

## Corva Gialla コルヴァジャッラ



まるで箱庭のような菜園とブドウ畑より造られる、最高の飲み心地を持ったワイン。

ラツィオ州ヴィテルボ北部、ウンブリアのオルヴィエートまで僅か2km。  
州境にある町ルビリアーノ。ローマ出身のベアトリーチェ アルヴァイラーは1997年、  
ルビリアーノの郊外に約2haの土地を手に入れた。

以前から思い描いてきた、自然に囲まれた暮らしのためである。息子の独立をきっかけに2008年、ローマからルビリアーノへと移り住んだ。ローマから車で1時間半、オルヴィエートの町まで30分足らずでありながら、周囲は手付かずの森に囲まれている理想的な環境。そこで彼女は菜園で野菜を育て、様々な果樹を植える。他にもニワトリ、牛、馬、羊、ロバなどの飼育を行い、野菜や果実はもちろん卵やミルクまで、自分達の食べるものは自ら作り育てている。当然ながら彼女の菜園では全て、薬品や化学肥料をつかわず、自然環境を尊重した栽培を行っている。

そして家の脇にある1haの土地、古くはブドウ畑として使われていたこともあり、将来的にはブドウ樹を植え、自家消費用のワインを造りたいと考えていた。しかしブドウ樹の栽培、さらに言えばワインの醸造については全くの素人である彼女。とある出会いがきっかけとなり、近くの町グラードリの造り手レ コステ、ジャンマルコ アントヌーツィのサポートによってブドウ栽培、ワイン醸造を始めることとなります。ジャンマルコの考える自然回帰の栽培、純粋なブドウの表現のための醸造、そして圧倒的な飲み心地の良さを持ったワインに心酔したベアトリーチェ。元来、人工的な手法やコントロールよりも、ナチュラルなものを求めていた彼女。すべての工程において、酵母添加や温度管理、その他一切の介入を排し、SO<sub>2</sub>も完全に無添加にて醸造からボトル詰めまで行うことを決めます。まさにレ コステと変わらない価値観に至ります。

畑は合計1ha、サンジョヴェーゼを中心にカナイオーロ、トレッピアーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、ペティーノ、ロマネスコ、どのブドウもLe Costeの畑より取った苗木をベースに2010年に植樹。粘土質がやや強いものの、グラードリと近い火山性土壌特有の痩せた要素と、オルヴィエート特有の土地の強さ。長らく放棄されていた事、そして周囲は手つかずの自然環境が残る事もあり、生物の多様性、自然のバランスが保たれている土地。畑ではバイオダイナミ式の調剤を用いるほか、年最低限に必要な銅と硫黄物を使用する以外、化学的な薬品や肥料はもちろん、堆肥さえも使わない栽培方法。

醸造においては現在、ジャンマルコのサポートの元取り組んでいます。その方法はもちろん、レ コステで行っているアプローチと何ら変わることはない。数種類の白ブドウで造られるピアンコ、サンジョヴェーゼをベースに造られるロッソ、そしてチリエジョーロは別に単独で醸造されている。ピアンコは、唯一収穫時期の早いヴェルメンティーノを先に収穫し果皮と共に醗酵。そこに圧搾した他のブドウを加え、古バリックにて醗酵、熟成。非常に繊細、そして抜群の口当たりはもちろん、そこに土地由来の芯の強さを感じる純粋でありながら個性を持った白。サンジョヴェーゼは畑のポジションによって成熟するブドウのレベルが異なるため、熟成の段階でいくつかのキューベに分けてボトル詰めされる。特に寒さを強く感じる2014については、ブドウの味わいが大きく変わるため、全く別のワインRossetto(ロッセット、小さいロッソの意味合い)としてリリース。そして、非常に個性的ともいえるチリエジョーロ100%でボトル詰めされるCeresa チェレーザ。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。樹齢も若く、2017年が初めてのリリースとなるカンティーナ。ブドウのブドウのポテンシャル、造り手としての経験値は、まだまだ及ばないものの、ジャンマルコのサポートの元、表現される地域的な個性、ボルセーナ周辺の土地の軽やかさとは違う、オルヴィエート特有の重心の低さ。何とも興味深い造り手がまた増えました。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Bianco</b> ビアンコ	17	白	750ml	¥3,300	トレッピアーノ トスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢7年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に3日間、その他のブドウはすぐに压榨し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、古樽にて醗酵・熟成。
<b>Rossetto</b> ロッセット	17	淡赤	750ml	¥2,700	サンジョヴェーゼ、樹齢7年。収穫したブドウを果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。木樽にて12か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。ロッソに見合わないブドウを選別し、品種やヴィンテージの個性よりも口当たりや飲み心地を意識した、スムーズさを感じる赤。
<b>Cereza</b> チェレーザ	17	赤	750ml	¥3,000	チリエジョーロ、樹齢7年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて45日間セミカーボニックマセレーション(自然発生した二酸化炭素に満たされた状態で果皮浸漬)を行う。木樽にて12か月の熟成。果実的なタンニンと繊細さ、軽やかさ、サンジョヴェーゼとは全く違う雰囲気を持ったワイン。
<b>Rosso delle Grotte</b> ロッソ デッレ グロッテ	15	赤	750ml	¥3,300	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。ロッセットと同じ畑より収穫。収穫したブドウを果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。木樽にて12か月の熟成。ロッソに比べて、やや成熟の浅いブドウ(畑のポジションによる)を使ったワイン。
<b>Rosso</b> ロッソ	15	赤	750ml	¥3,700	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、木樽にて18か月の熟成。
<b>Poggio Pastene</b> ポッジョ パステーネ	14	赤	750ml	¥5,500	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれないう年であったものの、ごくわずかにには素晴らしい成熟を見せたサンジョヴェーゼのみを選抜して醸造したもの。木樽にて24か月の熟成。