

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、アレツ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 ブルザッリは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、またビオディ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ていると考えている。

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。ビ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。

生産量の少ないビ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。



ピアンコ アムネジアはその名の通り「忘れ去られた」ワイン、高樹齢のトレッピアーノ、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

トスカーナーアレツツオーモンテヴァルキ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Amnesya アムネズィーア	2024	白	750ml	トレッピアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 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、一部木樽にて 12 カ月熟成。糖度も上がり過ぎず、果皮も例年ほど厚みを持たなかったため、果皮との接触する時間を短くし、ヴィンテージの特徴でもあるフレッシュさや繊細な果実的な印象を表現した、非常にエレガントで繊細なアムネズィーア。
Miss Dannata ミス ダンナータ	2022	やや濃白	750ml	トレッピアーノ トスカーノ 50%、マルヴァージア ピアンカ 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。縮しつつもバランスの取れたブドウが収穫できた 2022。果実の成熟を強く感じ、丸みのある酸。干しアンズのような濃縮したフルーツ香と旨味。暑い年特有の、熟度の高いブドウの魅力が詰まった素晴らしいヴィンテージ！
Ombra di Rosa オンブラ ディ ローザ	2022	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）。例年とは異なり果皮が成熟した 2022 は収穫後直接プレスし果汁のみで醗酵、セメントタンクにて 12 か月の熟成。果皮とフェレ合わずとも、十分な色素とタンニンをもった 2022 のロゼート。フレッシュで心地よいタンニンとうまみ、フェノールの成熟を明確に感じる素晴らしい味わい。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 Ciottole 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 か月の熟成。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	2021	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 か月熟成。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。果梗まで完熟するのを待ってから収穫するこだわりあるキアンティ。
I Giuno'	2020	赤	750ml	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ トスカーノ、樹齢 55〜60 年。

イ ジューノ					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。DOCG の官能検査に通らなかったワイン。例年以上に成熟＆凝縮した果皮由来の香りと、熟れたタンニンの質感が心地よい。認証は取れなくともその味わい、中身では全く見劣りしていない、魅力あるサンジョヴェーゼ。
“Giuno”Chianti Riserva					サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ・トスカーノ、樹齢 55～60 年。
“ジューノ” キアンティ リゼルヴァ	2016	赤	750ml		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					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。木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キアンティとほぼ同じセパージュ、熟成容器にバリックではなくトノー（500L〜）に変わった
カステルペルソ	2019	赤	750ml		2019。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかみや質感をもったワイン。
					2019 年は日照、昼夜の気温差、雨量とバランスの取れたヴァンテージ。酸の滑らかさ、柔らかくきめ細かいタンニン、そして何より香りの複雑さ、。同じサンジョヴェーゼでありながら、全く違う表情を持ったカステルペルソ。
La Moraia IGT					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
ラ モライア	2020	赤	750ml		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、セメントタンクと古バリックにて 24 か月の熟成。、豊かな果実味を持ちながらも、繊細なタンニンと酸を持った飽きの来ない飲み心地。彼らのワインの本質ともいえる「食中酒」として大切な、食べること、モノを意識させてくれる意外性をもったカベルネソーヴィニオン。
“Pensiero” IGT					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。本来は
ペンスイエロ	2024	赤	750ml		地元消費の量り売りから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。冷涼な 2024、今までにないスムーズすぎる飲み口と、決して軽すぎないちょうどよさ。
“Pensiero” IGT					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。本来は
ペンスイエロ	2022	赤	3000ml		地元消費の量り売りから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。2022 は猛暑の年、厚みと旨味のある飲みごたえ、どちらも甲乙つけがたい味わい。
Sangiovese“Fuoriso”					サンジョヴェーゼ、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 60 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。カステルペルソとして醸造していたものの、熟成の過程で全く異なる特徴とヴォリューム。複雑さを感じたヴァンテージ。
IGT サンジョヴェーゼ“フオーソー”	2018	赤	750ml		
EXV Olive Oil					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。2025 年は適度な日照と十分な雨により、ブドウとともに収穫量に恵まれたヴァンテージ。収穫は 11 月頃から行い、すべて手摘み。オイルの品質も決して悪くなく、酸度 0.32%、含有ポリフェノールは 300 mg、フレッシュさとトスカーナのオイル特有の心地よい辛味。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオイル。 （酸度 0.3%）
エスストラ ヴァージン オリーヴ オイル	2025	オイル	500ml 1000ml		