

Corva Gialla コルヴァジャツラ



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、さらには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、SO2 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、トレッビアーノ、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瘦せた要素と、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、そして周囲は手付かずの自然環境が残る事も、生物の多様性、自然のバランスが保たれている土地。畑ではビオディ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ツソ、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、小さいロツソの意味合い)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 チエレザ。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	メモ
Bianco ピアンコ	21	白	750ml	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8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、テラコッタ製のタンクにて醗酵・熟成。果実と酸のバランス、飲み心地を意識した白。
Bianco “Amber” ピアンコ “アンバー”	20	白	750ml	グレケット、樹齢10~20年。 近所の農業学校の生徒と共に栽培を行ったグレケットを引取り、実験的に醸造。収穫後、果皮と共に木樽にて14日間の醗酵。压榨後500Lのトノーにて12か月、ボトル詰め後、約6カ月の熟成。果皮が厚くタンニン豊かなグレケットの個性を引き出した醸造。味わいの強さ、骨格を持った白
Rosato ロザート	21	ロゼ	750ml	モンテプルチャーノ60%、サンジョヴェーゼ40%、樹齢5~8年。 サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。压榨後、直接プレスしたモンテプルチャーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6カ月の熟成。軽快で心地よいロゼ。
Rossetto ロッセット	21	赤	750ml	サンジョヴェーゼ、樹齢8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。ロッソとは対照的な「飲み心地、軽やかさ」を意識して造られる赤。ロッソにはない軽快さ、フレッシュさを感じる赤。
Rosso ロッソ	17	赤	750ml	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。 猛暑のヴィンテージらしい香りとヴォリュームが、熟成したことで均衡を持つ。昨年に続き本当に素晴らしい味わい。入荷量が少なかったことが悔やまれます、。
Cereza チェレーザ	20	赤	750ml	チリエジョーロ、樹齢10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日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、压榨後木樽にて12か月の熟成。個性的な果実味、柔らかいタンニンを表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ。1年とばし良年の2020、豊富な果実味がたまらないチリエジョーロ、20年は今まで以上に安定感もあります！
Poggio Pastene ポッジョ パステネ	14	赤	750ml	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。 リゼルヴァに当たる赤。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。決して恵まれない年であったものの、ごくわずか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。