

イル ファルネートの当主であるマルコ ベルトーニが、新たに始めたワイナリー。2003 年に 1ha の土地を手に入れ、自身で植樹から始めたイル ファルネート。農業や化学的な肥料を使用しない農業と、ブドウ自身が持つ酵母のみ、伝統を守るビン内再醗酵によるフリッツァンテ。味わいだけではなく、「常にテーブルにある食中酒」としてのレッジョ エミリアの土地伝統を表現したワインを造ってきました。年を追うごとに畑も増え、樹齢も重ね、躍進の原動力ともいえるトマーゾのサポートもあり、徐々に軌道に乗りはじめました。



しかし、周囲のブドウ農家たちの状況は変わることなく、「むしろこの数年で、さらにひどい状況になりつつある」と言うマルコ。「周辺には今でも多くのブドウ畑が残っている。しかしその大半は放棄地や、放棄される寸前の状態にある。彼らの多くは自分で醸造をする設備を持たず、協同組合にブドウを量り売りしている。しかし、協同組合で買い取る価格はあまりにも安い、。これでは誰も農業をやろうと思わないし、続けていくことが出来ない、だから手放すしかない、。イル ファルネートとして成功するだけでは、この地域を守る事はできない。この土地・地域に残っている、勤勉で誠実なブドウ栽培者たちを支えていなくては、レッジョのワイン文化、価値を存続していきけるのではないか？」



2020 年より周辺の良質なブドウ畑、栽培農家と協力し始めたマルコ。健全で高品質なブドウを栽培してもらい、市場よりも高い価格で買い取る。そしてそのブドウから、イル ファルネートと同じ醸造コンセプトでワインを造る。ワイナリー名は、イル ファルネートのある周辺地域の古い呼び名である Rio Rocca リオ ロッカ。2021 年の収穫よりワインがリリースとなります。自分たちでブドウ栽培をしていない分、よりリーズナブルで日常的に寄り添う味わいを目指すというリオ ロッカ。またもや嬉しいテーブルワインが一つ加わりました！

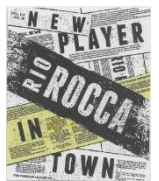
New Player in Town(21) ニュー プレイヤー イン タウン

リオ ロッカとして初めてのリリースとなるワイン。ブドウはトレッピアーノ モデネーゼ、サッスオーロからモデナにかけて2〜3軒の栽培農家のブドウより。除梗せず直接プレスを行い、そのまま果汁のみの状態で醗酵。その後、保管しておいたモデネーゼのモストを加えてボトル詰め。ビン内再醗酵、オリ抜きしていないフリッツァンテ。ブドウ品種は異なるものの、いわばフリザン ピアッコの弟分的存在だと語るマルコ。モデネーゼ特有の酸と柔らかい果実味。そして飽きのこない小気味良い微発泡。何よりうれしいのは、その価格のリーズナブルさでしょうか、(汗)。この資材高、為替状況にもかかわらず、イル ファルネートをさらに下回る価格設定には、もう正直言葉も出ません、(焦)。「利益追求よりも土地の再興」と即答するマルコ。また違った意味で、尊敬に値する造り手だと思います！



Still White 22 スティルホワイト

ニュープレイヤーイントウンと同じく、モデナ近郊の栽培農家より収穫されたトレッピアーノで造られた白。果皮が厚く味わいの強いトレッピアーノを引き出す意味で、1 週間ほど果皮と共に醗酵を行ったワイン。ランブルスコやフリッツァンテを飲むのが日常のレッジョ エミリアだけに、単なる白ワインというわけにもいかず、汗。スティルの状態でも味わいを持たせることで、サラメやプロシュートに負けない旨味を与えようという発想から造られたワイン。果皮由来のタンニンも強すぎず、飲みごたえと心地よさのバランスがちょうどよい、この円安のど真ん中でありながら、やはり安定のコストパフォーマンス、涙(マルコさんいつもありがとうございます！)。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン	(21)	白 微泡	750ml	トレッピアーノ モデネーゼ、樹齢 20〜30 年。 収穫後、除梗せずそのままプレスし、果汁のみの状態で醗酵。醗酵が終わった後、冷蔵保管しておいたモスト(果汁)を加え、醗酵が始まってからボトル詰めし、瓶内で醗酵を終える。酵母は一切添加しない。周辺の有機ブドウ栽培農家より買い取ったブドウを醸造することで、消えつつあるワイン造り、伝統を守る。そして再興を目標とするリオ ロッカのファーストヴィンテージ。 柔らかい果実と酸、オリはありますが嫌味は微塵もない、飲み心地抜群のフリッツァンテ。
Bianco "Still White" ピアンコ スティルホワイト	(22)	白	750ml	トレッピアーノ アブルツェーゼ、トレッピアーノ モデネーゼ、。樹齢 20〜30 年。 モデナ近郊の有機栽培農家より持ち込んだブドウ。収穫後、除梗し果皮と共に 1 週間、セメントタンクにて醗酵を行う。压榨後、そのままセメントタンクにて醗酵、熟成。 周辺の有機ブドウ栽培農家より買い取ったブドウを醸造することで、消えつつあるワイン造り、伝統を守る。そして再興を目標とするリオ ロッカスティルワイン。果皮由来のタンニンも心地よく、気軽さと味わい深さのバランスが素晴らしいテーブルワイン。