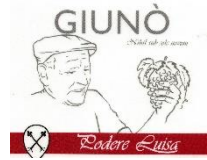


Podere Luisa ポデーレ ルイーザ



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。サウロブルザツリは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(**I 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ようと考えている。

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**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。



ビアンコ アムネジアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレブアーノ、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 |
|-------------------------------------|--------|----|-------|---|
| Amnesya アムネズィーア | 2021 | 白 | 750ml | トレブアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ビアンカ 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 12 カ月熟成。 2021 年は夏の猛暑と、収穫前の激しい寒暖差の影響で、非常に凝縮したヴィンテージ。果実のフレッシュさと丸みのある酸のバランス、そして全体をキュッと引き締めてくれるタンニン。塩を基調としたトスカーナの生ハムやサラームと均衡のとれるトスカーナピアンコ。 |
| Miss Dannata ミス ダンナータ | 2019 | 白 | 750ml | トレブアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ビアンカ 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。途中数カ月は補酒をせず、空気との接触を行いながら熟成。アムネズィーアにはできなかった、彼らのアイデアを詰め込んだ特別な白。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。エチケットは愛娘ジュリアが描いたもの。 |
| Ombra di Rosa オンブラ ディ ローザ | 2021 | ロゼ | 750ml | 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 カ月の熟成。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ート。 |
| Il Ciottolo IGT イル チオットロ | 2020 | 赤 | 750ml | 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 カ月の熟成。サンジョヴェーゼに少しカベルネを加えたテーブルワイン。 新しいヴィンテージだけに、しっかりしたタンニンと果実味、それでいて酸のある軽快さ。軽いだけではない旨味、飲みごたえを感じる赤。 |
| Chianti DOCG キアンティ | 2020 | 赤 | 750ml | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレブアーノ 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 カ月熟成。昔のキアンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。そのために |

| | | | | |
|--|-------------|-----|-------------------------------|--|
| | | | | 果実の熟成だけでなく、果梗まで完熟するのを待ってから収穫するという、ストイックすぎるこだわりで造られるルイーザのキャンティ。 |
| “Giuno” Chianti Riserva “ジューノ” キャンティ リゼルヴァ | 2016 | 赤 | 750ml | サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアートスカーノ、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、栗の木の太樽にて 36 か月熟成。 現地セラーに残っていた最終ストック、熟成が進み最高の状態。 |
| Castelperso IGT カステルペルソ | 2018 | 赤 | 750ml | 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パージュであり、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い味や質感をもったワイン。 |
| La Moraia IGT ラ モライア | 2017 | 赤 | 750ml | カベルネ ソーヴィニオン、樹齢 15～20 年。カベルネソーヴィニオン、樹齢 12～15 年。収穫後除梗せずにセメントタンクにて 3 週間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。压榨後古バリックにて 24 か月の熟成。カベルネのイメージを変える軽やかな酸と香りを持つ。 |
| “Pensiero” IGT ペンスイエロ | 2021 | 赤 | 750ml 3000ml | サンジョヴェーゼ主体、樹齢 10～20 年前後の畑。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 12 か月の熟成。 地元のレストランや個人向けのスフーゾ(量り売り)でしたが、コロナウィルスにより、地元消費が停止したことから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン |
| EXV Olive Oil エスクトラ ヴァージン オリーブ オイル | 2022 | オイル | 500ml 1000ml | 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。 収穫は 11 月頃から行い、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。2022 年は 5 月～9 月まで全く雨が降らず、オリーブのみが乾燥してしまうほど。21 年に続き収穫量が激減したヴィンテージ。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、(酸度 0.3%) |