



Saccoletto Daniele サッコレット ダニエーレ

モンフェッラートの個性をユニークな感性と独自の理論で表現した、存在感をもつバルベーラ。

カザーレ モンフェッラートからすぐ、サン ジョルジョ モンフェッラート。1984 年よりブドウ栽培、ワイン醸造を続けるダニエーレ サッコレット。彼の父がピエモンテではなく、ヴェネト出身ということも理由になるのだろうか。“ピエモンテの流儀”という、常識や固定観念といったものに全く左右されることなく、独自の考察と価値観のもとワイン造りをしてきたという異色の存在、ダニエーレ サッコレット。

畑はサンジョルジョの町に点在する約 10ha、標高は 200~250m の小高い丘陵地で、表土は石灰を豊富に含んだ砂質に覆われ、地下深くに豊富な粘土層がある(=保水性は高いが水はけがとても良い)。ランゲと比較しても、多雨に強く湿度が上がりにくい、恵まれた環境。「元来農業に頼ったことはない」と、たやすく言い切ってしまうほど。畑ではさも当然のように農業や化学肥料は使わず、堆肥も数年に 1 度使う程度。畑の自然環境を尊重した栽培を行っている。

ブドウはバルベーラを中心にグリニョリーノ、フレイザ、ティモラツソといったモンフェッラートの地域品種が中心で、珍しいブルツサネッコ(リースリング×トカイ、アレクサンドリアに古く残るブドウ)も栽培。特に湿度を嫌うグリニョリーノやフレイザ、そして栽培の難しいティモラツソなど、土地や気候環境に寄り添った栽培。「土地の気候・特徴に適応するように育ってきた、それがこうした地品種。人為的な介入を減らしたければ、グリニョリーノやフレイザ、バルベーラを栽培するのは当然の選択さ。」そう話すダニエーレ。

畑は数か所に点在した 10ha。ボトル詰めされるのは生産量の約 20%。わずか 20000 本程度という少なさ。生産の約 8 割は、ボトル詰めすることなく量り売りにしてしまうダニエーレ。「自分で納得できるものだけをボトリングする」と言い切る、その「こだわりの深さ」こそが、真髄といっても過言ではない。

ダニエーレ曰く、果実の完熟とは、ブドウ樹としての種の繁栄という役割を持っている。「収穫を決めるのは糖度計ではない、果実の完熟でも果皮の成熟でもない種子の完熟こそが収穫を決める」、彼の考える「最高の収穫」、果実を限界まで樹上に残し、完熟きったブドウのみを選別して収穫。やや若い果実、種子の完熟が見込めない部分はそのまま樹に残し、すべて量り売りへと回してしまうという徹底ぶり、、、。樹上にて極限まで熟したブドウのみを収穫するというダニエーレの理論。

ある意味、過熟ともいえる成熟を遂げたブドウは、収穫後カンティーナで一晩休ませる。収穫の時点で持った「熟」とってから除梗、醗酵に臨むことで SO2 に頼らなくとも醗酵不良のリスクやトラブルを回避することができる、さらには醗酵中の温度管理、酵母添加を一切行わない。SO2 についてはボトル詰めの際に、ごくごく微量のみ添加。必要以上の添加が、ワイン自体にある種の硬さ・不自然さを与えてしまう事を十分に理解している。

年によっては樹上で脱水が始まるほどに熟成したバルベーラ。そしてブドウの持つ要素を最大限に引き出すため、50 日を超えるマセレーション(果皮浸漬)。年によっては 2 カ月を超えることもある。それは、バルベーラに限ったことではなく、同様にグリニョリーノ、フレイザにおいても全く同じ考え。「グリニョリーノは一般的に短期間の醸ししか行わない。軽い色合い、軽い味わいから川魚に合わせたり、白ワインのような飲み方をされてきた歴史がある。しかし、それはグリニョリーノの持つ《タンニンの質の違い》を理解していないだけとしか思えないんだ。実際に自分のグリニョリーノは 50 日近く果皮を醸しているけれど、他のグリニョリーノに感じる香りや雰囲気は全く失っていないだろ？さらに言えば、《それ以上の要素》のほうに豊富にある」。



固定観念に捕らわれない、ある意味特殊な彼のグリニョリーノには、他の生産者には感じえない深みを持っていつも、グリニョリーノ本来の個性もしっかりと宿している。

当然のことながら、それだけ果皮や種子からの抽出を行えば、強いタンニンを含んでいることも明らか。ワインとして完成するまでに長い時間を要するのは必然ともいえる。それももちろん、当たり前のように理解しているダニエーレ。ボトル詰めまでに最低でも 24 カ月以上、ヴィンテージによっては 4 年以上もの期間熟成期間を取るという徹底ぶり。バルベーラやグリニョリーノ、フレイザといったブドウの個性はもちろんそのままに、果実のもつ奥深さや多数の要素。さらには熟成によって生まれる「もう一つの個性」を備えてもいる。それだけの労と手間をかけていながら、あくまでも「モンフェッラートのテーブルワイン」という立ち振る舞いと親しみやすさ。素晴らしい個性と異彩を放つ造り手。

Sacchetto Daniele サッコレット ダニエーレ ピエモンテーアレックスサンドリアーサンジオルジョ モンフェッラート

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Barbera "Minerva" バルベーラ "ミネルヴァ"	13	赤	750m	¥2,200	バルベーラ、樹齢 20~30 年。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに 40~50 日。圧搾後セメントやステンレスのタンクで 36 カ月以上熟成。セラノの奥に残っていたバックヴィンテージが到着。
Grignolino "Il Cornalasca" グリニョリーノ "イル コルナラスカ"	17	赤	750m	¥2,600	グリニョリーノ、樹齢 20 年。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに 50 日。圧搾後セメントやステンレスのタンクで 36 カ月以上熟成。瓶内で 48 か月熟成。果皮の要素を完全抽出したグリニョリーノ。
Grignolino "Il Cornalasca" グリニョリーノ "イル コルナラスカ" (ロゼ)	18	淡赤	750m	¥2,200	グリニョリーノ、樹齢 20 年。2018 年は収穫したブドウをさらに選別し、はじいたブドウで醸造。ブドウを直接プレスし、果汁のみで醗酵を行ったグリニョリーノ。セメントタンクにて 12 か月の熟成。今までのサッコレットのグリニョリーノにはない、スムーズで軽やかな飲み心地、疲れない味わいのロゼ。
Rosso "Krasis" ロッソ クラシス	13	赤	750m	¥3,000	ネッピオーロ 60%、バルベーラ、フレイザ、シラー。4 種のブドウを同じタンクで、果皮と共に 40 日以上野生酵母による醗酵。大樽にて 5 年以上の熟成。非常に果実的なネッピオーロ、長期間の熟成によって素晴らしい味わいと柔らかい味、複雑さを持ったワイン。
Barbera "Aurum" バルベーラ "アウルム"	09	赤	750m	¥3,500	バルベーラ、樹齢 30~40 年。猛暑の年、ミネルヴァの畑より樹上にて限界まで熟成した部分、高い糖度を持ったブドウのみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに 50 日緩やかに醗酵を続ける。圧搾後大小さまざまな木樽にて 48 か月以上熟成。ボトル詰めを遅らせたロット
Bianco "I Tigli" ビアンコ イ ティッリ	18	白	750m	¥2,300	ブッサネッロ 65%、ティモラツ 35%、樹齢 15~20 年。収穫後、除梗し果皮、種子と共に短時間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、そのままタンクで 6 カ月以上熟成。
Fiordaliso フィオルダリーゾ	14	赤	750m	¥2,900	フレイザ、樹齢 30~40 年。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに 50 日以上。完全に醗酵が終わるのを待って圧搾。果皮の要素を完全抽出したフレイザ。
Barbera "Fornace" バルベーラ フォルナーチェ	11	赤	750m	¥3,000	バルベーラ、樹齢 30 年。畑はアステイに近い。樹上にて限界まで熟成した部分のみを選別して収穫。除梗し果皮、種子とともに 50 日緩やかに醗酵を続ける。圧搾後大小さまざまな木樽にて 24 か月以上熟成、瓶内で 48 か月熟成。