



Cantine Madonna Delle Grazie イタリア/バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ

バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目パオロ

イタリアの中でも南の産地、州の47%が山地、45%が丘陵地であるバジリカータ州、そこに位置するDOC Aglianico del Vulture(アリアニコ・デル・ヴルトウーレ)ではAglianico種から作る赤ワインが認定されております。もともとギリシア原産のブドウで、紀元前にEllenicum種に由来されているとの事。ギリシア=hellenicを意味するイタリア語ellenicoが転化したものだそうです。この品種は恐らくDOCGのカンパーニャ州のTaurasi(タウラージ)では聞いたことがあると思いますが、日常的に試飲されている方はなかなか多くはありません。

2013年5月に訪問した時にDOCGに昇格したと聞きました。今回は全てアリアニコ種の赤ワインですが、醸造方法・ヴィンテージが違います。是非これを機会に召し上がって頂けたらと思います。

さてもともとお爺様の代から農業を営み、その頃から無農薬を実践しておりました。正確には、南イタリアにもかかわらず高標高の冷涼な地域で風が強く、ケミカルなものを使用する必要のないワイン産地なのです。お父様の代から少しづつ近所の人に売る程度のワイン造りを始めましたが、まだ本格的ではありませんでした。そして2007年23歳の時Paoloがワイン造りを本格化しようと決意！

2002～2007年にいくつかのイタリアのワイナリーで修業、最後はNew Zealandにまでワイン研修に行きました。帰国後、御父さんに頼み銀行に大きなお金を借りて、一気にモダンなワイナリーを建築。住んでいる敷地内に建てたのです。とってモダンらしくモダンな建物。お兄様が設計士なので全て彼に設計して貰ったそうです。

これは現地に行ってみないと…イタリアの南には明るくない私の胸を弾ませての訪問です。パリから飛行機でBariまで向かい、そこから車です。同じ南でもナポリから東に200km位のアドリア海側の町です。8.5haの畑に向かうとお父様がしっかりトラクターで畑を耕しておりました。アリアニコは寒暖の差が激しく、火山性土壌を好みます。出来れば標高の高い所で…。写真でもご理解頂けると思いますが、土地がしっかり重たく、この土壌・気候から生まれた黒ブドウはタンニンとポリフェノールをたっぷり含んだ長期熟成型のワインになります。色もしっかりと濃く、実は晩熟型。収穫時期を聞いたら何と白で9月、赤は10月だそうで…イタリアも本当にいろんな品種があって楽しいですね。

さてもまだ若いPaoloが一生懸命作ったワイン。ワイン造りの情熱は誰にも負けません。情報がなかなか南イタリアだと思ってこないで、私の畑も見たい！とサンプルを持ってわざわざフランスまで来てくれました。うちの畑から色々学んだようです。

そして嬉しい事に忙しい時期の訪問で、わざわざお酢の散布も手伝ってくれました。有難いですね～…同じ生産者なのでその辺はアウンの呼吸で良く分かってくれるのです。

イタリアもナチュラルワインのブームが広がり、遅れている南にも旋風を巻き起こし、これから益々楽しみです。(新井順子)



【44458】Messer Oto メッセール オト20		【44459】Bauccio パウチョ 19												
呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ	呼称	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ											
参考小売	¥2,400 ★	参考小売	¥4,300											
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ											
栽培/認証	ビオロジック/ビオアグリチェルト	栽培/認証	ビオロジック/ビオアグリチェルト											
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>450m・南東</td> <td>2.5ha・50～60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	450m・南東	2.5ha・50～60hl/ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土 火山土</td> <td>430m・南東</td> <td>0.8ha・50～60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土 火山土	430m・南東	0.8ha・50～60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土石灰	450m・南東	2.5ha・50～60hl/ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土 火山土	430m・南東	0.8ha・50～60hl/ha												
品種(収穫/樹齢)	アリアニコ100%(手摘み/平均21年)	品種(収穫/樹齢)	アリアニコ100%(手摘み/平均50年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	10月10～15日収穫	発酵	10月最終週に収穫											
熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し後、空気圧式圧搾80～100hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ 2回)・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年11月	熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し後、空気圧式圧搾50～75hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ 2回) 新樽を含む500Lの木樽で熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月											
SO ₂	収穫後:20mg/L 熟成中:10mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:105mg/L	SO ₂	収穫後:20mg/L 熟成中:10mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:104mg/L											
アルコール度	13.5%	アルコール度	14%											
特徴	2020年は猛暑もなくアリアニコにとって良い天候でした。粘土石灰で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し後プレス、ルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット色、ブルーベリーやイチゴジャム、火打石の香り、丸みのある熟した果実のアタックは熟成による角のとれたやわらかな心地よい味わいを楽しめ、コスパの良さが光ります。	特徴	パウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたブルーベリーやカシス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こねたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。											

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

