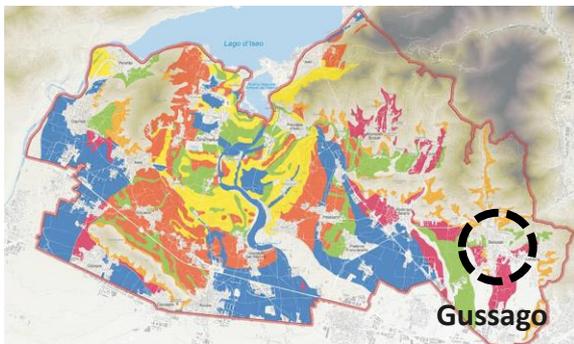


■ Divella Alessandra ディヴェッタ アレッサンドラ

フランチャコルタの地で、独学と自身の感性によって造られる最高峰のメトードクラッシコ

ロンバルディア州プレーシア、DOCGフランチャコルタと言えば、広く知られている高品質スパークリングワインの生産地域。その東部エリア、グッサーゴの町で、2012年よりワイン造りを始める。

2haのブドウ畑、醸造学校には通わず、近隣のワイナリーで働きながら学んだ事をベースに、独学と自身の感性によってワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のメトードクラッシコ（瓶内2次醗酵）。そこに介在するのは限りないブドウの素材の良さとキャラクター。そして造り手の感性を元にSO2を加えずに表現する可能性をもった造り手。



Gussago



グッサーゴという土地の特徴

グッサーゴとチェラーティカの中間に位置する標高350mの畑。氷河の影響を受けた西側と違い、強烈な粘土質と石灰質を持った素晴らしい土地。畑にはシャルドネを中心にピノ・ネーロが植樹されている。アレッサンドラの考える栽培理念は、極力土地への介入を減らす事。基本的に表土を耕転することはなく、雑草についても不要であれば切ることがない。ブドウ樹を包み隠すほどに伸びた場合のみ、樹の周りだけ軽く切る。ピオディナミのように自然を尊重しつつも、土地自体の力を高めようというものとは違い、自然環境を最大に尊重した栽培方法といえます。

固定観念に捕らわれないワイン造り

ブドウの収穫は早いのですが、ブドウの完熟よりも果実のフレッシュ感、酸のバランスを意識して行っています。そのバランスを見極めるために、収穫は樹ごとに数回に分けて行っています。収穫したブドウは除梗せず、低い圧力でのプレス。圧搾したモストを木樽（バリック225L）に移し、ゆっくりと醗酵が進む。そのままバリックの中で熟成、原酒が出来上がるまでに1年以上の歳月をかける。数ある木樽の中ではウイヤーージュ（補酒）を行わず、酸化熟成、産膜酵母を帯びた熟成など様々な違いが生まれる。その違いを「個性・色」のように認識する彼女。それぞれのワインに対して自身の感性に従いブレンド、ビン内2次醗酵に望みます。ティラーージュに用いるのは極僅かな糖分（サトウキビ由来）と酵母。すべてのキュヴェで30～42カ月、それ以上の期間オリと共に熟成。オリ抜き（スポッカトゥーラ）を行います。



リリースするキュヴェは大きく分けて2種類。ブドウ品種、ヴィンテージを表現したもの（ブランドブラン、ブランドノワール、ロゼドセニエ）、そしてもう一つは、彼女の大切な存在（人）を表現したもの（ニーニ、クロクロ、ダディ）。表現の手段として、ブドウやヴィンテージ以外の要素、、、樽の中（熟成）で生まれる香りや要素をワインに加える事で、単一ヴィンテージでは感じ得ない香りや特徴を、それぞれの人物のイメージになぞらえる。誰かから習うのではなく、最高のワイン造りを求め最短距離を駆け抜けるような、アレッサンドラの研ぎ澄まされた感性。ワインへのこだわりと信念はもちろん、独自の感性とセンスを持った魅力あふれる造り手です。

