

## Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

イタリア最大級の生産地域にありながら、固定概念にとらわれず、謙虚に伝統を守る姿勢をもった造り手。



トスカーナ中部、シエナより内陸に50kmほど、アレッツォ近郊の丘陵の町モンテヴァルキ。クラッシコとは全く異なる親しみやすさがありながら、深い伝統を持つ地域。サウロ ブルザッリは1999年、家族で代々営んできた **2.5ha** のブドウ栽培と醸造を引き継いだことから始まる。

彼の父は昔から変わることなくワイン造りを行ってきた農民(Contadino)であり、畑では最低限の銅と硫黄物以外一度も使ったことがない。(1980年代、この地域でも近代化が進んだが、彼の父はそれを一切受け入れなかった。)年2回の鋤き込みと手作業中心の栽培、醸造においても一切の変化を受け付けない、唯一変わったのは牧草や作業道具の運搬や移動にトラクターを使うようになったことぐらいであろうか、、、。サウロはこんな父の偉業(たしかに当時は周囲から変人扱いされていたこともあったものの)に敬意を表し、自分の生まれたモンテヴァルキのワイン造りを残していくことを決意、**2002年、2004年**と段階的に植樹を行い、**2008年**よりキアンティのボトル詰めを開始。

畑は **2.5ha** の高樹齢の畑(1 **Boschetti**)と、**5~10年**の畑、合わせて **5ha**。標高 **300~350m** 土壌は非常に粘土質が強く、石灰は少なく砂が多い土壌、そして何より標高が高く丘の上にあるため、日当たりのよさと風が吹き続ける好条件。理想的な環境が整っている。ボトル詰めはわずか **8000本**。

サウロの考える農法は基本的に不耕起、無肥料による栽培を行う、畑で使用するのは最低限の銅と硫黄物、またバイオダイナミ式の調剤も一部使用している。植樹したばかりの若木であっても、全く施肥を施さない。樹にとって厳しい環境で成長するほど、樹にとって良い影響を与えると考えている。

また、醸造に関しても妥協のないこだわりが垣間見える。すべてのワインにおいて収穫後、一切除梗せずに長いマセレーションを行っている。ピアンコでさえ約半分は除梗せず、果皮もそのままの状態 で **20日** 以上のマセレーション。(半分というのも、減らしたわけではなく、いい状態で熟成に至った果梗が半分程度であったため。)

キアンティはすべて除梗せず、**20~21日**のマセレーションを行う。果梗は熟成していない(まだ青味のある状態)で加えてしまうと、臭みや余計なタンニンなどの影響があると考えられてきた。

しかし、十分に熟成した健全な果梗であれば、果皮や種子とともにワインを保護し、醗酵の速度を穏やかにするといったきわめて大切な役割をする、と語るサウロ。結果、醸造過程でSO2を使用することなく、安定した状態を保つことにつながっている。

大型のセメントタンクにて温度管理することなく醗酵、大樽にて熟成。

生産量の少ないピアンコは古バリックにて熟成を行う。

途中オリ引きを行うのみで、ノンフィルターにてボトル詰め。



ピアンコ アムネジアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレビアーノ、マルヴァージアを半分除梗せず 20 日のマセレーションを行い、ノンフィルターにて瓶詰め、祖父の仕込み方を再現。現在も造っているスフーゾの雰囲気を持ったイル チオットロ。イ ボスケッティは 2009 年に醸造したキアンティでありながら、DOCG の官能検査で落とされてしまったが、あえて再検査を受けずにさらなる熟成を経てキアンティの名を冠せずリリース。これほどまで忠実に伝統を守っていても、現代のキアンティの基準にそぐわないという不条理に、正直虚しさを覚えてしまう。几帳面なほど丁寧な仕事、そして出来上がるワインの持つ「香り」の素晴らしさ。そしてどこか親しみを持てる味わい。キアンティという名前を大切にしながら、思い描く父の時代のキアンティの味わいをこれからも楽しむことができる。



## Podere Luisa ポデーレ ルイーザ

トスカーナーアレッツォーモンテヴァルキ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
<b>Amnesya</b> アムネズィーア	<b>2020</b>	白	<b>750ml</b>	トレビアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 50%、樹齢 30~35 年。収穫後、一部は除梗せず、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後セメントタンクにて 10 カ月熟成。 2020 年はブドウに恵まれ果梗の完熟が見られたヴィンテージ。果実と酸のバランス、そして果皮の持つタンニンが心地よさと飲み応えを両立させる味わい。トスカーナの塩の利いたサラミや生ハムにピッタリ合わせられるアムネズィーアがようやく帰ってきました！
<b>Miss Dannata</b> ミス ダンナータ	<b>2018</b>	白	<b>750ml</b>	トレビアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 50%、樹齢 40 年。カステルベルソの区画より選抜。収穫後、50%は除梗せず、果皮と共に 30 日間、醗酵が完全に終わるのを待つ。压榨後、古樽にて 36 カ月熟成。 昨年リリースした「Cuvee」と同じヴィンテージ。果皮からの完全な抽出、そして長期間の樽熟成によって生まれる一体感、奥行きを感じる味わい。エチケツトは愛娘ジュリアが描いたもの。
<b>Ombra di Rosa</b> オンブラ ディ ローザ	<b>2020</b>	ロゼ	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ、樹齢 60~70 年(カステルベルソの畑より)。収穫後果皮と共に 24 時間、その後果汁のみで醗酵、セメントタンクにて 12 か月の熟成。良年に恵まれた 2020、果実とタンニン、酸のバランスの取れた素晴らしい飲み心地。単なる軽やか・スムーズではない旨みと飲み応えを兼ね備えた素晴らしいロゼアート。
<b>Il Ciottolo Toscana Rosso</b> イル チオットロ	<b>2017</b>	赤	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ主体、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、樹齢 10~20 年。収穫後除梗せず、果皮とともに約 2 週間、野生酵母にて醗酵。压榨後もセメントタンクにて 12 か月の熟成。サンジョヴェーゼに少しかベルネを加えた、飲み応えのあるテーブルワイン。
<b>Chianti</b> キアンティ	<b>2017</b>	赤	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレビアーノトスカーノ、樹齢 45 年~。収穫後、セメントタンクにて 3 週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。压榨後、大樽にて 24 か月熟成。 飾りつきのない素直な味わいは、まさにトスカーナの食事と共にあるキアンティ。

<b>"Giuno" Chianti Riserva</b>	<b>2015</b>	赤	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノスカーノ、樹齢 55~60 年。収穫後除梗せずに 3 週間、野生酵母による醗酵。压榨後、栗の木の樽にて 48 か月熟成。
"ジューノ" キャンティ リゼルヴァ				
<b>Castelperso</b>	<b>2015</b>	赤	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ樹齢 70 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キャンティとほぼ同じセバージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キャンティにはない柔らかく味や質感をもったワイン。
カステルペルソ				
<b>"Pensiero" Toscana</b>	<b>NV</b>	赤	<b>750ml</b>	サンジョヴェーゼ主体、樹齢 10~20 年前後の畑。
<b>Rosso</b>	<b>(18+19)</b>			収穫後、除梗せず果皮と共に 4 週間、緩やかに醗酵が進む。压榨後そのままセメントタンクにて 24 か月熟成。
ペンスイエロ			<b>3000ml</b>	地元のレストランや個人向けのスフーズ(量り売り)でしたが、コロナウィルスの影響で、地元消費が停止、、、。行き場を失ってしまったワインを、日本向けにボトル詰めしてもらったもの。
			<b>&lt;&lt;BIB&gt;&gt;</b>	
<b>EXV Olive Oil</b>	<b>2020</b>	オイル	<b>500ml</b>	ペンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢 30~40 年。
エストラ ヴァージン オリーブ オイル			<b>1000ml</b>	収穫は 10 月末より行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル(酸度 <b>0.21%</b> )