





ワイナリー "ボッカディガッビア" を1956年まで所有していたのは、かのナポレオン直系の子孫、ルイージ・ジローラモ・ナポレオン・ボナパルト公だった。実際19世紀初頭から、ナポレオン家による経営のもと、ボッカディガッビアにはフランス品種が植えられていたのである。土地の人々が「ボルドー」「フランチェージ」などと呼んでいた諸品種がそれだ。こうした遺産は、不幸にも競売にかけられ終焉するに至った皇帝領崩壊の際に、完全に失われてしまった。1956年にアレッサンドリ家の手へと渡り、現オーナーのエルヴィディオ・アレッサンドリが、ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・グリ、カベルネ・ソーヴィニオンなどのフランス系品種を、伝統的なサンジョヴェーゼやトレッピアーノと一緒に植えたことには、上記のような理由があり、歴史的にみても意味のある選択といえる。エルヴィディオの手になるボッカディガッビアの再生は1990年代からのことで、ボッカディガッビアの長い歴史に比べればごく最近の出来事であるが、とても情熱的な取り組みである。ただクオリティのみを追求した証ともいえる、ブドウ畑とセラーでの彼の業績を、賞賛しないわけにはいかない。

栽培はリュット・レゾネ。海に近いブドウ畑は湿度も高いため、防カビ剤だけは散布しなければならぬと、エルヴィディオは話す。「ロッソ・ピチェーノ」は軽やかさと落ち着いた雰囲気があり、日々のイタリア料理にスッと寄り添う「大人のワイン」。フレッシュでアロマティックな白の「ガルビ」とともにラシーヌ創業時から20年以上輸入を続けるお気に入りワインである。

 	<p align="center">◎Follero - Spumante Brut sui lievini フォッレロ スプマンテ・ブリュット・スイ・リエーヴィティ</p>		<p>2021VT初醸造。マチェラータ県モンタネッロに位置する約1.5haの畑から収穫したブドウで醸造する。グイヨー仕立て。亜硫酸無添加で醸造・瓶詰めしており、澱とともに瓶詰めするため、ヴェールをかけたような濁りのあるスプマンテ。心地よい発泡性に加え、酵母の香りと熟れた洋梨の果実味をバランスよくまとめ上げている。</p>
	<p align="center">○IGT Marche Bianco - Garbi マルケ・ピアンコ ガルビ</p>		<p>酸味とミネラルのフレッシュさを存分に感じさせてくれるワインで、香りも十分にあるので、しっかりと冷やして飲みたいワイン。ガルビとはアドリア海に吹く風を意味しており、この地域の伝統的な漁船である「レンチェッタ」の帆が風を受け、膨らんでいる様子がエチケットに描かれている。品種構成はVTにより異なる。</p>
	<p align="center">○Colli Maceratesi - Ribona コッリ・マチェラテズィ リボーナ</p>		<p>リボーナはマルケ州の希少な土着品種で、そのほとんどがマチェラータ県で栽培されており、別名マチェラティーノとも呼ばれる。発酵前の低温マセレーションにより、特有のアロマが強調され、フレッシュかつ味わい深い。ヴェルディッキオ・マリノ（海のヴェルディッキオ）とも呼ばれるように、アドリア海沿岸の魚料理ととても相性が良い。</p>
	<p align="center">●Rosso Piceno ロッソ・ピチェーノ</p>		<p>3年に1度、全体の約5%のみ新樽を導入。あとは基本的に古樽（2～3年）を使用。海に近いことで、より豊かなボディと骨格、また高い果実味を与えている。2016年VTより、日本向けのみ瓶詰め時の亜硫酸添加をやめてもらった（醸造中には使っている）。それ以降、リリースしたてからより柔らかくフレッシュ、生き生きとした味わいを感じられる。また、樽熟成後も瓶詰めまでの期間を大容量のタンクでたっぷりと時間を取り、収穫年から3～4年後にリリースするため、リリース直後からワインは落ち着き、しっかりと開いている。</p>