

## Walter de Battè [Primaterra]

ヴァルテル デ バッテ [プリマテッラ]

チンクエ テッレの偉大なる造り手は名前を捨て、さらなる表現を追求し続ける。

リグーリア東部、ラ スペツィア近郊。チンクエ テッレと呼ばれる西端のモンテロツツからリオマッジョーレまで、地中海に面した5つの町。近年世界遺産に登録されたことでも注目されましたが、ワイン造りの歴史は古く、1100年代にはブドウ栽培・ワイン醸造の記述も残る、歴史ある土地。平地がなく、土地も痩せているチンクエ テッレ。人々は急斜面の固い岩盤を砕いて石垣を築き、岩盤を砕いた際に出た砂を土壌としてブドウ畑を作った、という非常に過酷な環境。それでも、潮風とミネラル豊富な土壌から生まれるブドウ、ワインは中世の時代より価値を見出され、希少なワインとして評価されてきました。

あまりにも急な斜面、トラクターなどが入る余地はなく、栽培から収穫まですべてが手作業。収穫したブドウを運ぶのさえ、担いで階段を上らなければいけないという厳しさ、。栽培面積の少なさ、過酷な環境、多大な労力を必要とするチンクエ テッレのワインは、それだけで希少かつ特別な存在といってもいいでしょう。

ただでさえ貴重なワインであるチンクエ テッレ。しかしこの貴重さに奢ることなく、徹底したこだわりを持つ造り手である、ヴァルテル デ バッテ。栽培の過酷さにはもちろん、多くの収穫を見込めない畑。ワインを造るだけでも貴重といわれる環境の中、薬品類や肥料に頼るのではなく、自然環境を尊重し、土地、ブドウ樹の自然バランスを尊重したブドウ栽培を行っている。さらに言えば、ただでさえ希少なブドウであるにもかかわらず、そこからさらに収穫量を抑え、果実の凝縮、完熟したブドウから表現されるチンクエテッレの個性。1haあたり12000本という超高密植、海からの強い風に耐えるため、そして結実を減らすための非常に低い仕立て。僅か0.7haの畑から収穫、ワインとして出来上がるのはたった1500L~2000L、あまりにも少なさには絶句してしまいます、。

いかに過酷な環境であろうと、一切妥協のない栽培・醸造哲学により生み出される彼のワイン。90年代末には周囲の生産者を圧倒しており、唯一無二のチンクエ テッレとして評価されていた。それにも関わらず、2007年を最後にDOCから離脱する道を選びます。リオマッジョーレで生まれ育ったヴァルテル。土地、そして歴史を深く愛し、醸造についても近代的な手法よりも、土地に残る伝統的な醸造方法にこだわってきました。「チンクエ テッレの骨組みともいえるブドウ、ボスコ。分厚い果皮を生かすためにも果皮と共に醗酵させる。完熟したボスコは果皮が赤くなってゆく、だからワインの色が濃くなることは当然なこと。無色透明なワインでなければチンクエ テッレとは呼べないなどと、近年のDOCが言い始めた時、自分からDOCを辞めようと思ったんだ。自分が造りたい、表現したいのは土地《テロワール》としてのチンクエ テッレ、名前や肩書に左右されるものじゃない」。当時、チンクエ テッレを牽引するほどの偉大な造り手であったヴァルテル。これまでの栄誉や肩書きをすべて捨て、リオマッジョーレにある自分の畑0.7haと別に、これから先の可能性を追求するべく、「Primaterra」として新たに畑、カンティーナを立ち上げました。

Primaterra プリマテッラでは、これまで自分で見てきたチンクエ テッレという土地の個性、「それはもっと広い視野で見た歴史・気候環境をも感じ取れるものなのではないか？それこそ、地中海沿岸に沿って隣接するニース(1800年代までイタリア領であったこともあり、リグーリアには大きなつながりがあると考えているヴァルテル)を中心にプロヴァンス、そして地中海を越えた先にあるサルデーニヤ(グルナツシュというブドウを追ってゆくと、リグーリアのグラナツチャ、スペインのガルナツチャ、トスカーナのアリカンテ、最後はサルデーニヤのカンノナウにたどり着くという、)をも含めた「mediterraneo=地中海」という個性を表現できるのではないか？彼の目には「国境や州を越えても、全く異なる土地と見るのではなく、様々な違いはあれど、ある種の一体感や通じ合う部分を持つ、それこそが地中海を中心にした文化的な個性なのではないか？今まではDOCという枠でしかワインを見ることができなかった、けれどそこから離れることで、





より広い視野でワインと向き合うことができる、そう話す彼。一つのワインから、土地を表現する。それだけではなくもっと幅広い世界観を表現しようというヴァルテルデ バッテ。これまで以上の独自性を感じつつも、それを十分に感じさせる味わいを秘めた、凄まじいポテンシャルを秘めたワインです。

リオマッジョーレにある代々受け継いできた 0.7ha の畑、そしてプリマテッラとして持つ 2ha、マナローラ近郊と、トスカーナとの州境近く、2001 年に植樹したブドウはチンクエ テッレを構成するボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼビアンコを中心に栽培してきた。家族で代々引き継いできたブドウ畑は樹齢が 80 年を超えるものも少なくない。2001 年より新たな試みとして、ロッサーノ ディニツツア(ルーサンヌ)、マルサン(マルサンヌ)、そして地中海を中心に広く栽培されるグラナッチャ(グルナッシュ)、シラーなど栽培。岩盤におおわれているチンクエ テッレは土壌が少ないため雑草の成長が非常に弱いこと、そして弱い地盤を守るためにも、表土は基本的に傷付けず、雑草さえも必要でなければ刈り取らない。畑に対しては基本的に最低限の介入のみ行う(銅や硫黄についても必要とならなければ使わない)という栽培哲学を持っている。海からの強い潮風に耐えるため、仕立ては背の低いアルベレッコ。1ha あたり 12000 本という超高密植にて栽培しています。ヴァルテル曰く、「ブドウ樹にとって一番大切なものはバランス感。非常に厳しい環境の中、樹それぞれが自主的に結実を落とすことで、凝縮しつつもバランスを保った果実を収穫することができる。」収穫量は 1ha あたり 20q~という驚異的な少なさ、。

チンクエ テッレを構成するブドウの中でも、とても重要な存在ともいえるボスコ。樹の成長が緩やかで、果皮が非常に厚くワインの骨組みを構成する。対照的にヴェルメンティーノ、アルバローラは果皮が薄く大粒、高い糖分と強いアロマを持っている。そしてロッセーゼ ビアンコは非常に繊細で栽培・収穫が非常に難しい。奥行きを持ったボスコに、それぞれのブドウがアロマや香りを補う。そしてサヴォイア時代の名残ともいべきロッサーノ ディニツツア(ルーサンヌ)、マルサン(マルサンヌ)。過酷なチンクエ テッレの環境に適応する個性を持ったブドウ。そして、地中海沿岸に広く栽培されているグラナッチャ(グルナッシュ)やシラー。全く無関係のようで、地域的な背景や歴史を紐解き、土地に適応すると実証する。徹頭徹尾こだわり抜かれた栽培理論を持っている。

白ブドウはブドウ品種によって収穫時期が大きく変わります。共通して言えるのは樹上にて十分成熟するのを待ってから収穫。果皮の弱いヴェルメンティーノやアルバローラは 9 月末~10 月初。ボスコは 10 月末まで分厚い果皮が完熟するのを待ちます。果皮と共に約 1 週間弱、野生酵母による醗酵を促します。圧搾したタイミングでアッサンプラージュ。その後、オリと共に 24 ヶ月シュール＝リーの状態で熟成。醗酵が終わりきる前に合わせることで、ワインとしてより一体感を得ることができる。そして醗酵の過程でオリに移った要素をすべてワインに戻すためのシュール＝リー。オリに問題が起きなければ、アッサンプラージュからボトル詰めまで、一度もオリ引きを行わないといいます。ブドウ自体のポテンシャルの高さはもちろんですが、これほど長いシュール＝リーに耐えるだけのバランス感。「早い段階でアッサンプラージュすることで、醗酵の最期を一緒に終えることができる。それはワインに一体感を生みだす。そして、長い期間オリと触れることでオリ由来の味わいや複雑味、香りをワインに戻すことができる。強靱な酒質と複雑さを感じつつも柔らかい、バランスを持ったワイン」。考え抜かれたブドウ樹と土地の相性、そして突き詰められた醸造へのアプローチによって生まれたワイン、Altrove アルトローヴェ。強靱な酒質と深い奥行き、時間と共により繊細に、複雑な味わい。チンクエ テッレからスタートする「地中海を巡る旅」とでも言わんばかりの、様々な表情を持ったワイン。リグーリア特産でもあるアンチヨビの塩漬と合わせられるほど濃密な旨みと酸、柔らかみ、本当に驚かされてしまいました。

黒ブドウにおいては、果皮の持つ要素を最大限引き出すことが重要と考えている彼。樹上で限界まで完熟を待ったブドウ、果皮と共に 60 日間のマセレーションを行う。サンジョヴェーゼを主としたワイン Tonos トノス。特有の強いミネラル分、そして潮風を受ける特別な環境に植えられたサンジョヴェーゼは、他の土地にはないオリジナリティを持ったワインへと変貌する。そして、最も可能性を感じているグラナッチャとシラーより造られる Çericò セリコ。海に切り立った標高 500m の土地に 2001 年に植樹。グラナッチャにとって必要不可欠な海からの風と、昼夜の気温差をもった特異な環境にて栽培。ゆっくりと成熟する果実を収穫するのは早くても 10 月中旬以降、長い時間をかけて熟成した果実のみを収穫。そして成熟した果皮を十分に表現するため、果皮と共に 60 日~70 日に及ぶ醗酵、そして木樽にて約 36 か月の熟成。一つのワインを造るために、これほどこだわった栽培哲学、醸造からリリースまでに費やす時間、すべてにおいてケタ外れのワイン。非常に個性的な香り、果実の密度は白に負けずに高く濃密でありながら、柔らかみ、バランス感を決して失っていない。繊細さ、奥行きのある深さを感じるワイン。



過酷な環境、限られた土地。チンクエッテという名前だけで希少かつ高価といわれる現実に逆らい、VdTとして徹底した栽培・醸造、ブドウへのこだわりによって生み出されるヴァルテル デ バッテのワインは、味わいを含めそれ以上の価値を持った素晴らしいワインです。リリースされるワインの少なさは常軌を逸しているレベル、。リグーリアを代表する「唯一無二の造り手」といっても過言ではないでしょう。

## Walter de Batte [Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ プリマテッラ リグーリアーラ スペツィアーリオマッジョーレ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
<b>Rosato Prima Terra</b> ロザート プリマテッラ	19	ロゼ	750ml	サンジョヴェーゼ 75%、ヴェルメンティーノ ロッソ、カナイオーロ、メルロー、樹齢 20 年～30 年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。収穫後、約半日果皮と共にし、醗酵が始まるタイミングでモストのみで醗酵。ステンレスタンクにて 6 カ月の熟成。非常に凝縮したブドウだけに、高いポテンシャルと凝縮感を感じるロゼ。2 年の熟成を経ても、まだこれから先を期待させる味わい。
<b>Carlaz</b> カラッツ	18	白	750ml	ヴェルメンティーノ 100%、樹齢 50 年の畑が中心。果皮と共に 3 日間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾はとて繊細に行い、ステンレスタンクにて醗酵を終える。そのままオリと共に 12 カ月の熟成。収穫量の少なさ、収穫時期の遅さ、徹底的なヴァルテルのこだわりにより、超凝縮したヴェルメンティーノ。冷涼な 2018 は「より長い時間をかけてブドウが熟成した」最高の出来。アロマティックなだけでなく、奥行き、複雑も兼ね備えたこれまでにない味わいとなりました！
<b>Harmoge</b> アルモジェ	16	白	750ml	ボスコ 45%、ヴェルメンティーノ 20%、アルパローラ 20%、ロッセーゼ ビアンコ 15%、樹齢 20 年。ブドウごとに完熟を待ってから収穫。それぞれ果皮と共に約 5 日、野生酵母による醗酵を促してから圧搾。500L の木樽にて醗酵を行い、オリと共にシュール＝リーの状態で 36 ヶ月の熟成。DOC はないものの、チンクエッテと同じブドウ、伝統を忠実に踏襲しつつも、華やかさ、美しさをもった、いわゆる世界から見られるチンクエッテという立ち位置を持ったワイン。アルトローヴェエのない今、ヴァルテルが本当の意味で追求する、唯一のチンクエッテという存在になりました。
<b>Bianco Saladero</b> ビアンコ サラデーロ	18/19	白	750ml	ボスコ 40%、ヴェルメンティーノ 30%、アルパローラ 30%、樹齢 20 年前後。2015 年に新たに借りた標高 400m の海に面した畑。成熟する速度に合わせて、それぞれ完熟を待ってから収穫。果皮と共に 7 日間、緩やかに醗酵を行う。圧搾後、開放状態でバトナージュを行いながら酸化的な環境で熟成を行う。その後オリ引きを行わずに 24 カ月、シュール＝リーの状態で熟成。海の味わいを感じ、アンチョビのような、強い塩分と旨味にも引けを取らない強いミネラル、そしてワイン全体に感じる柔らかさとバランス感。アルトローヴェエ、アルモジェとも異なる、土地環境を表現した白。
<b>Vigna delle Pietre Nere</b> ヴィーニャ デッレ ピエトレ ネーレ	17	赤	750ml	シラー65%、メルロー25%、チリエジョーロ 10%、樹齢 20 年前後。収穫後、除梗し果皮と共に約 70 日のマセレーション、野生酵母での醗酵。圧搾後古バリックにて 18 カ月、ボトル詰め後 24 カ月の熟成。2017 年は猛暑と水不足で非常にブドウの糖度が高くなったヴィンテージ。凝縮しているのはもちろん、海由来の塩気を感じるかのような強い味わい。他の土地では表現しえない個性を感じるシラー。口に広がる塩気のようなミネラルとヴォリュームを感に、染み出すような旨味と柔らかさ。個性が際立つ赤。
<b>Tonos VdT</b> トノス	15	赤	750ml	サンジョヴェーゼ 75%、ヴェルメンティーノ ロッソ、カナイオーロ、メルロー、樹齢 20 年～30 年。海の影響を強く受けたサンジョヴェーゼ。完熟したブドウを果皮と共に最大限抽出、期間は 60 日に及ぶ。圧搾後 500L の木樽にて 24 カ月の熟成。トスカーナのサンジョヴェーゼとは全く異なる、繊細さを持ったワイン。リグーリア、ルニジャーナの個性を表現。
<b>Cerico VdT</b> セリコ	13	赤	750ml	グラナッチャ 80%、シラー20%、樹齢 15～20 年。標高 500m、潮風を受ける特異な環境で栽培されるグラナッチャとシラー。10 月中旬～完熟を待ってから収穫。果皮の持つ要素をすべて抽出するため、果皮と共に 60 日以上、野生酵母にて醗酵。圧搾後、古樽にて 36 カ月の熟成。栽培環境、ブドウの個性、醸造に費やす時間、すべてにおいて徹底したこだわりを詰め込んだワイン。
<b>Scioppo di Rose</b> シロップォ デイ ロゼ	—	シロップ	250ml	バラ(ロサ ケンテフォリア 40%、ガリカ ローズ 30%、ダマスク ローズ 30%)の花びら、蒸留水、白キビ糖、レモン。5～6 月に収穫、すべて手作業、添加物不使用。アンナの母が作っていた 50 年前のレシピを再現。