツムリと合わせて飲まれていたとも言われますが真相は解らず。

酸度が高く、成熟が遅く、アルコール度数が上がらないのでボスコの補助品種として酸度を足す為に使われていました。

しかしながら病気に弱く、秋の雨に降られる事も多く、栽培者は減り続け、一時は0.6haまで減りましたが、今は少しずつ増えています。

ルマッシーナは0.6haしか残っていないサヴォーナだけの土着品種。その中でもオルコ・フェリーノの樹齢100年を超える歴史的畑を所有しているのがテラツツエ・シンギエなのです。

ー果皮のタンニン

現在、ルマッシーナ単一でワインを造っているのは9社。そのほぼ全てが海側に畑を持っていて酸度の高さを活かして早飲みワインを造っています。

代表的生産者フンタ・クレーナは比較的に早い9月中旬に収穫し、ステンレスタンクで短い発酵。酸度を活かして早飲みワインを造ります。

マウロは果皮が厚く晩熟な点に注目し、遅摘み(6月中旬)し果皮のフェノールタンニン分を利用した長期熟成タイプを造ることにします。10日程度のマセラシオンで少しのタンニンと構成力を得ながら高い酸度も維持しています。

オレンジワインを造るのが目的ではなく、酸度に加えて果皮のタンニンを利用して長期熟成できるワインを造る事が彼等の目的なのです。



STOCK & TECHNICAL

ANTONIO PANIGADA

元サルミ屋が造るサン・コロンバーノの地酒！「アントニオ・パニガダ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/antoniopanigada?sort=recommend>

- ・San Colombano "Banino" Rosso
- ・San Colombano "Banino" Rosato
- ・San Colombano "Banino" Bianco
- ・San Colombano "Banino" La Merla
- ・Passito Bianco "AUREUM"

一 誰も知らない

80年代、イタリアソムリエ協会会長フランコ・コロンバーニは地方料理の価値を再発見しワインと結びつけます。マリアイジューという考え方を提唱した最初の人でした。

リストランテ・イル・ソーレの経営者であり、三ツ星アンティカ・オステリア・デル・ポンテの料理とワインのアピナメントにも大きな影響を与えるなど大きな功績を残しました。

当時、食材を輸入していた稲垣さんがフランコ・コロンバーニから紹介され、初めてワインを輸入したのがアントニオ・パニガダでした。

知らない生産者でしたが一口試飲しただけで、葡萄の質の高さと古典的造り、人間の介入の少なさが伝わってきます。何の作為的な味わいもなく、イタリアらしい素朴で奥深い味わい。

翌年、早速訪れましたが町中の普通の民家。誰もここにワイナリーがあるとは思いません。小さな離れがセラーになっていて試飲スペースには10年分以上の新聞と雑誌が積み重なっています。

地下セラーには2011年から2019年までが積まれていました。小さいラ・ストツパみたいな雰囲気。ワインも少し似ているようです。

一 お爺ちゃんのワイン造り

ミラノの南東40kmにあるサン・コロンバーノ・アル・ランポロ村で3代続いた老舗のサルメリアでしたが、サルミに合わせるワインも造り始めてしまいます。

当時から、この地の住民を意味する「パニノ」という名のワインを造っていました。住民が5リットルの瓶を持って買ってくる典型的な日常ワインでした。

2代目の父親まではサルメリアが主体でワインは少しかけ。現当主アントニオがワイン造りを本格化していきます。

アントニオは醸造学校で学んでおらず、家族に伝わってきたワイン造りを継承しただけ。アントニオは25歳のインタビュでこう話しています。

『町の小さなワイナリーが口こそが、その地域の真実を示すでしょう。何故なら画一化された醸造学を学んでいないのですから』

世界に向けたワインではなく、醸造学校で学んだワイン造りではなく、その土地に伝わってきたワイン造りがその地域性を表現する。日本酒の杜氏だって元々そうだったはず。納得ですね。

所有畑は45ha、生産量は25000本。ミラノに近い為にお土産ワインの産地になってしまったサン・コロンバーノで地域性を感じさせるワインは唯一の存在です。

それにも関わらず、イタリア国内のサロニには、ほぼ出展しないのでいまだに無名なのが残念。スローワインガイドではこう紹介されています。

『小さく、ほとんど知られていない生産地を守り、復興させる為に、孤独と言える勇敢な闘いを続けている』スローワインガイド

『ナチュラルワインという言葉がない時代からナチュラルワインを造り続け、いまだに昔ながらのサン・コロンバーノを造っている唯一の存在』エリザベッタ・フロラドリー

ナチュラルワインを造るという時点で既に作為的なものかもしれません。アントニオは代々受け継がれたワイン造り続けているだけ。そこには何の作為もありません。

それは醸造技術や添加物が無かった時代にお爺さんの工夫や失敗から出来上がったもの。発酵時は部屋に充満する香で発酵の進み具合を知り、セメントタンクに頬を当てて温度を感じます。これこそ本当のナチュラルです。

一 自然と共生

サン・コロンバーノの丘は周囲の平地から突然盛り上がった約100mの独立した丘陵。地質は中新世まで遡り、海底由来の珊瑚・貝殻・化石などが豊富。ここにモザイク状に砂質、粘土、シルトが入り込みます。

ラ・ストツパがあるピアチェンツァと距離的にも近く土壌も似通っていて品種的にもスタイル的にも似ています。勿論、食文化も似ているのです。

栽培に関しても独自の世界。その畑に自生する草木を生かし、刈り込みません。花が咲き、種子を落とし次世代が生えるサイクルを守り、葡萄樹と共生させます。化学肥料、除草剤は不使用。施肥もほぼした事ありません。銅と硫黄は必要最低限使用しますが、収穫3ヶ月前からは

一切使用しません。

葡萄は、この地域の伝統品種バルベラ、クロアティナ、ウヴァ・ラーラ等が混植されています。

一 バローロより長く熟成

収穫は9月末から10月中旬。この地域は通常8月後半から収穫が始まるので圧倒的に収穫が遅いという事になります。

バルベラの酸度が落ちる位遅い収穫でも葡萄が全ての要素を成熟させるタイミングが葡萄のポテンシャルが1番高まっていると考えています。

通常のバニノ・ロツソはほぼ酸化防止剤を入れない代わりに発酵後期、少し糖分が残っている状態でボトリングし、瓶内で発酵が続き、人間が感知しない程度の微発泡を得ます。

二酸化炭素が酸化を防止し、更には濃厚なワインにクリスピーさを与えバランスを整えます。醸造テクニックとして醸造学校でも習う事ですが、これもお爺さんから伝わった習慣なのです。

ラ・メルラは樹齢が古く、最も恵まれた畑で葡萄のパワーが強いと感じたのでマセラシオンを20日以上と長くとりま。

古樽で2ヶ月以上熟成後、ボトリングし、瓶熟2年以上以上最長6年行います。バローロより長い熟成期間を経て、ワインは果実が落ち、腐葉土やトリュフの熟成した甘味と広がりを得ます。こんなワイン他にあるでしょうか？これこそがイタリアワインなのかもしれません。



STOCK & TECHNICAL

FILIPPI

ソアヴェを名乗る前にソアヴェの土地を表現するべき「フィリッピ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/filippi?sort=recommend>

- ・Soave Colli Scaligeri "Castelcerino"
- ・Soave Colli Scaligeri "Vigne della Bra"
- ・Garganega "Bra"
- ・Vin da Goti 1,000ml
- ・Trebiano "Turbiana"

一日本嫌いだっただ...

ヴィンナトゥールで出会うバオラ(当主フィリッポのパートナー)と話す機会がありました。少し前に日本のインポーターと仕事をしたコミュニケーションが取れずに終わってしまったので...

フィリッポは日本市場もB2Bに任せるようになり、日本に対して少し不信感を持つようになってしまいました。

訪問してみると壊れかけた洋館の門は開いたままで薄暗く、庭の雑草は生い茂り、玄関は壊れたまま。看板もなく人が住んでいる感じはしませんが、ここでした...

バオラとフィリッポは試飲よりも前に畑に連れ出してくれました。地下水や自生する花、木、果実の話ばかり。自分達の山に対する愛情に溢れていました。こういう生産者は最高です！

ソアヴェの生産者はジニー以外も色々訪問してきましたが、正直、大規模で機械化されていて手作りワインと言える生産者は皆無。ワインから人間性を感じる事はありませんでした。

隣のガンベッラはナチュラルワインに溢れているのに(難しいワインも多いけど)よりテロワールで優れているソアヴェは工業的なワインしかない...

そんな中、機械化を拒み、画一的なソアヴェのイメージ通りのワインを造らず、自分達のテロワールを活かしたワイン造りを続けてきたのがフィリッピです。僕にとってはソアヴェで唯一土地を感じさせるワインでした。

一ソアヴェに対する疑念

フィリッピはソアヴェの町から北に山を登ったカステルチェリーノに位置します。標高は400m以上でソアヴェでも有数の高所にある畑。

古びた洋館は14世紀からトスカナのアルベルティ伯爵の別荘で周辺の葡萄畑も伯爵の所有でした。

1920年、母親方のヴィスコンティ家がこの莊園を購入。本格的に葡萄栽培を開始します。現在も残っている樹齢80年近いガルガネガやトレビアーノ・ディ・ソアヴェは祖父が1950年に植樹したものです。

醸造学校を卒業し、1992年にはフィリッポが畑の一部を相続。2003年には洋館も相続し移住。本格的なワイン造りを開始します。

そこでフィリッポが感じたのは「ソアヴェのテロワールはフレッシュとフルーティーではない」でした。火山岩土壌でそんなワインが出来るはずがないのです。

一ソアヴェのテロワール

元々、栽培学を学んでいたフィリッポ。葡萄畑を相続して葡萄栽培農家となりました。収穫した葡萄は協同組合に販売する普通の葡萄栽培農家でした。

2003年には自家醸造、瓶詰めを開始します。この頃、フィリッポはジニーの影響を受け、古樹、収量制限の大切さを学びます。同時に大規模生産者では出来ないナチュラルな醸造に傾倒します。

『祖父が造っていたワインは少し濁っていたし、今のソアヴェの様なフルーティ

ーさやアロマティックさは無かった。でも土地の味がしたのです』

協同組合のワインはどんな味に仕上げるかを事前に決め、味合いを調整していく事が醸造家の仕事。そんなワイン造りに賛同できなかったのです。

まずは葡萄樹自体の表現力を高めようと有機栽培を導入。2007年には有機認証を得て、更にはバイオダイナミの導入を進めます。

400mの葡萄畑の周囲は200mの森林で囲まれています。葡萄畑を森と森の間に点在させ、森と共存させています。色々な植物、昆虫、動物、微生物が常に葡萄畑に影響を与える配置です。また、周囲の慣行栽培の畑から飛来する農薬を遮ってくれるのです。

ミント、オレガノ、ローズマリー、ホップ等色々な草花、6種類の蝶、昆虫、鹿、ライチョウ、蛇、イノシシ。普通の葡萄畑とは全く違う環境。

もう一つフィリッピが特徴的なのは仕立て。ソアヴェでは凝縮感を得る為に80%以上の畑でグレイブが採用されていますがフィリッピは昔からの仕立、ペルグラ・ヴェロネーゼを好みます。

ペルグラ・ヴェロネーゼの利点は果房が高さ1.8mの高さにあり、上部に葉がある為、地熱の影響が少なく、風通しが良く、葉が果房の上にあるので日陰になり葡萄が冷やされる事。

結果、果実が焼ける事なく、ゆっくり成熟するので糖度が上がり過ぎず、酸度も確保できるのです。

『ペルグラは枝を伸ばせるので収量を多くする事ができ、大量生産に利用された。収量を制限すれば、この地方で何故この仕立が伝統になったのかが解る』

湿気が多いソアヴェでは高い位置に果房を作り、風を通し、葉の陰で直射日光を抑える事でガルガネガをゆっくり成熟させるのが当たり前の仕立てでした。

一各畑の意味

- 【カステルチェリーノ】南東向き
- ・火山岩土壌(玄武岩)
- ・樹齢50年 標高320m
- ・塩味が強く活力がある

【ブニ】南西向き

- ・粘土質土壌に玄武岩と石灰が少量
- ・樹齢65年 標高400m
- ・硬く閉じ気味で直線的

【モンテセローニ】南向き

- ・石灰質土壌
- ・樹齢70年 標高380m
- ・最もリッチで大きな骨格

【トウルビアーナ】東向き

- ・石灰質土壌
- ・樹齢20年 標高400m
- ・骨格と強い酒質で熟成可能

現代のソアヴェと一緒にされたくない為、ラベルは畑名が大きくなり、ソアヴェという表記は敢えて小さく表示。

一般的なソアヴェの味わいとは違うと言われる事も多いフィリッピ。本当にそうでしょうか？本場のソアヴェのテロワールを感じてみて下さい。



STOCK & TECHNICAL

北西部、冷涼なマラーノ渓谷の薄旨ヴァルポリチェッラ「カ・ラ・ビオンダ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/calabionda?sort=recommend>

- ・Valpolicella Classico
- ・Valpolicella Classico SP "Casalvegri"
- ・Amarone della Valpolicella Classico
- ・Bianco del Casal
- ・Recioto della Valpolicella C "Le Tordare"

誤解されている産地

「クインタレリ」。「ダルフォルノロ・マラーノ」。「ラルコ」。人気のヴァルポリチェッラはネグラール周辺の粘土質から生まれる濃厚で糖度の高いワインでした。

これらのワインは生産者名で認識され誰もヴァルポリチェッラを求めていませんでした。

そんな時代に始まった Federazione Italiana Vignaioli Independent カ・ラ・ビオンダと出会いました。FVI は買収葡萄でワインを作る大手生産者や組合とは違い、栽培からボトリングまでを行うヴァイナイオーロ達の集まりです。

ソアヴェと同じく、大手ボトラのビジネスで大量生産、安ワイン産地に変えられ、本来のテロワールワインの姿を失っていたヴァルポリチェッラ。

訪問してみると全く違う世界で驚かされました。段々畑の急斜面で痩せた土壌。厳しい環境ですが葡萄樹は農薬に侵される事なく活き活きと育ち、樹齢はとにかく古い！

試飲ルームには彼等が愛するワインが飾られています。「グラヴェネル」「ジャコモ・コンテルノ」「リナルディ」「レ・ビアーネ」「カーゼバッセ」「コス」。この時点で間違いないと思いました。

イタリアで最も誤解されている産地。その誤解を解く事に奮闘する当主アレックス・アンドロ。訪問を終える頃には全力で応援したくなっていました。

100年の歴史

創業は1902年。初代当主はピエトロ・カステッラーニ。この地域では珍しく当初から葡萄栽培農家ではなく、ワイン醸造所として始まります。

100年以上マラーノでワインを造り続けている老舗で現在の当主は4代目アレックス・アンドロ・カステッラーニ。※初めて会った20年前は細身で80kg、今は120kg越え…。

アレックス・アンドロが醸造責任者。ブルゴーニュ、ボルドー。帰国後はイゾレ・エ・オレーナで経験を積みました。弟でプロ・サッカー選手のニコラが栽培担当。所有畑は25haでそのほとんどが段々畑になっています。

1900年頃、効率化を求めるヴァルポリチェッラ。丘陵地帯のマラーノは不利でした。多くの生産者は丘陵地を削り平地にして畑を作り直すようになります。それだけ品質は軽視されていたのです。

クラシコ地区の最北端マラーノは元々段々畑での葡萄栽培が伝統。カ・ラ・ビオンダは捨てられた丘陵地を購入し、この地の伝統であった「マローニエ」と呼ばれる石垣の段々畑を再生していきます。

「濃厚さ」「パワー」が求められていた時代に、敢えて石灰岩盤の丘陵地の段々畑を選び、マラーノの「冷涼感」「繊細さ」「フレッシュさ」を強調、マラーノの個性を強めたのです。

『ワインは食事を支えるもので、お腹いっぱいにするものではない。アマローネでも濃厚さよりも繊細さ、ミネラル感、そして美しい酸味を味わえるのがマラーノなのです』

マラーノ渓谷

東西に長く、山の丘が南北に横たわるヴァルポリチェッラ。西部のクラシコ地区の北部にあるのがマラーノです。ここはドロミテ渓谷の裏側にあり、石灰岩盤で粘土が非常に少ないのが特徴。

また、クラシコ・エリア内で最も標高が高い(350~600m)ので冷涼。最も粘土が少なく、石灰岩盤に火山性の玄武岩が混じり込む独特のテロワール。

北側には氷河を有するレッシーニ山脈があり1年中冷たい風が吹き下ろします。ここでは濃厚で甘みのあるワインは出来ません。ミネラル感と塩っぽいミネラルこそが個性なのです。

昼夜の寒暖差が最も大きい地域なので果実のポリウムは出てきません。タンニンを持たないコルヴィーナは色調も薄く、ブルゴーニュのような繊細なヴァルポリチェッラになります。

モリナーラを見直す

元々、マラーノにしかなかった品種がモリナーラです。塩味、酸味、フレッシュさを与えてくれる品種で色素は非常に弱いのが特徴。

濃厚なヴァルポリチェッラやアマローネが人気になり、モリナーラの繊細さや軽快さは嫌われ、遂には法改正され(涙)モリナーラは法規上0~10%のブレンド比率となります。

マラーノの唯一の土着品種、モリナーラはブレンドしなくても良くなってしまうのです。(涙)...

ヴァルポリチェッラの伝統品種モリナーラは引き抜かれ、マラーノの個性は薄まっています。カ・ラ・ビオンダはモリナーラを守り現在に残しています。

カ・ラ・ビオンダはマラーノの伝統的栽培(段々畑)、品種(モリナーラ)を守り、マラーノの色調が薄く、軽快で塩味が強い独特の個性を今に残している重要な生産者なのです。

酸っぱいアマローネ

マラーノのアマローネは重くないし、アルコール度数も低め、酸度も高いんです。だから食事中でも飲みやすいです。ブラインドではアマローネと云えないかもしれないくらいです。

酸度が高い葡萄を自然風で乾燥させるとリンゴ酸が減り酒石酸が増えます。また、コルヴィーナは乾燥中に遺伝子発現や代謝活動(ステイルベン合成等)を続け、収穫時とは異なる状態になるのです。

『酸度を残した状態で収穫し、乾燥過程で生理的に生育した葡萄を醸造したマラーノのアマローネ。濃さや甘さではなく軽やかさと深みが特徴の食中酒』

彼等のアマローネの総酸度は6.5g/Lを越えます。これはヴァルポリチェッラよりも高い数値。フレッシュで重くないドリ๊งカブルなアマローネであるんです。

『世界基準の美味しさ』ではなく、マラーノにしかない個性を必死で守り続けるアレックス・アンドロ。決して高得点ワインではないけど、他にはない、1度飲んだら忘れない個性を持っています。

BACCHERETO "TERRE A MANO"

20年間のビオディナミで洗練さを増している「バッケレート」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/calabionda?sort=recommend>

・Carmignano "Terre a Mano"

・Vin Santo di Carmignano

・Sassocarlo "Terre a Mano" Bianco



STOCK & TECHNICAL

「エレベーター」は嫌

20年の付き合いになるロッセツラ。来日する時が初めての飛行機でした。日本に来る条件は「エレベーターに乗らない」だったんです...

ホテルの15階の部屋まで非常階段で登るロッセツラ。もう2度と日本には来ないそうです。素敵な思いになりました。

ヴィーニ・ヴェーリで初めて会った時、まだ輸出をしておらず、そのほとんどはイタリア国内での販売でした。日本が初めての輸出国となり抱き合って喜んでくれたのを覚えています。

カンティーナ訪問は衝撃的でした。ナビにも出てこない山奥の洋館。レオナルド・ダ・ヴィンチの系譜なので立派な装飾ですがベッドの横の甲冑がリアルで恐ろしい。寝られるはずない。

夕食は自宅。お手伝いのお爺さんが薪をくべてパンを焼き始めます。ガスはありません。音もない薄暗い部屋でお爺さんが焼いたパンとミネストローネ。世界ウルルン滞在記そのものでした。

町から離れた山奥に1人で住み、町の喧騒とは無縁の生活を送るロッセツラが自然と辿り着いたのがビオディナミでありナチュラルワインでした。ファッションではない自然な流れだったのです。

「90haの森」

この地方はバルコ・レアーレと呼ばれる狩猟保護地区でロッセツラが住む洋館は元々メデイチ家が狩猟の際に使用していたものでした。

1796年に「ジモ3」世がこの一帯を最良のワインを造る産地として区分。イタリア初の実地呼称となります。その中心に位置しているのです。

1925年にベンチーニ・テージ家が洋館を含む莊園を購入。当時は policoltura と呼ばれる莊園でオリブ栽培を中心に葡萄栽培も行っていて、ワインはダミジャーナで売っていました。

- ・ 90ha 森林
- ・ 60ha オリブ畑
- ・ 8ha 葡萄畑

山の頂上にセラーがあります。その隣に葡萄畑がありますが、ここから町までは車で5分。キャンティ・クラシコのように葡萄だけのモノカルチャーではない生物多様性の中に畑があるのです。

葡萄畑は四方を森に囲まれ、他の生産者の畑とは完全に隔離されています。森の中に共存している（生物多様性）昔ながらの理想的環境です。

ロッセツラは都会の生活が合わず、父親の莊園で働いていましたが、1986年に父親が急死し、ロッセツラが引き継ぐ事になります。

「ニクラ・ジョリー」ではない

元々、父親は農業に頼らない農業をしていましたが、カステロ・ディ・ランポッラのルカと出会い、ビオディナミをベースにした土作りに共感、すぐに農学者レオネット・アネットとの畑改善に取り組みます。

アネットは単なるビオディナミリストでは

なく、醸造コンサルタントでもありません。宇宙理論や生命体の理論ではなく、土を強くする事で葡萄がどう変化し、その結果醸造をどうすべきかまで通して考える人なのです。

「ニクラ・ジョリー」

「自然界・宇宙・生命のエネルギーを理解して土地の声を最大限ワインにする」

「バッケレート」

「農園という生態系を健全な状態し、その結果を葡萄、ワインとして表現する」

ニコラ・ジョリーの提唱する宇宙・生命理論ではなく、土中の微生物を復活させ、葡萄樹を活性化することで健全な果実を得ようという理論。より醸造家寄り。お爺さんの知恵と似ています。

畑の状態、植物の状態を確認する作業こそがワイン造りと気付いたロッセツラは父親が買ったばかりの剪定機（残口ン有）を1度も使わず売却してしまします。この時から「Terre a Mano」手で作る土地と名乗り始めたのです。

代々続く莊園を後世に残す為に、山までを含めてデトックスさせ、葡萄樹のエネルギーを最大化させる。そんな葡萄から造られたワインは体に悪いはずがないのです。

「遅い収穫」

醸造責任者はマルコ・ヴァンヌッチ。テヌータ・ヴァルジャーノで経験し、独自の醸造理論でワイン造りを担当します。※現在もヴァルジャーノの醸造も担当。

『自然が作り上げた果実を無理なく自然

にワインに移行させるのが理想。必要であれば介入しますが、醸造家がワインを設計してはいけない』マルコ

「カルミネーノ」

5月第1週にサンジョヴェーゼと「カナイオーロ」。第2週以降にカベルネを収穫します。これは一般的なカルミネーノから2週間以上遅い収穫。

酸度の確保は2の次で葡萄の生物学的成熟を目指して収穫します。ビオディナミで葡萄自体のエネルギーを高めているのに葡萄が生ずる前に収穫しては意味がないのです。

醸造自体はカルミネーノに伝わる伝統的なもの。ナチュラルワインらしいテクニクは一切使いません。

「サツカルロ」

昔ながらの混植畑でトレビアーノ、マルヴァジア、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、カベルネが共存しています。

急斜面の下部には小川があり、その湿気からサンジョヴェーゼを守る為にトレビアーノが植えられているのです。これはトスカナへの伝統です。

この湿気で貴腐菌が発生します。サツカルロはマセラシオンしたトレビアーノの苦味、酸とマルヴァジアの香。そして貴腐菌の複雑性で完成するのです。

山奥でガスもない暮らしを続けるロッセツラ。穏やかでゆったりとした性格ですが絶対妥協しない強さをワインから感じられます。



FATTORIA AMBRA

変わらない素朴なサンジョヴェーゼ「ファットリア・アンブラ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/ambra?sort=recommend>

- ・Barco Reale di Carmignano Rosato
- ・Barco Reale di Carmignano
- ・Carmignano "Santa Cristina in Pilli"
- ・Carmignano Riserva "Elzana"
- ・Carmignano Riserva "Montalbiolo"



STOCK & TECHNICAL

フードフレンドリー

ソムリエとして働いた店では必ずアンブラのカルミニャーノをリストに入れていました。この素朴さは日本人の繊細なイタリア料理に寄り添いながらイタリアを感じさせてくれるからです。

当時、ル・テロワールという最高に素敵なインポーターが輸入していたアンブラ。当時の営業、古瀬さんは、いつも状態の良いワインだけを試飲させてくれたんです。色々教わりました。

スーパースカーナが流行していた時代。アンブラは全くスーパードないトスカナで、アンブラを飲む度にスーパースカーナに違和感を覚えました。

それから何年か経ってベッペと初めて会った時、一瞬で理解できました。歩くのも喋るのも超ゆっくりで温和なベッペ。そんな醸造家がスーパースカーナを造るはずがないんです。

久しぶりの訪問でもここは時間が止まったようでした。樽の位置もボスターも、壊れた鍵も、割れた便座も、ベッペが座る位置も何もかも変わらなかった。

稲垣商店が始まる時、ベッペは短いメールをくれました。「今までありがとう。そして、これからもよろしく。僕はあなたを信頼している」

稲垣商店では輸入するつもりはありませんでしたが、もうやるしかないじゃないですか…。

一今も田舎の農家

1870年ロメイ・リーゴリ家が所有してい

た荘園が元になっています。その後テヌータ・ディ・ポツァーレを購入し規模を拡大しますが、財産分与を繰り返して今の小さな規模に落ち着きます。

現当主ベッペの母がロレンツォ・デ・メディチの詩「アンブラ」からファットリア・アンブラと名付けました。この年に父が葡萄をuvaに植樹。ワイン醸造が始まります。

1963年には息子ジュゼッペ・リーゴリ（ベッペ）が相続し、ワイン造りが本格化し。ベッペは農学を学び農学博士号を取得。更にワイン醸造の修士課程を修了しています。

ベッペは同時にトスカナ、ウンブリアの5生産者の醸造コンサルタントも務めながら「昔ながらの日常的サンジョヴェーゼ」を広めてきました。

90年代、いかに強く濃いサンジョヴェーゼを造るかが重要だった時代にベッペが掲げていた哲学が「テロワールの尊重」「醸造時の技術的介入の最小限」「土着品種の個性尊重」でした。

流行に敏感でないと云うか、見る気もないベッペはあの時代に既に今の時代に求められる醸造を具現化していたのです。農学と醸造学を学んだベッペにとっては当たり前のことでもありません。

彼等は今も世界を見ていません。今日も地元のおじさんが5リットルのボトルにタンクから直接ワインを詰めてもらいに来て、ベッペがワイン詰めながら世間話。

量り売りはヴィノ・スフーゾと呼ばれワイン生産地の日常でしたが現代では非常

に珍しくなっています。アンブラが世界ではなく、トスカナの日常を目指している事が解りますよね。

現在のスタッフはベッペを含め4名。奥さん、スーザンも農学者で栽培を担当。甥っ子のグイドは農学を勉強中でベッペの右腕。更にソムリエとして働いていたファビオが加わっています。古き良き昔ながらの家族経営カンティナです。

トスカナの日常酒

目指しているのは上質なトスカナの日常ですから極端すぎる醸造は好みません。マセラシオンは20日程度。長過ぎては若い内に硬く締まってしまい飲み難くなってしまう。

抽出も強過ぎては日常的ではなくなってしまうので最小限のルモンタージュとデレスタージュ。※これでも葡萄の品質が高いので十分熟成能力があります。

熟成は色々な樽を試す内に色々な樽が増えてしまい結局その時のワインの量に合わせて使い分けるそう。※あまり重要視していないようです。

但し、リゼルヴァに関しては1年目は古いトノーで酸化的熟成をしてから2年目以降はスラヴォニア産大樽熟成でワインを馴染ませます。

一単一畑で造る意味

アンブラはカルミニャーノで初めて単一畑ワインを造ったと言われます。農学者であるベッペは早くから土壌と葡萄の性質の結びつきを理解していたのです。

【サンタクリスティーナインピッリ】

- ・アルベレーゼ（粘土石灰質）
- ・1975, 1991, 1999 植樹
- ・全方向を含む

同名の教会の周辺の畑でカルミニャーノの典型的土壌。生き活きとした果実とカリッとした軽いタンニンがありバランスに優れています。

【モンテフォルティーニ】

- ・砂岩・砂質
- ・1999, 2008 植樹

低地の暖かい砂質土壌なので葡萄樹が暖められ収穫が1番早くなります。よって香高く軽やかで柔らかな味わい。

【エルツアーナ】

- ・粘土主体
- ・1975 植樹
- ・南向き

標高1500mで谷にあるので比較的冷涼。葡萄の生育は遅く、収穫も1番遅くなります。非常に力強く大きなタンニンを持ちます。

【モンタルピオーロ】

- ・ガレストロ主体
- ・1972 植樹
- ・東向き

エルツアーナの直前に収穫。粘土がなく、東向きで強い太陽を浴びないので非常に繊細ですが骨格は大きい。

アンブラは4つの畑を所有。早くからその土壌の違いと葡萄の違いに気付く別々に醸造していました。

もうすぐ70歳になるベッペ。一見地味なワインですが今の時代では珍しい素朴な美味しさ、実直さは今の時代貴重なんです。

SANTA 10

パーチナに学んだ古典派サンジョヴェーゼ「サンタ・ディエイチ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/santa10?sort=recommend>

- Santa Tre
- Teresa
- Santa Subito
- Santa 10



STOCK & TECHNICAL

パーチナの影響

ヴィンタリー会場のパーチナのブーシェに見慣れないポトルが並んでいて気になって飲んでみるとステファノは自分で説明せず気弱そうなジャンニを紹介してくれました。

税理士事務所で働きながらパーチナに習いワイン造りを始めていたジャンニはパーチナのブーシェを間借りして自分のワインを出品していたのです。

粗削りでも目指すスタイルが確実にクラシックなサンジョヴェーゼなのが解る骨太なワイン。僕の印象ではジャンニと言うよりステファノが造ったようなイメージでした。

その頃のジャンニは精神的に病んでいて税理士の仕事を減らして畑仕事で調整しているタイミングでした。どこか笑顔もぎこちなくて…

カンティーナを訪ねてみると自宅の1階玄関脇の部屋が醸造所兼トレーニングルームになっていて隣のお婆ちゃんの家を地下を熟成庫にしていた。

ワインのスタイルは凄く好きでしたが、時代に合っているかと言われれば違いました。でも、流行ではなく純粋にトスカナワインの本質を突き詰めようとしていた「素人の純粋さ」を応援したくなっ

てしまったんです。
あれから20年が経ちますが、今のサンタ10はクラシックトスカナの大切な部分

一祖父の時代へ回帰

祖父の時代から続く小さな農園。2世代の家が2軒並び、その周辺が畑になっています。場所はシエナの東、サンタ・レジーナのサンタ通り6番。※住所がワイナリー名になっています。

小麦、オリーブオイル、ワインも少しだけ造っていたトスカナ典型的農園。ジャンニは祖父のワイン造りは身近に見ていたそうです。

1964年ジャンニは農地を相続し、週末は畑仕事をするようになっていました。一方で税理士の仕事はハードで次第に精神的に追い込まれていきます。

2003年、税理士の仕事を制限しながら畑を整備しワイン造りに向けて準備を開始。奥さんのエリーザとパーチナの奥さんジヨヴァンナは姉妹だったので、パーチナのステファノからワイン造りを学び始めます。

『経済効率の中で生きている自分から見てステファノの自然のリズムに合わせた自由な生き方はとても魅力的に見え、人間らしく見えた』

ジャンニはステファノのワイン造りと言うより生き方に惹かれ親しくなっていました。ですからワイン自体は少し違いました。

ステファノの助言を受けながら、お爺さんの時代のワイン造りを研究。実践していきます。偉大なワインではなくシエナの普通のワインを目指します。

一エンツォ・ティエツィ

ジャンニがステファノ以上に影響を受けた人物がエンツォ・ティエツィです。奥さん、エリーザの父親でした。

シエナ大学の教授で「持続可能性」という概念が一般化する前から、環境と経済の関係を科学的に研究していました。

1984年 *Tempi Storici Tempi Biologici* を出版します。直訳すると「歴史的時間、生物学的時間」となります。

「人間の時間」と「自然の時間」の違いについて研究し、今叫ばれているサステナビリティの重要性を80年代に既に説いていたのです。

人間社会は早く造り、早く消費、より多く生産して経済を成長させます。ところが自然には「土壌が形成される時間」「植物が成長する時間」「生態系が回復する時間」「季節が循環する時間」が必要で、これを無視した経済は破綻するといふものでした。

土地を痛める事無く自然な状態で葡萄を栽培し、その収穫量の中でワインを造り、人間が生活する。そうする事で次世代に土地を継承していくのです。お爺さん達がそうだったように。

ジャンニは自然との共存を選びます。古い葡萄畑を復活させる時には自然環境を守る為に50種の果実樹を植え、生物多様性を維持しています。

人間が自然を支配するのではなく、人間の活動を自然の中に戻すがジャンニの考え方です、その実践者がパーチナのステ

ファノだったのです。

一トウーフォオ土壌

自然との共存を選べば、葡萄栽培も醸造も必然的に人間の介入は少なくなり、土地の個性に主眼を置いたシンプルなワインになるはずなのです。

シエナ周辺の特徴的な土壌が黄色い土、トウーフォオです。砂質・凝灰質を含む粘土質で隣のキャンティ・クラシコのカレストロとは全く違います。

表土は砂が多く水はけが良いのですが、サブソイルは粘土主体なので水分を保持していて暑い年でも葡萄が焼けたり酸が過度に落ちたりしません。

この土壌で育つサンジョヴェーゼは力強く熟成能力が高くなるので若い内は閉じ気味なんです。

トウーフォオの特徴を強調しながら美味しく飲ませる為にスラヴォニア産とオーストリア産ストックンガーの大樽で2ヶ月間熟成。その後、瓶熟成も12ヶ月。バローロより長い熟成期間を経て、ようやくリリースになります。

税理士の生活を捨て、祖父のワイン造りを復活させたジャンニ。初めて会った時は笑っていませんでしたが、今のジャンニは最高に幸せです！

奇妙なエチケットは家を基礎にジャンニとエリーザ、そして息子トーマーゾとデレーザの4つの葉が伸びている様子を表しています。



STOCK & TECHNICAL

AMPELEIA

Nuovi Produttori

普段着のナチュラルワイン、ウンリトロ「アンペレイア」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/ampeleia?sort=recommend>

- Unlitro Bianco 1,000ml
- Unlitro Rosso 1,000ml
- Alicante Nero
- Cabernet Franc
- Ampeleia

「ナチュラルワインに疲れて

エリザベッタ・フォラドリーとマレンマのロッカテデリギという小さな村を訪問。人口約 700 人で村にバールが2軒。レストランは3軒しかない孤立した村です。

レストランにアンペレイアを持ち込み垂直試飲が始まります。その頃、僕はナチュラルワインに疲れていて刺激的な揮発酸や強さに嫌気がさしていたんです。

工業的ワインは論外ですが、ナチュラルワインでも昔熱狂していたシュレールやラディコン等の刺激的な強さに(素晴らしいけど)疲れていitんです。エリザベッタも同じでした。

『ラディコンは素晴らしいけどマレンマのテロワールは違う。奇抜さや強さではなく、体に優しくストレスがない毎日飲みたいくなるワインを造りたい』

ワインが生活に根付いているベルギーやフランスでは普段着のナチュラルワインが注目されています。疲れないワイン。もはや特別なものではないのです。

アンペレイア 2002、2003、2004、2005 は葡萄果汁がワインになり熟成し、水に近付いていく過程で球体に近付いていくよう。何のストレスもなく滲みこむように飲めました。

DR.Cのヴィレーヌさんが「良いワインとは球体で捉えどころがないように思えるが、後から染み出すように輪郭を感じる」と言っていたのを思い出しました。

2025 年、インポーターを失ったアンペレイア。インポーターを何社か紹介しまし

たが、為替は悪く不景気の日本、なかなか決まりません。やるしかないかなあ。

「既存の価値観と別

2000 年、雑誌のインタビュで「土地や自然から自分が離れてしまった」と語っているエリザベッタ。20 年来的友人関係だった実業家ジョヴァンニ・ボディーニと会う事にします。

ドロミテの標高 2,153m にある登山者用食堂リフージョ・エミリオ・コミチで食事をしながら、今までにないワイナリーの構想を始めます。

バローロやキャンティのように既存の価値観を持つ産地ではない、常識から離れた土地。そこで自然を利用したワイン造りを追求し「既存の価値観とは別のワイン」を造るというものでした。

『甘味、果実、旨味、ポリウム、揮発酸など、解りやすく強い刺激を求める飲み手は多いが、自然なワインとはそういうものではない。飲み終えた後に残る情報の多さなのです』マルコ・タイ

2 年間イタリア中を巡り、辿り着いたのがマレンマの山奥ロッカテデリギでした。海沿いのボルゲリなどの注目エリアではなく高速道路もない内陸の高地です。

ここに 1960 年代からスイス人夫婦が住み着き、鳩の飼育とワイン造りを行っていましたが数年前に廃業していたのです。※カステロ・ディ・メレート(ワインウエーブさんが輸入していました)

これを買取り、始まったのがアンペレイアです。醸造責任者には親子 2 代フォ

ラドリーで働いていたマルコ・タイを抜擢。12 歳の若さでした。

エリザベッタは自分の哲学をコピーするのではなく、既存の価値観がないこの土地に住み、土地から答えを見つける作業をまつさらなマルコに託したのでした。

「マルコ・タイ

マルコの父親はフォラドリーでアグロノモ(農学・栽培担当)として 30 年以上働いており、マルコは小学生の頃からフォラドリーの畑で遊んでいました。

この影響で醸造学を学んだマルコはフォラドリーに就職。(エリザベッタ大喜び)メツアロンバルドの新しい畑はマルコが作ったのです。

アンペレイアで最初に取り組んだのはピオディナミの導入と生物多様性の増強でした。葡萄樹を自然と共存させる事で土地の個性を理解しようとしたのです。

森と湖、果樹園、オリーブ畑、牛の放牧地と葡萄畑が混在するように位置し、ラ・ロッカ畑の標高は 500m、カヌセツト畑は標高 200m と大きな標高差で葡萄の個性も幅が出てきます。

※古代小麦の栽培(ファブリでパスタ)と牛の放牧も開始(牛糞とウイナッチャで自家製コンポスト)しています。

暑く乾燥する土地でありながら標高が高い。夜間の冷え込みが強いので毎夜、葡萄の生育はリセットされます。夜間も暖かいボルゲリとは全く違う環境です。

この環境に最も順応したのがカベルネ・

フランでした。夏場でも夜間は上着が必要なロッカテデリギ。夜間に冷やされ、ゆっくり成熟できる環境はカベルネ・フランにとって理想的だったのです。

ボルゲリでは糖度が急速に上がり、酸度が落ちた状態でも生物的完熟には至っておらずピーマン香がでてしまうカベルネ・フラン。

ロッカテデリギでは収穫が1ヶ月程度遅れ、糖度が上がっても酸度は落ちずに生物的完熟を迎えるので青い香は全く出ないのです。

10 年以上の経験の後、トップキュヴェ、アンペレイアは 100% カベルネ・フランに変更されました。

「70 年代トスカナ

強い抽出は避けて醸造の存在感をできる限り感じさせないというのが、マルコが考える自然なワイン造りです。

抽出や凝縮感で強さを出さずに 10~25% 使う全房でスパイスや爽やかさをプラスし立体感(情報)を与えます。

『醸造で発生する味は必要ない。セラーは葡萄がワインへ変化する時にメッセージを保存する場所であるべき』Detective Mills インタビュー

ロッカテデリギの自然の中で現代の価値観とは無縁のワインを造った時、それは 70 年代のトスカナワインに近付いていました。角がなく派手さのないマルコの造るワインは飲む程に染み入るようです。ではなく、体が求めるようです。



STOCK & TECHNICAL

RANCHELLE

失われたマレンマの土着品種、混植混醸の復活「ランケッレ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/ranchelle?sort=recommend>

- ・Roccolina Bianco
- ・Corindo Rosato
- ・Pergolacce Rosso
- ・Millocchio Bianco
- ・Millocchio Rosso
- ・Poggiomattio Rosso

一電気のないサラー

イル・モルテッリートのタリオから日本市場で困っている友人がいるから紹介したいと言われて会ったのがクリストフでした。お爺さんじゃないか…。

当時のインポーターと1年以上連絡が取れなくなり取り置いたワインも売れず困り果てていました。小さな彼等にとつてはとても大きな負担だったのです。

試飲してみると酸化防止剤無添加ながら安定していて、各ワインで高めの揮発酸は感じるものの行き過ぎた感じはなく、ワインを心から愛している人が造ったナチュラルワインといった感じでした。

驚いたのは試飲ブーアのテーブルの上に糖度、酸度、揮発酸、タンニン量、亜硫酸含有量等の全ての数値が用意されていた事。誠実な仕事が見えてきます。

翌年マレンマまで行くと思つ黒に日焼けした70歳手前のクリストフが歓待してくれます。潰れたスーパーマーケットの中にはポンプさえもないミラマな設備。

よくカレージワインなんて言いますが、そんなレベルではありません。古い樽とファイバーグラスの発酵槽。昔の手動のコルク打

栓機しかありません。

フィルターの代わりにキッチンペーパーとザル。ポンプの代わりにホース。こんな質素な設備で本気でマレンマのワイン文化の復活を目指していました。

2024年、またもや日本の販売先が無くなってしまうと稲垣商店にすぐに連絡をく

れました。クリストフさえ良ければ、僕は応援するだけ。一緒に挑戦しましょう。僕は仲間じゃないか。

イタリア人は流行好き

トスカナ南部マレンマのサトゥルニア温泉のすぐ近くにある村、ポツジョ・ムレッタにランケッレはあります。

ドイツ人のクリストフはイタリア文化に憧れフィレンツェに住み着きデジタル・アーキビストとして働いていました。※歴史的な資料をデジタル化し、整理・保存して未来に残す専門職。

引退したクリストフはパートナーとマレンマに移住。そこでエンリコ・バケキと出合っていました。

リヴォルノ出身のアンペログラフィアー(葡萄品種学者)で、森林科学を学んだ後、葡萄栽培や品種研究へ進み、マレンマの膨大な土着品種を保存しようとしていたバケキ。

マレンマはサンジョヴェーゼではなく沢山の土着品種が存在しました。しかし、90年代のスーパーオスカナ・ブームで生産者達は儲かるメルローに植え替えていきます(涙)。

その後、スーパーオスカナ・ブームも終わるとメルローは売れなくなり、畑自体が耕作放棄される事に…(涙返)。

イタリア人にとっては商売でしかない。でも、ドイツ人のクリストフにとっては地元の大切な伝統である土着品種を簡単に捨ててしまう、その価値に気付いていないイタリア人に幻滅したのです。

2024年、遂にクリストフは古い混植畑を見つけて購入。マレンマの土着品種文化を保存し、残していく事を目的にランケッレを立ち上げてしまします。

元デジタル・アーキビストが今度はマレンマの伝統的品種と畑、ワイン造りを保存する事になりました。クリストフの情熱には本当に驚かされます。

一土着品種を守る

最初に購入した畑はミロッキオ。樹齢90年、僅か1haの畑です。残されていた品種は以下の通り。90年代のマレンマをそのまま残す生きた資料館のようです。

【黒葡萄】

Alicante, Ciliegio, Barbera
Buonamico, Canaiolo, Mammolo
Sangiovese, Malvasia Nera, Pugnitello
【白葡萄】
Procanico, Ansonica, Clairette
Trebiano, Malvasia Bianca

更に3haの耕作放棄畑を購入。アントニオ・カミット等の伝統的造り手からマツサルセクションで土着品種を増やしていきます。

ベルゴラッチェはアントニオ・カミットのアリカンテとチリエジョーロ。ロッコリーナはサトゥルニア周辺からマツサルセクションでクラレット、ドウロベツジオ、ノキアネッロ・ピアンコ、ヴェルデロを移植。

この混植は90年代の南部トスカナの伝統でした。80年代に育てやすく人気だったヴェルメンティーノが席卷。これらの

土着品種は消えていったのです。

クリストフは南トスカナの特異なワイン文化を今に残そうと奮闘しています。ナチュラルワインを造りたかった訳ではありません。古き良き時代のワインに戻しているだけなのです。

一土地のエネルギー

70歳になるクリストフ。今も4畝の畑全てで一切薬剤を使わず、1人で管理しています。2023年に訪問した時は、あまりの雨の多さにべト病が蔓延して大変そうでしたが、なぜか楽しそうでした。

乾燥が酷いマレンマ。下草は伸ばさずはなしにして湿気を保ちます。有機物を増やす↓微生物活動を促す↓土壌構造を改善する↓保水力を高める↓葡萄樹を自然に強くするという考え方で。

ベルゴラッチェ畑は元々小麦畑でしたが2012年に購入し、更地に。2013年に緑肥で活性化。2014年に耕作開始し空気を含ませる。2015年に植樹。

土壌のエネルギーを高め、葡萄樹を自然に育てる事で葡萄のエネルギーを高めるという考え方で、福岡正信の考え方に非常に近い考えです。

年産8000本の小さなカンティーナですが、マレンマの伝統、土着品種の混植畑のワイン造りを後世に残すという大きな仕事をしているランケッレ。

彼等が諦めれば混植畑は無くなり、何種類かの土着品種は絶滅するでしょう。少しずつ良いんです。皆様、ぜひ応援して下さい。



STOCK & TECHNICAL

ワイン不毛の地？最高のドリンカビリティ「コリッキオ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/colicchio?sort=recommend>

- ・Delica Bianco
- ・Delica Bianco "Cinquanta Filari"
- ・Delica Ross

「ラモレスカ」の紹介

イタリアのサロンで試飲していると自分のブーを離れて他の生産者のワインを飲み歩いているフィリッポ（ラモレスカ）と遭遇。いつもこんな感じでした。

フィリッポに連れられて試飲したのがコリッキオでした。日本はインポーターがおらず探していましたが、顔の見えないメールの誘いは断っているようでした。

ローマの環状道路 GRA から海側へ SKUT 走った寂れた住宅街。少しスラムっぽい暗い雰囲気の中に自宅があり、そのガレージが醸造所になっていました。

葡萄畑は 1.5ha、野菜とオリーブ畑が 4ha。更に鶏、豚の飼育も行う典型的小規模農家です。畑の中に建つ小さな小屋にお父さんが住んでいたのが印象的でした。※電気通ってないそうでした。

当時のワインは今よりマセラシオン期間が長く力強いスタイルでした。若く始めたばかりのマルコのやる気に満ち溢れたようなワイン。

取引が始まってからマルコのワイン造りは変わっていき、10 年前の「マルコの欲望」のようなワインから「土地を表現する」ワインに変化しています。この 20 年間のナチュラルワイン全体の縮図のようにも感じます。

「自己表現の為にワイン」

ローマ郊外の小さな農家に生まれたマルコは小さい頃から父親の手伝いで畑仕事をしていました。農家では裕福になれないし自己主張が出来ないと考え、ワイン造りを志すようになります。

2012 年に醸造学校に入学し、醸造を学びながら葡萄栽培を開始します。2000 年に父親が購入した葡萄畑は火山岩土壌で葡萄栽培に向くものでした。

まだ 80 代、インスタ時代の若者が農家で満足できるはずはなく、世界で人気になれるワイン生産者に憧れるのも理解できます。そんな今時の世代交代が始まっていたんです。

「カステッリ・ロマーニ」

2006 年ラツィオ火山地域の 11 生産者による新しい団体 Vignaioli del Vulcano Laziale が設立されました。火山岩土壌のカステッリ・ロマーニ周辺のワインの特性を表現しようという団体です。

ソムリエでワインツーリズムの専門家イリア・ジャルディーニが主催しコリッキオも主要メンバーとして参加。有機的栽培で土地の生命力を維持し、野生酵母での発酵、人為的介入の制限によって地域性を強調するのが目的です。

もう 1 つの目的はカステッリ・ロマーニの安ワイン産地という悪いイメージを壊し、新しいイメージを作る事でした。

大都市ローマに近かった為に古代からワイン造りが盛んだったカステッリ・ロマーニ。元々は有名産地だったのです。しかし 80 年代のローマの急激な人口増加で質より量への転換が進みます。

この地の象徴で最も高い品質だったマルヴァジア・ブンティナータは、その収量の少なさからマルヴァジア・カンデイドに植え替えが進みます。

葡萄の買い取り価格は下落し、ワインの品質は低下。カステッリ・ロマーニのイメージは悪くなっていききました。元々、ローマ周辺で最も優れた産地とされていたのにも関わらず。

最終的には葡萄栽培はオリーブより儲からないという状態になり、葡萄畑はオリーブ畑に変わっていききました。

『この土地の過去や他の地域にはない文化は忘れ去られた。土地の尊厳を取り戻し、ブンティナータの尊厳を取り戻したい』のです。VAN 誌インタビュー

元々、自己表現の為にワイン造りを始めたマルコでしたが、カステッリ・ロマーニの歴史と現状を深く知り、考え方を変えていきます。

マルヴァジア・ブンティナータを増やし、マセラシオンを短縮、より土地の個性の表現に集中します。

自己表現ではなく、「カステッリ・ロマーニの尊厳を取り戻す事」が目的に変わっていったのです。コリッキオのワインは全く違うものに変化し始めます。

「ブンティナータ」

ラツィオで何十種類もあるマルヴァジアですが、その頂点にあるのがマルヴァジア・ブンティナータです。

- ・弱い樹勢
- ・丘陵地、火山岩土壌と好相性
- ・日照を好む

樹勢が弱いので収量が少なく、葡萄の凝

縮度は上がります。しかしながら結果不良が多いうえにベト病、うどん粉病にも弱いので収量が安定しません。

ラツィオ土着のマルヴァジア・ブンティナータこそがカステッリ・ロマーニの最も重要な品種なのです。

「介入しない醸造」

マルコが掲げる目標は「出来る限り介入しない醸造」です。畑で生活し、葡萄を感じれば醸造学校で習った事のほぼ全てを捨てる事ができると言います。

幼いころから畑で育ったマルコにとって醸造学校で習った事は相性が悪かったように「自分にとって誠実なワイン造りをしたい」が酔った時の口癖。

「トリカ・ピアンコ」

・マルヴァジア・ブンティナータ
マルヴァジア・ブンティナータの個性を最大化させる為のキュヴェ。80%を 2 日間だけマセラシオン。

「トリカ・チンクアンタフィラリ」

・60%フランギーナ
・30%グレケット
・10%マルヴァジア・ブンティナータ
混植された 50 列の区画の葡萄を使用。混植混醸の昔ながらの味わい。80%を 2 日間だけマセラシオン。

元々、自己表現で始めたワイン造り。いつしか地元カステッリ・ロマーニの尊厳の回復の為にワイン造りに変わり、土地表現のワインになっていきました。

今時の若者だったマルコがカステッリ・ロマーニを救うかもしれません。



STOCK & TECHNICAL

IL MORTELLITO

シチリアの潮、ミネラルを味わう「イル・モルテッリート」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/ilmortellito?sort=recommend>

- ・Bianco "Calaiancu"
- ・Bianco "Viaria"

- ・Rosso "Calaniuru"
- ・Rosso "Tuttu"

一ノートの文化が作る

ラモレスカのフィリッポと兄弟みたいに仲の良いダリオ。初めての訪問は最高に楽しいものでした。

カタニアから車で30分。シチリア島の南東端パッキーノの街道沿いに古いカンティナで乾杯してランチ。畑は春だったのでアーモンドの花が満開で桜みたい。土壌がモザイク状に変わる畑を歩いた後はポルトバード港へ。

昔はこの港から大量のネロ・ダーヴォラがピエモンテやフランスに送られ、パードーやポルドーにブレンドされていたのだそう。

今はシチリア有数のマグロ漁の基地でマグロの加工場と販売所になっていました。ほぼ観光のような訪問でしたが、ワインを知るにはその土地の文化や生活、食を知るのが1番です。

当時のダリオは独立したばかりで親戚を説得して畑を任せてもらい生産量を少しずつ増やしているタイミング。

そのタイミングで日本のインポーターと連絡が取れず次のインポーターを模索していました。沢山のインポーターからメールが来ていたようですが、わざわざノートまで来たのは僕達しかいなかったんです。

一歴史がないからこそ

大学で政治学を学び、ポローニャでソーシャルワーカーとして働いた後、シチリアに戻ったダリオ。家族の農業を手伝いながらアーモンド栽培を始めます。元々の興味はワインではありませんでした。

都会の生活に嫌気がさした時、ノートの自然の中で生き直す事を決意したダリオ。2010年には2haの葡萄畑を相続し、葡萄栽培を開始。これが転機でした。

葡萄の品質の高さに驚いたのがフランス・コーネリッセンとフィリッポ（ラモレスカ）でした。葡萄を買い上げ、それぞれスカル、ラモレスカ・ロザートにブレンドします。

2014年には2haからワイン醸造を開始。徐々に親戚を説得して彼等の畑の管理もダリオが行うように。現在では2haの葡萄畑を親戚と共同で管理。ダリオがワインに仕上げて販売しています。

彼等のワインは安いですがね？それは買った畑ではなく、親戚が代々受け継いできた畑の一部を使ってワインを造っているからなのです。

人生は楽しむ為にあると言うダリオ。今も趣味のスキューバダイビングの講師をしながらワイン造り、アーモンド栽培を続けています。楽しみながら、ゆっくり栽培している品種は…

【ネロ・ダーヴォラ】
Redelle Coste terre (我々の土地の主とされるネロ・ダーヴォラ。昔ながらのアルベレロ仕立て。樹齢5〜30年。

【フラッパート】
一般的なフラッパートとは違うクローンであるネロ・カピターノと呼ばれるフラッパートの一種。この地域では80年代までは栽培されていたがほぼ絶滅寸前だったのを復活させています。

【モスカート・ディ・ノート】

ジビッポとは全く違う品種でモスカート・ピアンコ突然変異型と考えられます。海の潮に耐性があり、果皮が厚く小粒。よりミネラル感を強く表現します。

「Mare e Terra in vino」

『海と大地をワインの中』
作品としてのワインに興味はありません。パッキーノで普通に飲まれてきた日常のワインが理想。頭で考えるのではなく、体で楽しめるワイン。

『少し冷やしても美味しい、軽くクリスピーで酸のあるワイン。それを土地の情報を感じ取れるまで高めた』

Idea di legghia del vino pachinese
「パッキーノのワインが持つ軽やかさの思想」がダリオの目指すもので、海の塩味、しなやかさ、フレッシュ感。そして最後にヨードが感じられるワイン。

全ての畑は海から数キロしか離れておらず常に海の影響を受けます。土壌は非常に痩せた石灰質が主体で大きく2つに分類されます。

- ・【Terre chiare】明るい／白い土
- ・石灰＋粘土
- ・ミネラル感、塩味
- ・【Terre scure】暗い／黒い土
- ・石灰＋有機物
- ・バランズと果実味

ダリオは、この特徴的な土壌を海辺の砂漠 (a desert next to the beach) と表現します。この2つの土壌がモザイク状に

存在するのです。

一地元の当たり前

ナチュラルワインが目的ではない。glou-glouワインでもなく、過剰に造り込まれたワインでもない。無理に操作されていない素直なワインを目指します。

その中で70年代まで普通に残っていたノート、パッキーノの伝統を復活させたい。具体的にはネロ・カピターノ（フラッパート）やモスカート・ディ・ノート。

更にトゥトゥウでは近代以前の農民の知恵である混植畑を復活させています。1つの品種が病気で絶滅しても他の品種が生き残りワインが造れるようにした農民の知恵です。この畑に植えられているのは以下の通り。

- 75% Nero d'Avola ↓ 果実・色・骨格
- 5% Grillo ↓ 酸・塩味・フレッシュさ
- 5% Frappato ↓ 香り・軽さ
- 5% Inzolia ↓ 香りと柔らかさ
- 5% Catarratto ↓ 酸・軽快さ
- 5% Perricone ↓ スパイス・タンニン

トゥトゥウは原点のワイン。近代的なブドウ栽培以前に造られていたノートの昔の農民の文化を表現したワインなのです。

ダリオが目指すのは偉大なワインでも世界に通用するワインでもなく、ノートで爺爺さんの時代に飲まれていた日常のワイン。それを少しでも洗練させる。

『Leggerenza (軽やかさ) sapidità (海の塩っ気)を感じるのが土地の特徴。それを感じられるワインでありたい。僕達の日常の味』

LAMORESCA

LAMORESCA



STOCK & TECHNICAL

シチリア中央部、山の力強さとフィリッポの優しさ「ラモレスカ」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/lamoresca?sort=recommend>

- ・Lamoresca "Bianco"
- ・Lamoresca "Rosato"
- ・Lamoresca "Rosso"
- ・Nero Capitano
- ・Nero
- ・Elsa
- ・Cataratto

いつでも楽しむ

フランク・コーネリッセンを長く支えた佐野洋子さんの紹介で付き合いが始まったラモレスカ。ラモレスカは早くから日本でお馴染みでした。

シチリアの内陸部サンミケレ・ディ・ガンツァリアにあるカンティエーナでは絶景のテラスでアペリティブ。

イオニア海ではボートに乗って海からシチリアの歴史クルーズ。ヴェローナの馬肉専門店では1人タコのグリルを食べる。マイペースで最高に楽しい人なんです。

一方でタリオ・プリンチッチのフランクと同じくらいお節介り！色々な生産者を紹介してくれます。イル・モルテッリートもフィリッポの紹介でした。

稲垣商店が始まる時も、突然電話が来て「僕は君達と一緒にいるよ」の一言。僕達の意見なんて聞こうともしません。もう最高に素敵な仲間なんです。

フランクとの出会い

シチリア、サンミケレ・ディ・ガンツァリアに生まれ育ったフィリッポ。ベルギー人のナンシーと出会い（後に結婚）ベルギーに移住。ルーヴェンにシチリア料理店を出店します。

ナンシーがシェフを務め、80年代のナチュラルワインブーム以前でしたが、今で言うナチュラルワインを扱った事で注目を集め、一気に人気店となりました。

この時、ワインを売りに来ていたインポーターがフランク・コーネリッセンでした。2人は意気投合し、この店のグラス

ワイン用のワインを2人で造る計画を立て上げます。

2005年、パッキノの古いネロ・ダーヴオラの畑を購入（現在はイル・モルテッリートに売却）。自分のワイナリーを始めようとしていたフランクが畑の管理を請け負います。

2005ヴィンテージの醸造はフランク・コーネリッセンで行われます。しかし、翌年にはフランクが多忙となり（超マイペース）仕方なくフィリッポが畑の管理をする事になります。

2006年、フランクのカンティエーナを使う事もできなくなり、自分のカンティエーナを整備して本格的なワイン造りがスタートします。

サンミケレ・ディ・ガンツァリアはエトナと同じカタールニア県の西端、エレイ山地の南端にある標高4500の土地。まさにシチリア島の中心です。

有名なワインの産地ではありません。オリブ、サボテン、穀物、放牧が盛んでワイナリーは5軒しかありません。※内2軒は休業中。

周囲に家はなく、森と放牧地、穀物畑になっていてエトナのように全てが葡萄畑という環境でないで生物多様性が維持されています。これはフィリッポにとって理想でした。

ここには古いモレスカ種のオリブの樹が4本。他にも希少なレウコレア種の白いオリブを含め300本のオリブ樹があります。

※ワイナリー名はオリブの品種名からとりました。

※レウコレア種は歴史的には皇帝への塗油やギリシャ正教の宗教儀式の聖油にも使われた希少種。

他にもイナゴマメ、フィッキ・ディ・インディア（サボテン）、アーモンド、野菜の栽培も行っている複合型農園なのです。

一大陸性気候

シチリアは海の影響を受けるワインがほとんどですがサンミケレ・ディ・ガンツァリアは海から40km以上離れた高地にある為、大陸性気候で夜間は冷え込みがきついです。ですから一般的なシチリアのイメージとは異なります。

土壌は粘土をベースに砂岩、砂質、石灰質、シレックスが混じり合っています。フィリッポはヴェルメンティエーノを石灰質に植えるなど土壌ごとに品種を植え分けています。

風が常に吹く高地なのでカビが少なく病気も少ないが痩せた土壌なので収量は常に少なくなってしまう。そこで大事なのが剪定です。

醸造は人間の介入を出来る限り制限します。また、葡萄の品質を左右する天候は決められません。生産者が決められるのは「収穫のタイミングと剪定でどう導くか」だけで、それこそがワインの質を決定つけるとフィリッポは言います。

『葡萄樹それぞれの樹勢、前年の収量、健康状態、枝の状態を見ながら剪定をする。特に導管を真っすぐ伸ばす事が重要な点です』

【道管】xylem
・根・葉・果実へ水とミネラルを運ぶ

【篩管】phloem
・葉・果実へ糖や養分を運ぶ

枝内部の2つの管を剪定で曲げたり潰したりしないように剪定する事で栄養分をスムーズに運ぶ事が可能になります。

収穫は糖度だけでなく果皮・種・果肉を含めた成熟のバランスを見て決めます。標高が高いので酸度を確保する為に早く収穫する必要があります。

・ヴェルメンティエーノ ↓ 9月前半
・フラッパート ↓ 9月中旬
・ネロ・ダーヴォラ ↓ 9月後半～10月

短いマセラシオン

醸造はシンプルです。発酵槽は大きなプラスチック製のバケツ。温度管理なしで野生酵母のみで発酵開始。1日2回のピシャージュのみ。

以前は30日程度の長いマセラシオンをしていましたが、硬く重過ぎて、歳を取った自分達が飲みたいと思えなくなり、徐々に短くしていき、今では僅かに2日間。

長いマセラシオンはタンニンや凝縮感が強まりワインとしての強さは出るが、品種や土地の個性を覆い隠してしまいます。ワインに強さを求めるのか、地域性や品種個性を求めるのか。ラモレスカは後者なのです。



STOCK & TECHNICAL

[CERASUOLO DI VITTORIA] ACATE | SICILIA

COS

チエラスオーロ・ディ・ヴィットリアの救世主「コス」

(WINE) <https://www.inagakishoten.shop/view/category/cos?sort=recommend>

- ・Frappato
- ・Pithos Rosso
- ・Pithos Bianco
- ・Rosa di Lupo
- ・Cerasuolo di Vittoria Classico
- ・Metodo Classico Frappato 20mesi
- ・Nero di Lupo
- ・Cerasuolo di Vittoria Classico "Delle Fontane"

一変化する「コス」

ナチュラルワインという言葉がない時代から人気だったコス。日本にも早くから輸入されていたので飲む機会は多かった。しかも当時としては珍しく状態が良かったんです。

日本での販売数が伸び悩んでいる頃、コス当主ジュスト・オキピンティと出会います。当時はアンフォラや温度管理なしでの醸造等、色々試しながら変化していた時期でした。

当時のインポーターはその変化についていけず、日本ではコスが随分前からナチュラルなワイン造りに変わっている事すら知られていませんでした。

イタリアのナチュラルワインのバイオニア的な立場にあったコスですが、日本ではクラシックワインのイメージ。これを変えていく事は簡単ではありません。まさに0からのスタートでした。

そんな苦労を解ってくれているジュスト。始まったばかりの稲垣商店を応援したいと輸入量の約束も何の条件も要求もなく、稲垣商店との取引が始まりました。

世界的人気のコスのようなワイナリーが感情で動く事はとても珍しく、本当に驚きました。ジュストやティッタは1代でコスを築いたのでスタートアップの大変さが解るんだと思います。

一大学生が始めた

大学3年生だったジュストとティッタ、チリーノの3人は興味本位でティッタの父親の畑 *winery* を借り 1980 年、1470本のワインを造ってしまいました。

近所のレストランに売り歩きますが、ほぼ売れず…。それでも興味を深めた彼等は、当時不景気だった事もあり就職を諦めワイン造りを継続する事にします。

3人の名前の頭文字をとって COS と名付けられます。若くは 22 歳、イタリアで最も若いワイン生産者でした。※後にチリーノは医者になる為に離れます（現在ジュスト、ティッタのかかりつけ医師）

80年代、ヴィットリアは長い歴史があるにも関わらずバルクワインの生産地に成り下がっていました。大量生産で地域性は薄れ、誰もヴィットリアのワインを意識していなかったのです。

これに危機感を感じた2人はネロ・ダヴィオラ（地域名はカラブレゼ）とフラッパートの伝統的アッサンブラージュの見直しを始めます。

結果的に大学生の思いつきがチエラスオーロ・ディ・ヴィットリアの復興に繋がっていったのです。

90年代には有機栽培、そしてバイオダイナミに取り組み、2000年にはジョーリアを訪問しクヴェプリ醸造を体験。※同じ年にヨスコ・グラヴネルもジョーリアを訪ねています。

この頃、カステロ・ディ・リスピダ、ヴオドビーヴェツ、フランコ・コーネリッセン等が同時多発的にアンフォラ醸造を試し始めていました。

グラヴネルはジョーリアのワイン文化を取り入れたのでクヴェプリを選択。一方、ジュストはワインに「何も与えない」を

重視したのでジョーリアの蜜蝋を嫌い、スペインのティナハを選択します。

スペインの職人ジュアン・パディラが手掛けたアンフォラで目が細かく蜜蝋を使う必要がないので蜜蝋がワインに溶け出すことがなかったのです。

こうして2002年ピトス・ピアンコが誕生します。アンフォラ発酵・熟成のワインが正式にリリースされたのはイタリア初の事でした。

一プロヴィナージュ

仕立てはアルベレッゴが主体。各畑のクローンの保持を目的にマルゴッタ（プロヴィナージュ）で葡萄樹を増やし、新しい苗木の植樹はしません。

酸化鉄を含む赤土土壌が一面に広がるヴィットリア。2003 掘るとサブソイルは石灰岩盤で、これがスポンジのように水分を溜め込みます。

バイオダイナミで最初苦しんだ葡萄樹は根を石灰岩盤まで伸ばし乾燥の酷い年でも水分を得ています。だから酷暑でも葡萄は焼けません。

また、無農薬で苦しみ自然環境に適応した葡萄樹は樹勢、葉、果実、根のバランスを自分で調整し、適切な果実の量に収量制限するので。

ジュストは土壌を銀行口座に例えます。「収量を上げるために土地から一方的に奪い続けられ、いずれ資産を使い果たしてしまう」。

一チエラスオーロ・ディ

ヴィットリア・クリシ

1973 年に DOC、2005 年に DOCG に昇格したチエラスオーロ・ディ・ヴィットリア。コスが高品質化を主導したのが認められた事が大きいと言われています。

近年、ヴィットリアは酷暑が続き、夜間も気温が下がりにません。24 時間連続で 35 度を越えると葡萄樹は次世代の果実に送る栄養や糖分を制限し、自分自身を守る為に栄養を蓄えます。

これによって果実は糖度が低く、酸度が高い状態で完熟を迎える事になり、結果的に酷暑でもアルコール度数の低い軽快なワインになるのです。

2019 年この影響で「コスのチエラスオーロはアルコールが 12.5% までしか上がらず DOCG 規定の 13% に届きませんでした。

他の生産者が補糖してアルコール度数を上げましたが、ジュストは補糖せずヴィットリア・ロッソとしてリリース。

『補糖したワインがチエラスオーロ・ディ・ヴィットリアの本質を表現しているのだろうか？補糖していないコスの方がチエラスオーロを表現しているはず』

これを切っ掛けに法改正が行われ、DOCG は 12.5% まで認められる事になりました。

フラッパートとネロ・ダヴィオラという繊細な品種を扱うからこそ常に何も足さず、素直なワイン造りを意識しているジュスト。近年のワインは特に還元や難しさもなく素直に美味しい！



Mettiamo tutta la nostra passione nel
creare un legame tra i produttori e voi.

生産者と皆様をつなぐことに
私たちの情熱のすべてを注ぎます。



株式会社 稲垣商店

T: 044-400-0652

M: info@inagakishoten.com